



Nuevos Productos 2017

RICAP

Líneas de *Producto*

Aditivos



- Enmascarantes
- Potenciadores de sabor
- Oil Additive
- Almidones Núcleo
- Bases para crema

Sabores



- Sabores Naturales
- Sabores Artificiales
- Sabores Enzimáticos
- Sistemas de Sabor
- Bases Oleosas y Acuosas

Producto Terminado



- Alimento Fortificado Líquido y Polvo
- Fórmulas Lácteas y especializadas
- Jarabes y Cajetas
- Salsa para nachos
- Bebidas Instantáneas
- Consomés
- Creamers
- Jugos y Salsas Sazonadoras
- Maquila de productos



RICAP Sabores Enzimáticos

Tecnología Enzimática

Enzytech es una de las principales marcas de Grupo Ricap.

Es el resultado de la fusión entre la investigación científica y los avances tecnológicos donde a través de una mezcla de especialidades enzimáticas hemos logrado esta línea de productos de alta calidad.

1. Etiquetado limpio.
2. Propuestas naturales, saludables, frescas y novedosas.
3. Productos acorde a las tendencias del mercado.
4. Aplicaciones diversas según las necesidades del sector alimenticio.
5. El desarrollo de aditivos para la industria alimentaria la cual se verá favorecida debido a que estos productos:

- Enmascaran resabios no deseados.
- Enaltecen notas de sabor.
- Redondean los perfiles.
- Podrían ayudar a evitar la oxidación de aceites y grasas.
- Son 100% de origen natural.



Todas estas características posicionan a Enzytech como la opción ideal para las empresas que desean mejorar el sabor de sus productos, sin perder la categoría de lo natural, además Enzytech es una marca que cumple con todos los lineamientos solicitados por la FDA.

Plataformas y marcas



Familia de productos:

- Queso Gouda Enzytech.
- Queso Azul Enzytech.
- Leche de Vaca Enzytech.
- Leche de Cabra Enzytech.
- Mantequilla Enzimática.
- Enhancer.



Familia de productos:

- Tomate Enzimático.
- Tomate Enzimático Aromático.
- Tomate Enzimático Frutal.
- Tomatillo Verde Enzimático.
- Ajo Enzimático.



Aplicaciones:

- Grasas.
- Aceites.
- Diseñado para uso en industria aceitera y de frituras.



Sistemas de Sabor

Los sistemas de sabor son los mejores productos naturales modificados enzimáticamente, adicionados de químicos aromáticos entre otros, que terminan moldeando el perfil perfecto que nuestros clientes necesitan para sus proyectos.



Lácteos: Bebidas, Quesos, Cremas, Yogurth, Helados, Mantequillas, Margarinas.

Panificación: Rellenos, harinas

Confitería: Chocolates (Fondant, Ganache y Truffa) y Rellenos

Sazonadores: Botanas, Cárnicos, Salsas, Aderezos.

RICAP Sabores

Bases *Oleosas*

Es un extracto natural de chiles y especias, obtenido por medio de temperatura y presión, siendo libres de solventes.

Bases *Acuosas*

Es un producto natural de chiles y especias extraído por medio de solventes orgánicos.

Categorías

Chiles:

Habanero
Habanero Toreado
Morita
Pasilla
Chipotle

Especias:

Ajo
Ajo rostizado
Ajo acitronado
Cebolla rostizada
Cebolla acitronada,
Pimienta negra, blanca, rosa y verde.

Botanas y Frituras

Aderezos

Salsas

Sazonadores



RICAP *Sabores*

Categorías *de Aplicación*



Panificación

Confitería

Bebidas en general

Aderezos

Salsas

Sazonadores

Cárnicos

Medicamentos

RICAP

Fórmulas Lácteas

Las fórmulas lácteas están elaboradas para ser consumidas como complemento de la leche materna en base a la edad y peso del bebé.



Contiene
DHA + ARA

Dentro de nuestra gama de productos nutricionales para lactantes contamos con:

- Fórmulas de inicio (lactantes de 0 a 6 meses)
- Fórmulas de continuación (bebés de 6 a 12 meses)
- Fórmulas de continuación (niños de 1 a 3 años)

Las fórmulas para lactantes se elaboran para ser consumidas con base en la edad y peso del bebé. Contamos con las denominadas fórmulas de inicio y las de continuación.

