



Bebidas

Sabores naturales, idénticos al natural, artificiales, hidrosolubles, en emulsión, etc. para bebidas carbonatadas (gaseosas), néctares, jugos, aguas saborizadas, refrescos, energizantes, isotónicos, industria cervecera, industria vitivinícola, alcopops, cocktails, entre otros.

Esta lista consolida solo algunos de los más comerciales sabores unitarios para este segmento (podemos hacer mezclas taylor made). Cada uno de estos nombres representa un extenso repertorio de alternativas que varían en el perfil de sabor, intensidad, estado y/o solubilidad.

Saborizantes

- Aguardiente de caña
- Aguaymanto
- Almendra
- Amargo de angostura
- Anís
- Anís estrellado de la china
- Apio
- Avellana
- Beterraga
- Brandy
- Butter scotch
- Café
- Camu camu
- Canela
- Cereza
- Cerveza
- Champagne
- Chicha morada
- Chirimoya
- Chocolate
- Citrus punch
- Clavo
- Coco
- Cognac
- Cranberry
- Durazno
- Enmascarador de soya
- Fruit punch
- Frutos rojos
- Ginger
- Granadilla
- Granadina
- Guaraná
- Guinda
- Hierbaluisa
- Kiwi
- Kola amarilla
- Kola champagne
- Kola frutilla
- Kola inglesa
- Kola negra
- Kola roja
- Leche
- Lima
- Lima Limón
- Limón
- Lúcumá
- Malta
- Mango
- Manzana
- Maracuyá
- Melón
- Menta
- Miel
- Mocochini
- Mora
- Naranja
- Oporto
- Papaya
- Pasas al ron
- Pepino
- Picante (ardeol)
- Piña
- Piña colada
- Pisco sour
- Ron
- Sandia
- Sidra
- Tamarindo
- Té negro
- Té verde
- Tomate
- Tropical
- Tutti Frutti
- Uva
- Vainilla
- Viejol (añejador)
- Vino
- Wisky
- Zanahoria
- Entre otros...

Otras líneas

- Productos naturales: Saborizantes, colorantes, ingredientes funcionales, extractos vegetales, etc.
- Aditivos, sistemas, ingredientes e insumos: Enturbiantes, unidades de producción, conservantes, colorantes FD&C, reguladores de acidez, etc.
- Compuestos aromáticos: Aceite esencial de limón, citral, vainillina, etc.
- Innovación y servicios: Evaluación sensorial, caracterización físico química, estabilización, desarrollo de productos, etc.



+511 715 0731



+511 985 950 352



ventas@esquisa.com



ventas1@esquisa.com

