

innoval
Innovación en alimentos

CATÁLOGO
DE PRODUCTOS



innoval

Innovación en alimentos



www.innoval.ec



+593 98 8719 358
+593 98 4750 486



[innoval.ec](https://www.instagram.com/innoval.ec)

Quienes
Somos

01

Saborizantes
Frutales

03

Saborizantes
de Especialidad

05

Materias
Primas

08

Estabilizantes
Neutros

11

Emulsionantes
Neutros

15

Emulsionante +
Estabilizante (2 en 1)

17

Ingredientes funcionales para
productos bajos en calorías (light)

20

Asesorías y
Capacitaciones

23

Testimonios
de clientes

24



innoval
Innovación en alimentos

¿QUIENES SOMOS?

Bienvenidos a Innoval, tu socio ideal ya sea en tu primer emprendimiento o en tu industria de alimentos.

Nos apasiona el desarrollo de producto, por lo que no solo comercializamos ingredientes, sino que transmitimos nuestra pasión y experiencia en cada nuevo proyecto.





¿QUÉ NOS DIFERENCIA?

Nos adaptamos a todas las necesidades: Contamos con presentaciones flexibles en nuestros ingredientes para todo tipo de tamaño de negocio.

Llegamos a todo el país: Cualquiera que sea la cantidad nuestra logística se encarga de realizar el envío a cualquier parte del país en 48 horas por medio de compañía de transportes o pasajeros.

Asesoría en nuestros ingredientes: Te guiamos en la compra y uso del ingrediente que buscas para la aplicación en tu producto.

Capacitación continua: Nos comprometemos a compartir el conocimiento que contamos en la industria de alimentos, por medio de nuestros cursos continuos gratuitos.

Alta calidad en ingredientes: Ofrecemos ingredientes de la más alta calidad del mercado por medio de pruebas continuas en nuestro laboratorio de aplicación.

**NUESTRO COMPROMISO CON
NUESTROS CLIENTES**

**MEJORES INGREDIENTES,
PARA RESULTADOS INCREIBLES**



Saborizantes frutales

Sabores concentrados con perfiles idénticos al natural para que tu producto sea la estrella con tus clientes.

Dosificación: Desde 0,5 gramos por kilo.

sabor	Liq / Pol.	Presentación
Arándano azul	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Coco	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Fresa	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Piña	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.



Saborizantes frutales

sabor	Liq / Pol.	Presentación
Mora	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Durazno	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Guanábana	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Mango	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Frutos rojos	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Frutos del bosque	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Maracuyá	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Naranja	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Banana	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.



Saborizantes de especialidad

Sabores premium únicos que hacen despertar emociones en quien los prueba.

Dosificación: Desde 0,5 gramos por kilo.

sabor	Liq / Pol.	Presentación
Vainilla cremosa	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Amareto	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Café	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Capuchino	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.



Saborizantes de especialidad

sabor	Liq / Pol.	Presentación
Menta	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Almendra	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Avellana	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Chicle	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Ron	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Caramelo	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Oreo	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Piña colada	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.
Manjar	Líquido	30 ml / 0,5 kg. 1 Kg. / 20 Kg.



Saborizantes de especialidad

sabor	Liq / Pol.	Presentación
Crema chantilly	Polvo	0,5 kg. / 1 Kg. 20 Kg.
Chocolate plus	Polvo	0,5 kg. / 1 Kg. 20 Kg.
Miel de maple	Polvo	0,5 kg. / 1 Kg. 20 Kg.

*Nota:

- El sabor **chocolate plus** contiene sabor más color.
- Consultar disponibilidad de otros sabores fuera de la lista.





Materias primas

Contamos con las mejores materias primas para todo tipo de formulación en helados.

Presentaciones: 0,5 Kg. - 1 Kg. - 5 Kg. - 20 Kg. - 25 Kg.

Producto	Dosis	Proceso
Ácido cítrico Realzador de sabor y equilibra el dulzor.	1 a 5 g por 1 kg. mix	Frío / Caliente
Dextrosa monohidratada Mejora la textura, reduce formación de cristales de hielo y aumenta la suavidad del helado.	20 a 50 g por 1 kg mix	Frío / Caliente
Maltodextrina 10-12 Mejora la textura, consistencia y cremosidad del helado.	10 a 50 g por 1 kg mix	Frío / Caliente

Consultar disponibilidad de otros sabores fuera de la lista



Materias primas

Producto

Dosis

Proceso

Jarabe de glucosa

Mejora textura, previene cristalización y ajusta la consistencia del helado.

5 a 200 g
por 1 kg. mix

Frío / Caliente

Glucosa en polvo

Polvo de fácil aplicación, aporta textura premium y textura única.

20 a 50 g
por 1 kg. mix

Frío / Caliente

Suero de leche en polvo

Aporte de sólidos económico para mejora en cremosidad y textura en helados.

