Estrelas da FISA AI
2025 VOTAR



DAXIA

Inovação em ingredientes que transformam alimentos

No evento, a DAXIA apresentou soluções que unem tecnologia e criatividade. Saudabilidade, indulgência e performance sensorial foram traduzidos em protótipos que mostraram como é possível inovar sem abdicar do sabor.

Destacamos o Overnight Oats, um iogurte zero lactose, sem adição de açúcares e rico em fibras prebióticas, trazendo funcionalidade e sabor. Sua formulação conta com enzimas das linhas **Lactofree** e **Daxzyme**, além do **Milkcorp Pro**, que assegura cremosidade, estabilidade e textura colherável, mesmo na presença de soro de leite.

O Power Muffin foi desenvolvido para trazer fonte de proteínas, mantendo o sabor e maciez. Proteico, sem glúten e sem adição de açúcares, equilibra indulgência e funcionalidade, com **Docemix Bd Natus**, blend de edulcorantes naturais para substituição de açúcar e **Daxpan-cake** e **Daxzyme Soft**, blends enzimáticos que garantem uma textura macia.

Já o DaxBrioche Artesano trouxe a tendência dos pães artesanais com sabor amanteigado. Formulado com blends enzimáticos clean label da linha **Daxzyme**, que promovem melhor estrutura, maciez e excelente performance tecnológica, para a criação de um pão de fermentação natural com rótulo mais limpo e de alta qualidade.

O **DaxEnergy** atende à demanda por bebidas que promovem energia e foco. Sem açúcar, une o sabor do cajá com a cafeína e taurina. Formulado com **Docemix Neo**, garante um dulçor equilibrado.

Em mais uma edição de grande sucesso, fortalecemos o relacionamento com nossos clientes e parceiros. Agradecemos a todos que visitaram nosso estande.

11 2633-3000
vendas@daxia.com.br
www.daxia.com.br