Es importante señalar que las fórmulas de continuación son parte de una alimentación mixta en donde una fracción del aporte calórico proviene del consumo de otros alimentos.

La mayoría de las fórmulas se fabrican a partir de leche de vaca o de sus componentes y sus contenidos de lactosa, proteínas, vitaminas y minerales son reajustados para asemejarse a los de la leche materna. La composición de estas fórmulas debe ser tal, que contenga los nutrimentos necesarios sin favorecer la sobrealimentación.



Infantilac

RICAP

Fórmulas Especiales

Contiene
DHA + ARA



Las Fórmulas Especiales se emplean cuando el bebé tiene problemas de alimentación con la leche materna o con las Fórmulas Lácteas.

Fórmula Anti-reflujo.

Leche hidrolizada o de "Confort" con proteínas desdobladas.

Leche deslactosada cuando se presenta intolerancia a la lactosa.

Sustituto de leche a base de soya cuando hay intolerancia a la leche.

Fórmula con Aminoácidos.

Otros Ingredientes activos de las fórmulas lácteas son:

DHA, ácido graso esencial de la familia de los Omega-3, ayuda principalmente al desarrollo cerebral y cognitivo del bebé, favoreciendo algunas actividades del cerebro como la inteligencia y la memoria además de que ayuda al buen desarrollo de la vista (retina).

ARA, ácido graso esencial de la familia de los Omega-6, adicionado para favorecer el neuro desarrollo y la agudeza visual en el bebé.

AngelForce®



RICAP Producto Terminado

Alimentos Fortificados



Delisure

Categorías

Infantil
Adultos
Diabéticos

Sabores



Una bebida que proporcionará los beneficios nutrimentales que el cuerpo humano necesita.

Delisure alimento fortificado brinda un balance perfecto entre nutrición y sabor ya que contamos con la más alta tecnología que ayuda a potenciar y redondear notas aromáticas agradables además de brindar texturas suaves y cremosas que satisfacen al paladar.

Presentaciones

Líquida en botella de 237ml
Polvo en lata de 400g
Sobre de 53 g



Fórmulas Lácteas



Angel Force

Las fórmulas para lactantes se elaboran para ser consumidas con base en la edad y peso del bebé. En Ricap contamos con las denominadas fórmulas de inicio, las de continuación, y fórmulas especializadas.

F. de Inicio

Etapa 1
Etapa 2
Etapa 3

Especializadas

AR (Anti-reflujo)
Confort (Hidrolizada)
Deslactosada
Soya

Presentaciones

Polvo en lata de 400g

Las fórmulas lácteas están elaboradas para ser consumidas como complemento de la leche materna en base a la edad y peso del bebé.

Contienen
DHA + ARA

Jarabe de Agave



Misión Real

Nueva Gama de productos para aquellos que cuidan de su figura y sobretodo de su salud. Con esta alternativa pueden disfrutar del sabor sin generar culpa por las ingestas de azúcar y edulcorantes..

Estos jarabes de diversos y deliciosos sabores son un endulzante extraído 100% de agave azul orgánico, que es 1.3 veces más dulce que el azúcar de mesa, pero con un índice glicémico de 17.

Beneficios

Niveles estables de azúcar en la sangre.

Controla el apetito

Excelentes características sensoriales del producto final.

Fuente de Vitamina C

Disminución del consumo calórico.



Misión Real

Cajeta



Este delicioso producto viene en 3 sensacionales sabores, con lo que tu paladar podrá cumplir esos deseos indulgentes que surgen a la hora del antojo.

Dada su ligera composición es apta para untar lo que la hace ideal para ser la mejor compañía de tus postres favoritos.

Algunas notas características:

Quemada
Láctea
Caramelica
Cremosa

Notas características a las de un dulce de leche tradicional.

Todas ellas se encuentran en excelente balance en un afromulación bien equilibrada, única e inigualable.

Diabéticos

Dentro de su formulación de la Cajeta, se cuenta con un toque de Jarabe de Agave (Misión Real), el cual no ayuda a proporcionar el dulzor en el producto generando un índice glicémico muy bajo que lo hace apto para personas que necesitan mantener sus índices de glucosa en la sangre bajos.

