



DES ANTIOXYDANTS NATURELS À BASE D'EXTRAITS D'ÉPICES QUI PRÉSERVENT LA COULEUR, PRÉVIENNENT LE RANCISSEMENT ET ONT UNE ACTION ANTIMICROBIENNE.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

AVANTAGES DE L'UTILISATION D'AMEXOL :

- ✓ Aide à **maintenir la couleur**.
- ✓ **Action antimicrobienne**.
- ✓ **Prévient** l'oxydation des lipides et des protéines (**rancissement**).
- ✓ Vous ajoutez le moins d'impact possible à l'organoleptique de vos aliments.
- ✓ Ce soin organoleptique est étayé par des panels de dégustation.
- ✓ **Origine de l'extrait claire**, substance active connue.
- ✓ Durée de conservation plus longue grâce à la **synergie avec nos protecteurs**.
- ✓ **Améliore l'image de votre entreprise** grâce à des produits de meilleure qualité.
- ✓ **Une rentabilité plus élevée** en raison de la diminution des retours des clients (votre investissement a un retour).

GAMME DE PRODUITS

Amexol plus

Mélange d'extraits d'épices pour maintenir la couleur des burgers.

Amexol polvo

Extrait naturel de romarin (*Rosmarinus officinalis*). Faible goût.

Amexol H

Extrait naturel de romarin (*Rosmarinus officinalis*). Haute efficacité.

Amexol R

(2%/4%) Extrait naturel d'acide rosmarinique.

Amexol T

Extrait d'épices/végétal contre l'oxydation des protéines.

Amexol C

Extrait d'épices/végétal contre l'oxydation des lipides.

Amexol UP4H

Les polyphénols retardent l'oxydation et augmentent la durée de conservation des aliments.