“El corazón de la experiencia sensorial en la industria alimentaria”

Permite que los **Sabores** te cautiven, evoquen recuerdos y generen emociones. Son la **clave para la lealtad y preferencia del cliente**

Explora con nosotros cómo podemos innovar y mejorar tus productos con base en tendencias de sabor y lograr perfiles distintivos y deliciosos que aseguren su recordación

Nuestras propuestas, innovación sensorial con respaldo técnico y creativo:

Naturales:

desarrollados a partir de componentes aromáticos de origen natural, procesos de extracción directa y reacciones de maillard. Ideales para líneas “clean label” y productos premium

Idénticos al natural:

formulados con moléculas sintéticas existentes en la naturaleza que replican con precisión el perfil de un sabor natural. Optimizan costos sin comprometer autenticidad ni calidad sensorial

Artificiales:

diseñados con ingredientes sintéticos con los que se crean perfiles únicos que logran cautivar al consumidor

Entre nuestros perfiles puedes encontrar:

Lácteos

Leche, crema de leche, yogurt, kumis, yogurt griego, queso (cheddar, maduro, campesino, costeño, azul), sour cream, mantequilla, leche condensada, avena, arroz con leche

Frutales

Limón, naranja, mandarina, citrus punch, lima-limón, mora, fresa, cereza, uva, mora azul, frutos rojos, mango, piña, maracuyá, banano, melocotón, frutos amarillos, manzana, pera, feijoa, kiwi, lulo, frutos verdes, guanábana, granadilla, ciruela, arándano, coco, sandía, salpicón, guayaba, tamarindo

Frutos secos

Avellana, almendra, pistacho, macadamia, maní

Dulces y confitería

Miel, maple, caramelo, arequipe, chicle, ron pasas, algodón de azúcar, cookies & cream, chocolate

Cárnicos

Res, cerdo, pollo, pavo, costilla, jamón, roast beef, madurado

Especias y herbales

Cebolla junca, hojas de cilantro, tomate, ketchup, jalapeño, canela, clavo, anís, hinojo, ajo, menta

Cítricos y picantes

Desarrollos intensos, frescos y contrastantes para un impacto sensorial mayor

Otros perfiles

Champiñón, maíz tierno, chócolo, papa, café, arepa, cola roja, cola negra, red energy, zanahoria

Mezclas conceptuales:

Más que sabores, experiencias sensoriales

Van más allá del perfil clásico. Estas soluciones combinan:

- **Tendencias globales:** umami, floral-botánico, picante-dulce, entre otros
- **Inspiración multisensorial:** color, textura, storytelling
- **Posicionamiento emocional:** nostalgia, energía, relajación, entre otros

Nuestro equipo **técnico - comercial**

está a su disposición para resolver cualquier duda relacionada con el uso de nuestros productos

Contáctenos para ampliar información sobre estas u otras aplicaciones

Tecnas S.A BIC