



ANTIOXIDANTES NATURALES A BASE DE EXTRACTOS DE ESPECIAS QUE CONSIGUEN UN MANTENIMIENTO DEL COLOR, EVITANDO EL ENRANCIAMIENTO Y CON ACCIÓN ANTIMICROBIANA.



BENEFICIOS DE USAR AMEXOL:

- ✓ Ayuda al **mantenimiento del color**.
- ✓ **Acción antimicrobiana**.
- ✓ **Previene** oxidación lipídica y proteica (**enranciamiento**).
- ✓ Añades el mínimo impacto posible a la organoléptica de tu alimento.
- ✓ Este cuidado organoléptico viene avalado por **paneles de sabor**.
- ✓ **Procedencia del extracto clara**, principio activo conocido.
- ✓ Mayor durabilidad del alimento debido a la **sinergia con nuestros protectores**.
- ✓ **Mejora la imagen de tu compañía** con productos de mejor calidad.
- ✓ **Mayor rentabilidad** debido a un menor número de devoluciones de clientes (tu inversión tiene retorno).

GAMA DE PRODUCTOS

Amexol plus	Mezcla de extractos de especias para mantener el color en hamburguesas.
Amexol polvo	Extracto natural de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>). Bajo sabor.
Amexol H	Extracto natural de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>). Alta efectividad.
Amexol R	(2%/4%) Extracto natural de ácido rosmarínico.
Amexol T	Extracto de especias/vegetal contra la oxidación proteica.
Amexol C	Extracto de especias/vegetal contra la oxidación lipídica.