20 a 50 g
por 1 kg. mix

Frío / Caliente

Leche en polvo entera

Aporte de proteína y grasas lácteas que aportan mejora en sabor.

20 a 50 g
por 1 kg. mix

Frío / Caliente

Azúcar invertida

Evita cristalización, mejora textura y suavidad en helados.

30 a 80 g
por 1 kg. mix

Frío / Caliente



Materias primas

Producto

Dosis

Proceso

Grasa en polvo de palma

Aporte de grasa de bajo coste para mejorar cremosidad.

20 a 50 g por 1 kg. mix

Frío / Caliente

Grasa de coco en polvo

Aporte de grasa para helados veganos que puede reemplazar la grasa animal.

20 a 50 g por 1 kg. mix

Frío / Caliente

Cocoa alcalina en polvo

Color más oscuro, sabor más suave y alta solubilidad.
(No tiene azúcar añadida)

Desde 10g por 1kg. mix

Frío / Caliente

*Nota

- **Las dosis** exactas dependen de formulación, proceso e ingredientes de la elaboración de cada tipo de helado.
- Para mayor detalle de **uso de los ingredientes** contactar con nuestros técnicos.
- Consultar disponibilidad de otras materias primas fuera de la lista.



Estabilizantes neutros

Nuestra amplia selección de estabilizantes neutros permite obtener la textura deseada y controlar los cristales de hielo en todo tipo de helados.

Presentaciones: 0,5 Kg. - 1 Kg. - 5 Kg. - 20 Kg. - 25 Kg.

Estabilizante para helados CX

Descripción | Control de cristales de hielo con textura básica en helados y buena funcionalidad en frío.

Para proceso | Frío o caliente.

Aplicaciones | Helado duro, soft (suave) y paletas.

Dosis | Desde 2g por kg de mix.



Estabilizantes neutros

Estabilizante para helados GM99

Descripción | Control de cristales de hielo, cremosidad mejorada en helados de leche y evita separación de fases.

Para proceso | Frío pero mejor funcionalidad en caliente.

Aplicaciones | Helado duro, soft (suave) y paletas.

Dosis | Desde 2 g. por kg de mix.

*Nota

- Las dosis exactas dependen de formulación, proceso e ingredientes de la elaboración de cada tipo de helado.
- Para mayor detalle de uso de los ingredientes contactar con nuestros técnicos.





Estabilizantes neutros

Producto	Dosis	Proceso
----------	-------	---------

Cmc 10000

Estabilizante más económico para todo tipo de helado, controla formación de cristales y aporta textura.

4 a 8 g por 1 kg mix

Frío / Caliente

Cmc 30000

Estabilizante con mayor retención de agua y mejor aporte de textura.

3 a 6 g por 1 kg mix

Frío / Caliente

Goma Guar

Medio control en formación de cristales y alto aporte de textura en congelación.

3 a 6 g por 1 kg mix

Frío / Caliente



Estabilizantes neutros

Materias Primas

Producto	Dosis	Proceso
----------	-------	---------

Goma Xanthan

Control de cristales de hielo, pero textura posiblemente gomosa en producto terminado.

4 a 6 g por 1 kg mix

Frío / Caliente

Carragenina

Se usa en combinación con otros estabilizantes para mejora en textura y estructura.

0,2 a 1 g por kg mix

Frío / Caliente

*Nota

- Las dosis exactas dependen de formulación, proceso e ingredientes de la elaboración de cada tipo de helado.
- Para mayor detalle de uso de los ingredientes contactar con nuestros técnicos.





Emulsionantes neutros

Contamos con variedad de emulsificantes compuestos que consiguen mejorar la cremosidad, rendimiento y vida útil de todo tipo de helados.

Emulsionante para helados GMP 80

Descripción	Mejor sensación de cremosidad y alarga la vida útil del helado al evitar separación de fases.
Para proceso	Frío o caliente.
Aplicaciones	Helado duro, soft (suave) y paletas.
Dosis	Desde 5 g. por kilo de mix.



Emulsionantes neutros

Emulsionante para helados S34

Descripción | Alta cremosidad y rendimiento en helado por incorporación de aire.

Para proceso | Caliente.

Aplicaciones | Helado duro y paletas.

Dosis | Desde 5 g. por kg de mix.

*Nota

- **Las dosis** exactas dependen de formulación, proceso e ingredientes de la elaboración de cada tipo de helado.
- Para mayor detalle de **uso de los ingredientes** contactar con nuestros técnicos.



Emulsionantes más estabilizantes (2 en 1)

Menor cantidad de ingredientes en fórmula y excelente calidad de tu helado con nuestros emulsionantes y estabilizantes (2 en 1).

Emulsionante y estabilizante LP002

Descripción | Mejor textura, aumento de cremosidad, alto rendimiento y controla cristales de hielo.

