

(11) 2974-7474 suporte@tovani.com.br

PIONEIRISMO EM INOVAÇÃO

Há 27 anos trazendo ao mercado nacional as melhores soluções em ingredientes premium, a Tovani Benzaquen Ingredientes se consolida no Brasil como um dos mais respeitados fornecedores de ingredientes naturais e inovadores para o desenvolvimento de alimentos saudáveis.

Com participação, desde a primeira edição 2017 do evento WellFood, em 2019 contou com representantes da empresa parceira: Rhodia Solvay, demonstrando as tendências internacionais e oferecendo a degustação de protótipos funcionais.

Dentre os diversos ingredientes que a empresa leva ao mercado, nesta oportunidade destacamos alguns itens:

LENTEIN

Proteína vegetal à base de lentilha, ideal para o desenvolvimento de produtos veganos ou mesmo fortificação de alimentos. Possui características nutricionais atípicas, que superam até mesmo os superalimentos mais consumidos. Por sua coloração verde, pode atuar, também, como corante natural em bolos, sopas, barras, etc.

MILK PROTEIN CONCENTRATE

Proteína concentrada do leite, que apresenta proteínas mais complexas e próximas do seu estado natural, permitindo uma absorção mais lenta pelo organismo. O produto ainda confere maior maciez e cremosidade às formulações, além de possuir sabor muito agradável.

LACTIUM

O Lactium é um decapeptídeo hidrolisado da proteína do leite, que atua como ansiolítico natural. Esse ingrediente possui uma vasta literatura científica que suporta sua eficácia e efetividade no alívio de stress, atuando na inibição dos receptores GABA do sistema nervoso central.

BRAVO 300

Concentrado proteico (WPC 34) funcional de soro de leite com processo patenteado de modificação proteica, a fim de ser utilizado como substituto de gordura, proporcionando cremosidade e textura característica da gordura, mas com redução de calorias e aporte de proteínas.

ÁCIDO HIALURÔNICO

Indicado para a saúde das articulações, beleza de dentro para fora.

VANIFOLIA 12 - FABRICANTE: RHODIA

Aroma natural de baunilha, que possibilita uma infinidade de soluções e aplicações, auxiliando na solução de alguns dos maiores desafios da indústria alimentícia: mascaramento de off-notes (amargor, notas de adstringência, notas metálicas, de proteínas); potencializador de aroma; arredondamento de sabor e redução do teor de açúcar.

CAFEÍNA ZUMXR®

Enquanto as cafeínas do mercado são metabolizadas em até 1 hora, a ZumXR tem liberação controlada por um período de até 6 horas, abrindo um novo leque de possibilidades para o mercado de suplementos pré-treino - como exercícios de longa duração - ou mesmo alimentos e bebidas energéticas para melhor concentração nas atividades do dia a dia, jornadas longas de trabalho e estudos.