

Catálogo de Lácteos



ingredients that connect





Doremus es una empresa Brasileña fundada en 1985,
actua en todo el territorio de América Latina.

"Somos una plataforma que ofrece todo el soporte para el
desarrollo de productos, recorriendo todo el camino
de la innovación.

Una empresa preocupada en entender todo el ciclo para
atender al mercado, siempre en el sentido de mejorar
nuestros procesos y productos con la intención de contribuir
con las exigencias que la sociedad ve como prioridad".



ingredients that connect

Doremix

¡Textura!

La línea más completa y versátil de estabilizantes y texturizadores del mercado, desarrollados con el uso de tecnología y procesos certificados, además de un minucioso trabajo de validación en planta-piloto.

Esta línea de productos proporciona un aumento de productividad y mejor costo-beneficio para aplicaciones como cremas UHT, bebidas lácteas fermentadas y UHT, requesones cremosos y culinarios, yogures, quesos procesados y postres lácteos.



Imágenes meramente ilustrativas

Productos Fermentados

Linha	Aplicación	Características
DOREMIX F	Bebida Fermentada y Yogur	Los estabilizantes son, por encima de todo, la clave para alcanzar la mejor relación de costo-beneficio, garantizando las características deseadas al producto final. Con ellos, podemos optimizar y estandarizar procesos, ayudar en la extensión del shelf-life, posibilitar claims en los empaques, entregar una experiencia sensorial superior al consumidor y mayor margen para la industria. ¡Es para eso que existe nuestra línea de estabilizantes para fermentados!
DOREMIX G	Yogur Griego	
DOREMIX E	Leche Fermentada	

Productos UHT

Linha	Aplicación	Características
DOREMIX C	Crema de Leche UHT	Optimización de procesos es la clave de nuestra línea de estabilizantes para UHT. Nuestra especialidad es entender los procesos y entregar los estabilizantes personalizados que se adecuarán mejor a las necesidades de los clientes. Soluciones en enriquecimiento de productos, aporte de estabilidad y textura para productos con proteínas y grasas de origen vegetal o animal, en un amplio rango de pH y viscosidad.
DOREMIX H	Bebida Láctea UHT	
DOREMIX V	Crema y Bebida Vegetal UHT	

Quesos Procesados

Producto/Línea	Aplicación	Características
DOREMIX S	Petit Suisse	Eliminar etapas de producción, aumentar productividad, reducir inversiones en equipos. Estas son las características de esta línea de estabilizantes y compuestos lácteos minuciosamente desarrollados para satisfacer las necesidades de la industria y entregar al consumidor final productos con excelente textura y mouthfeel.
DOREMIX P	Crema de Ricotta, Queso Crema de Untar	
DOREMIX EL CY	Requesón Culinario	

Otros Productos Lácteos

Producto/Línea	Aplicación	Características
DOREMIX NT	Nata	Especializados en el desarrollo de soluciones para la industria, trabajamos con un amplio portafolio de blends de carrageninas y otros hidrocoloides que son procesados en nuestra planta, posibilitando el desarrollo y perfeccionamiento constante de nuevos productos, entre ellos toda la línea de grasas y postres lácteos listos para el consumo o en polvo.
DOREMIX D	Dulces, Flanes, Mezcla Láctea condensada y Postres	

Imágenes meramente ilustrativas



Dorefós

¡Funcionalidad!

Línea de estabilizantes, sales fundentes y protectores, desarrollada para cumplir los más altos estándares de calidad.

La línea Dorefós es aplicable en quesos procesados, bebidas y leche UHT.



Imágenes meramente ilustrativas

Producto	Aplicación	Características
DOREFÓS 22	Leche UHT	Proporciona mayor running time. Formulaciones adecuadas para cada tipo de proceso UHT.
DOREFÓS LSS	Leche UHT	Otorga equilibrio en el balance de fosfatos para un desempeño superior, libre de citrato de sodio.
DOREFÓS BL S	Bebidas Lácteas UHT	Promueve resultado superior para productos con gran contenido de suero en la formulación.
DOREFÓS 9	Requesón Cremoso	Entrega cremosidad y brillo al Requesón Cremoso, independientemente del equipo utilizado en la fabricación.
DOREFÓS 10	Requesón Culinario	Entrega cremosidad y brillo al Requesón Culinario, independientemente del equipo utilizado en la fabricación.
DOREFÓS FB	Quesos Procesados	Ayuda en la extensión del shelf life de los productos sin la necesidad de conservantes.
DOREFÓS K	Quesos Procesados	Corrector de pH, ajustándolo para abajo.
DOREFÓS T	Quesos Procesados	Corrector de pH, ajustándolo para arriba.
DOREFÓS PZ7	Quesos Procesados	Mejora la textura y reduce el tiempo de procesamiento.
DOREFÓS CY	Quesos Procesados	Reduce la cantidad de ingredientes en la fórmula. Se adecua a diferentes procesos.
DOREFÓS RSS	Quesos Procesados	Reduce el contenido de sodio en el producto final.