Para proceso | Frío y en caliente mejor funcionalidad.

Aplicaciones | Helado duro, soft (suave) y paletas.

Dosis | Desde 4 g. por kg. de mix.



Emulsionantes más estabilizantes (2 en 1)

Emulsionante y estabilizante GMP+

Descripción | Buen funcionamiento en frío, evita separación de mix, incorporación de aire y cremosidad en todo tipo de helado.

Para proceso | Frío o caliente.

Aplicaciones | Helado duro, soft (suave) y paletas.

Dosis | Desde 6 g. por kg de mix.

Emulsionante y estabilizante S46+

Descripción | Textura premium, control de cristales, alta incorporación de aire y resistencia larga al derretimiento.

Para proceso | Frío o caliente.

Aplicaciones | Helado duro, soft (suave) y paletas.

Dosis | Desde 4 g. por kg de mix.



Emulsionantes más estabilizantes (2 en 1)

*Nota

- Las dosis exactas dependen de formulación, proceso e ingredientes de la elaboración de cada tipo de helado.
- Para mayor detalle de uso de los ingredientes contactar con nuestros técnicos.





Ingredientes funcionales

para productos bajos en calorías (light)

Quieres producir helados funcionales con las nuevas tendencias: sin azúcar, alto en fibra, veganos entre otros; tenemos todos los ingredientes con su recomendación de aplicación.

Presentaciones: 0,5 Kg. - 1 Kg. - 5 Kg. - 20 Kg. - 25 Kg.

Producto

Proceso

Poliol isomalta

40% menos dulce en relación al azúcar, para helados bajos en calorías, con calor no hay pardeamiento.

Frío / Caliente

Poliol eritritol

40% menos dulce en relación al azúcar, para helados bajos en calorías, no tiene efecto laxante y con calor no tiene pardeamiento.

Frío / Caliente



Ingredientes funcionales

para productos bajos en calorías (light)

Producto

Proceso

Poliol eritritol más fruto del monje

Dulzor igual al azúcar de mesa para helados bajos en calorías, no tiene efecto laxante y poco pardeamiento en calor.

Frío / Caliente

Poliol maltitol

10% menos dulce en relación al azúcar, para helados bajos en calorías, no tiene pardeamiento en calor.

Frío / Caliente

Poliol xilitol

Similar al dulzor del azúcar, para helados bajos en calorías, no tiene pardeamiento en calor.

Frío / Caliente

Fibra de inulina granular

Textura más cremosa y suave por gelificación, para reemplazo de sólidos sin calorías en helados sin azúcar.

Frío / Caliente

Fibra de polidextrosa

Mejora estabilidad del helado, para reemplazo de sólidos sin calorías en helados sin azúcar.

Frío / Caliente



Ingredientes funcionales

para productos bajos en calorías (light)

Producto

Proceso

Edulcorante sucralosa

Potencia dulzor en helados sin calorías, es 600 veces más dulce que el azúcar.

Frío / Caliente

Proteína concentrada de leche

Aporte de proteína extra en alimentos, tiene una concentración de proteína del 86,9%.

Frío / Caliente

Proteína aislada de suero de leche

Aporte de proteína extra en alimentos, tiene una concentración de proteína de 90%.

Frío / Caliente

Proteína concentrada de arroz

Aporte de proteína de origen vegetal en alimentos, tiene una concentración de proteína del 80%.

Frío / Caliente



Ingredientes funcionales

para productos bajos en calorías (light)

Producto

Proceso

Stevia en polvo de arroz

Endulzante 0 calorías de origen vegano, es 180 veces más dulce que el azúcar.

Frío / Caliente

Lecitina de soya en polvo

Emulsificante vegano para reemplazar el uso de huevos en helados tipo gelato italiano.

Frío / Caliente

*Nota

- **Las dosis** exactas dependen de formulación, proceso e ingredientes de la elaboración de cada tipo de helado.
- Para mayor detalle de **uso de los ingredientes** contactar con nuestros técnicos.

Asesorías y Capacitaciones

GRATUITAS



innoval
Innovación en alimentos

Contáctanos



innoval.ec

Nuestros clientes



Daniela



Innoval brinda insumos óptimos y garantizados gracias a eso y a su excelente asesoría he podido estandarizar mis recetas y elevar la calidad de mis productos, estoy muy agradecida.

———— **Artefría**



Helarte

@helarte.ec

Yo prefiero Innoval por su asesoría profesional, productos de altísima calidad y al mejor precio para todos los productos en mi heladería.

———— **Heladería**



Dulce Zhang



@dulce_zhang_bn

Trabajamos con Innoval para obtener la textura y cremosidad deseada de nuestros helados con formas.

———— **Heladería**

innòval

Innovación en alimentos



www.innoval.ec



+593 98 8719 358
+593 98 4750 486



Quito - Ecuador



inn^oval
Innovación en alimentos