RICAP Jarabe de Agave

¿Qué es el índice Glicémico?

Es un indicador que mide la velocidad a la cual el organismo absorbe el azúcar de los alimentos y lo lleva al torrente sanguíneo. Lo cual se resume en menos absorción de azúcares en el organismo sin generar cambios en nuestros niveles de azúcar.

Una gama de productos para aquellos que cuidan de su figura y salud, ofreciendo una variedad amplia en alternativas de sabor pero con un índice glicémico bajo pero que es 1.3 veces más dulce que el azúcar de mesa, la característica principal del jarabe de agave.

Es un endulzante extraído 100% de agave azul, con índice glicémico de 17 cuando del azúcar regular tiene 90. Lo que hace que estos productos sean excelentes para consumidores que padecen de Diabetes.

¿Qué beneficios obtengo al consumir los toppings y jarabes endulzados con agave?

- Niveles estables de azúcar en la sangre
- Controlar el apetito
- Excelentes características sensoriales del producto final
- Fuente de Vitamina C
- Disminución del consumo calórico: debido a que su poder edulcorante es mayor, requiere menos producto para endulzar.

¿Dónde aplicar los jarabes y toppings endulzados con jarabe de agave?

- Helados
- Repostería
- Bebida lácteas
- Café
- Entre otros



RICAP

Cajeta para Diabéticos

Este delicioso producto viene en 3 sensacionales sabores con los que tu paladar podrá cumplir esos deseos indulgentes que surgen a la hora del antojo.

Dada su ligera composición es apta para untar, lo que la hace ideal para ser la mejor compañía de tus postres favoritos.

Algunas de las notas características:

- Quemada
- Láctea
- Caramélica
- Cremosa
- Notas características a las de un dulce de leche tradicional.

Todas ellas se encuentran en excelente balance en una formulación bien equilibrada e inigualable.

SABORES

Quemada
Envinada
Diabéticos



Para diabéticos...

Por sus características es ideal para aquellas personas que deseen cuidar su salud sin sacrificar la delicia del sabor en su paladar.

Dentro de su formulación cuenta con un toque de Jarabe de Agave, Misión Real, el cual nos ayuda a proporcionar el dulzor en el producto generando así un bajo índice glicémico, que lo hace apto para personas que necesitan mantener bajos sus índices de glucosa en la sangre.





RICAP

Bebidas *Instantáneas*

Polvo para preparar *Capuccino*

Es un delicioso producto elaborado a partir de café, cocoa, azúcar, leche e ingredientes que dan diferentes perfiles de sabor, que en conjunto dan como resultado un polvo homogéneo sabor capuccino Moka y Vainilla Francesa.

Presentación al *Consumidor*

Sachet de 24 g dosis individual

Lata de 400 g

Bote de 1.3 kg

Sabores

Vainilla Francesa



Presenta una excelente y cremosa combinación de sabor indulgente que fascina a muchos mercados hoy en día.

Misión Real, ofrece una línea de sabores que no solo cuentan con un perfil delicioso de café, sino dos alternativas de sabor como lo son Moka y Vainilla Francesa, los cuales, poseen notas lácteas y caramelicas que envuelven el paladar brindando la mejor experiencia en cada sorbo de café.



RICAP

Bebidas *Instantáneas*



Presentación al *Consumidor*

Sobre de 30 gr dosis individual

Lata de 400 g

Bote de 1.3 kg



Polvo para preparar *Té Chai*

Misión Real Té Chai es una mezcla armónica donde se percibe una variedad de finas especias como anís, jengibre, canela, cardamomo. Su base está elaborada a partir de extracto de té verde lo cual es la mezcla perfecta para deleitar tu paladar.

La original bebida es tendencia entre los distintos segmentos de mercado, posicionándola como una bebida fuerte, cremosa y deliciosa.





Polvo para preparar *Botanas o alimentos*

En Ricap trabajamos las soluciones para la elaboración de tus productos como lo es en este caso la combinación de bases con saborización, y elegir la que a tu negocio mejor le convenga.

Podemos ofrecerte sabores para estandarizar o intensificar los perfiles característicos a queso Cheddar, ideales para cremas análogas, semi análogas y todos aquellos productos donde se desee inferir este excelente sabor.