Nutrimix[®]

Nutrición Personalizada

Con alta utilización en el ramo alimenticio y de suplementos nutricionales, la premezcla de nutrientes es una combinación de tecnología con especialización para fortificación de alimentos y suplementos en todas las formas, posibilitando diferentes tipos de declaraciones y públicos.



Combinamos vitaminas, minerales, aminoácidos y fibras para crear soluciones perfectas para sus productos.



Mejora Cognitiva



Público Fitness



Público Infantil



Público Senior



Inmunidad



**Cuidado &
Belleza**

Versalac®

¡Sin aditivos!

Línea especialmente desarrollada para aplicaciones en productos lácteos, utilizando solamente ingredientes alimenticios para dejar el producto final con la textura, el brillo, la estabilidad, y el sabor deseados.

Para productos que demanden reducción de azúcares, grasas, calorías y sodio, o incluso productos enriquecidos, clean y clear label, sin aumentar el costo, ¡esta es la solución!

Líneas	Aplicaciones	Características
VERSALAC H	Bebidas UHT	Entrega mouthfeel, estabilidad al tratamiento térmico y pH para bebidas de origen animal y vegetal.
VERSALAC R	Requesón	Reduce la grasa y la masa láctea, con rótulo limpio, además de proporcionar brillo y estabilidad al horneado.



Imágenes meramente ilustrativas

Preparados de Frutas

Línea completa de preparados de frutas, desarrollada de acuerdo con las características requeridas para cada producto.

Preparados de frutas con o sin pedazos, semillas y fibras para aplicaciones en yogures, bebidas fermentadas y UHT, entregando sabor y color en una única solución. Poseemos opciones libres de azúcar.



Imágenes meramente ilustrativas

Sabores

Açaí con Banano	Banano	Frambuesa	Melocotón
Açaí con Guaraná	Ciruela	Fresa	Miel
Amarena	Coco	Frutos Rojos	Pinã con Coco
Arándano Azul	Damasco	Maní	Tutti Frutti
Arándano Rojo	Ensalada de Frutas	Maracuyá	Vainilla Cítrica

Proteínas Lácteas

Amplia línea de proteínas lácteas para satisfacer diversas necesidades y aplicaciones.



Imágenes meramente ilustrativas

Código	Producto	Código	Producto
2040	Proteinplus MP45	PQ602	Proteína WPI 9010
PQ1413	Proteína WPC 34	PQ1420	Proteína Concentrada de Leche-MPC 70%
PQ288	Proteína WPC 8010	PQ135	Caseinato de Calcio
PQ134	Proteína WPH 8360	PQ976	Caseinato de Sodio

Vea las ventajas de contar con el **MPC70** de Doremus:



Mayor Solubilidad

Cuando es comparado a otras marcas, el MPC70 Unium fabricado en Brasil presenta mejor solubilidad.



Más Calidad

Fabricado en la planta de Unium, una de las más modernas del mundo y con procesos que garantizan la estandarización y calidad del contenido de proteína.

Otros Ingredientes

Código	Descripción
PQ102	Ácido Cítrico
PQ052	Ácido Láctico
PQ107	Ácido Sórbico
PQ266	Almidón de Maíz Regular
PQ047	Almidón Modificado
PQ235	Carboximetilcelulosa
PQ566	Citrato de Sodio
PQ265	Dextrosa Anhidra
PQ1108	Fosfato Disódico
PQ253	Fosfato Tricálcico
PQ254	Fosfato Trisódico Anhidro
PQ136	Goma Guar
PQ631	Goma Xantana MESH 200
PQ882	Hexametáfosfato de Sodio
PQ121	Lactosa MESH 200
PQ949	Maltodextrina - 10
PQ954	Maltodextrina - 20
PQ153	Nitrato de Sodio
PQ1161	Polidextrosa
PQ166	Sorbato de Potasio
PQ883	Tetrapirofosfato de Sodio



ingredients that connect

Para más información
sobre nuestros productos,
visite **www.doremus.com.br**
o por el teléfono (11) 2436-3333.