



Viscofan ediLEAF

EASY & QUICK FLAVOURING

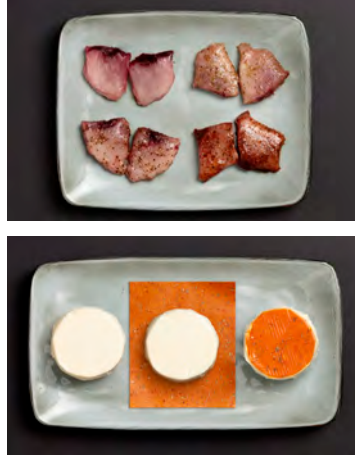
ediLEAF

Descubra nuestra solución innovadora que cambiará la forma de elaborar productos alimenticios.



ediLEAF es una lámina transparente y comestible desarrollada a partir de polisacáridos. Están diseñados para promover la transferencia homogénea de ingredientes tales como sabores, especias y colores, creando una cobertura uniforme en el producto que se aplican.

- ✓ *ediLEAF tiene dos categorías de productos, todos con una amplia gama de sabores:*
 - *Especias, adobos y salsas para carnes, pescados, sushi...*
 - *Especias para quesos y productos a base de plantas.*
- ✓ *ediLEAF agrega valor con un atractivo sabor y color.*
- ✓ *Apto para veganos, libre de transgénicos y alérgenos.*
- ✓ *Evita la contaminación cruzada en los procesos de condimento y empanado.*
- ✓ *Excelente calidad gracias a los avances tecnológicos.*
- ✓ *Se prepara con ingredientes aprobados para el consumo seguro de alimentos.*
- ✓ *Su aplicación es versátil, sencilla y limpia.*



ediLEAF es el producto ideal para responder a vuestras necesidades en la industria alimentaria y puede ayudar también a las grandes cadenas de restauración.



SOSTENIBILIDAD

*Desperdicio cero.
"Utiliza sólo lo que necesitas".
Eco-friendly.
Eficiencia en producción.*



AHORRO DE TIEMPO

*Reduce tiempos de limpieza.
Manipulación rápida y sencilla a la hora de cambiar diferentes especias, salsas o marinados.*



VALOR AÑADIDO

*Sabor homogéneo para tus productos.
La lámina se funde en el producto.
Incrementa las propiedades nutritivas y añade un excelente sabor y color.*



HECHO A MEDIDA

Podemos adaptar ediLEAF a tus necesidades específicas ofreciéndote la oportunidad de diferenciarte siendo único. Innovación global.



AHORRO DE COSTES

*Reduce el coste de producción.
Disminuye tus gastos de consumo de energía.*



SEGURIDAD ALIMENTARIA

*Mayor seguridad alimentaria. Sólo hay que declarar los ingredientes de las especias, salsas y marinados.
- dependiendo del país -*