Es un producto ideal para acompañar sus botanas en todo tipo de ocasión, el producto destacará por sus deliciosas notas cremosas, lácteas y del mejor perfil tradicional.

Tiene una consistencia suave, brillante y aromática, que será el mejor complemento para cualquier alimento, ya sea las mejores recetas mexicanas tortillas fritas, papas con sal o las tostadas.



Producto elaborado a base de grasa vegetal en polvo, almidones, sales fundentes, sólidos de leche en polvo y estabilizantes grado alimenticio, sabores enzimáticos en polvo, colorantes naturales y artificiales. Con color, sabor lácteo cremoso a queso con acidez ligera y textura característicos de la salsa para nachos.

Presentación

Saco de papel kraft de 25 Kg, con bolsa interior de polietileno.

Bolsa, bote, lata de gramaje y presentación variable.



RICAP

Jugos y Salsas

Pepper & Clove



Jugo *Sazonador*

Ideal para acompañar comidas diversas como verduras, sopas, carnes, ensaladas e incluso bebidas

Características

Líquido de consistencia fluida, color café oscuro con sabor predominante salado y con notas de rostizado y umami que resaltan el sabor de los alimentos.

Sabor predominantemente salado con notas de rostizado, acéticas, vegetales de soya y de condimentos con notas umami ligeras y leve presencia de notas dulces.

Ventaja Competitiva

Calidad de los materiales utilizados para su fabricación, perfil característico pero con un toque personalizado que resalta las notas cárnico rostizado. Precio más barato, envase para satisfacer necesidades de cliente como restaurantes u hoteles, facilidad para envasar en presentaciones.

Salsa *Inglesa*

Ideal para condimentar carnes, bebidas y una diversidad de platillos como ensaladas, sopas y pastas.

Características

Líquido de consistencia fluida, color café con sabor predominante fermentado ácido frutal y con notas de condimentos que en combinación con las notas ligeras de dulce redondean su sabor.

Sabor predominantemente a fermentado con notas de tamarindo, melaza, vegetales de soya, especias y vinagre.

Ventaja Competitiva

Calidad de los materiales utilizados para su fabricación, perfil característico pero con un toque personalizado que resalta las notas a tamarindo y soya. Precio más barato, envase para satisfacer necesidades de cliente como restaurantes u hoteles, facilidad para envasar en presentaciones.



RICAP Jugos y Salsas

SOYIANG SALSA DE SOYA

Ideal para acompañar comidas diversas como verduras, arroz, empanizados, sopas, carnes ya sea como marinador o sazonador para posteriormente freír.



Características

Líquido de consistencia fluida, color oscuro con sabor predominante salado y con notas umami que resaltan el sabor de los alimentos.

Sabor dominantemente salado con notas de vino, acéticas y picantes de jengibre con notas umami y leve presencia de notas cárnico rostizadas y en menor proporción notas agridulces.

Ventaja Competitiva

Calidad de los materiales utilizados para su fabricación, perfil característico pero con un toque personalizado que resalta las notas umami. Precio más barato, envase para satisfacer necesidades de cliente como restaurantes u hoteles, facilidad para envasar en presentaciones más pequeñas, con la marca del cliente.



Jugo Sazonador, Salsa Inglesa y Salsa de Soya vienen en presentación de garrafón de 20 L

RICAP Secador

Secado *por Aspersión*

Tecnología de Secado por Aspersión, técnica ampliamente utilizada en la industria alimentaria adicionada de un proceso final que instantaneaiza el polvo obtenido. Incrementa la vida de conservación de sus materiales, elimina costos de almacenamiento en refrigeración y mejora la solubilidad de su producto mediante esta tecnológica alternativa.



Características

Secador por aspersión con capacidad de 300 Kg/Hr de agua evaporada.

Condiciones de secado diseñadas en base a las características de cada producto que se somete al proceso.

Proceso amigable con las características sensoriales y fisicoquímicas del producto mediante la selección adecuada de las condiciones óptimas de secado.

Beneficios: Obtención de producto con características sensoriales estandarizadas e instantaneizadas.

Principales aplicaciones: Lácteos, miel, jarabe de agave, grasa vegetal, jugos y concentrados, sabores, pastas frutales y vegetales, etc.

