



О нас

Мы объединяем многолетние ресурсы и опыт в отрасли, предоставляя услуги по разработке технологий для пищевой, молочной и напитковой промышленности. Мы предлагаем поддержку в разработке рецептур, консультации по позиционированию продукта, настройке производственных процессов, индивидуальной поддержке, а также занимаемся продажей пищевых ароматизаторов, добавок и сырья. Наша компания профессионально занимается исследованиями и продажей продуктов питания, обеспечивая точное понимание характеристик продукта с точки зрения стабильности, растворимости, аромата и других аспектов. Мы можем предложить индивидуальные решения, чтобы удовлетворить потребности конечных потребителей.



Ароматы и продукция —

Многообразие ароматов

Исследование разнообразных ароматов в продукции



Фруктовые и цветочные ароматы

Включают в себя разнообразие фруктовых ароматов, таких как персик, личи, маракуйя, апельсин, и цветочных ароматов, роза и т.д.



Молочные и чайные ароматы

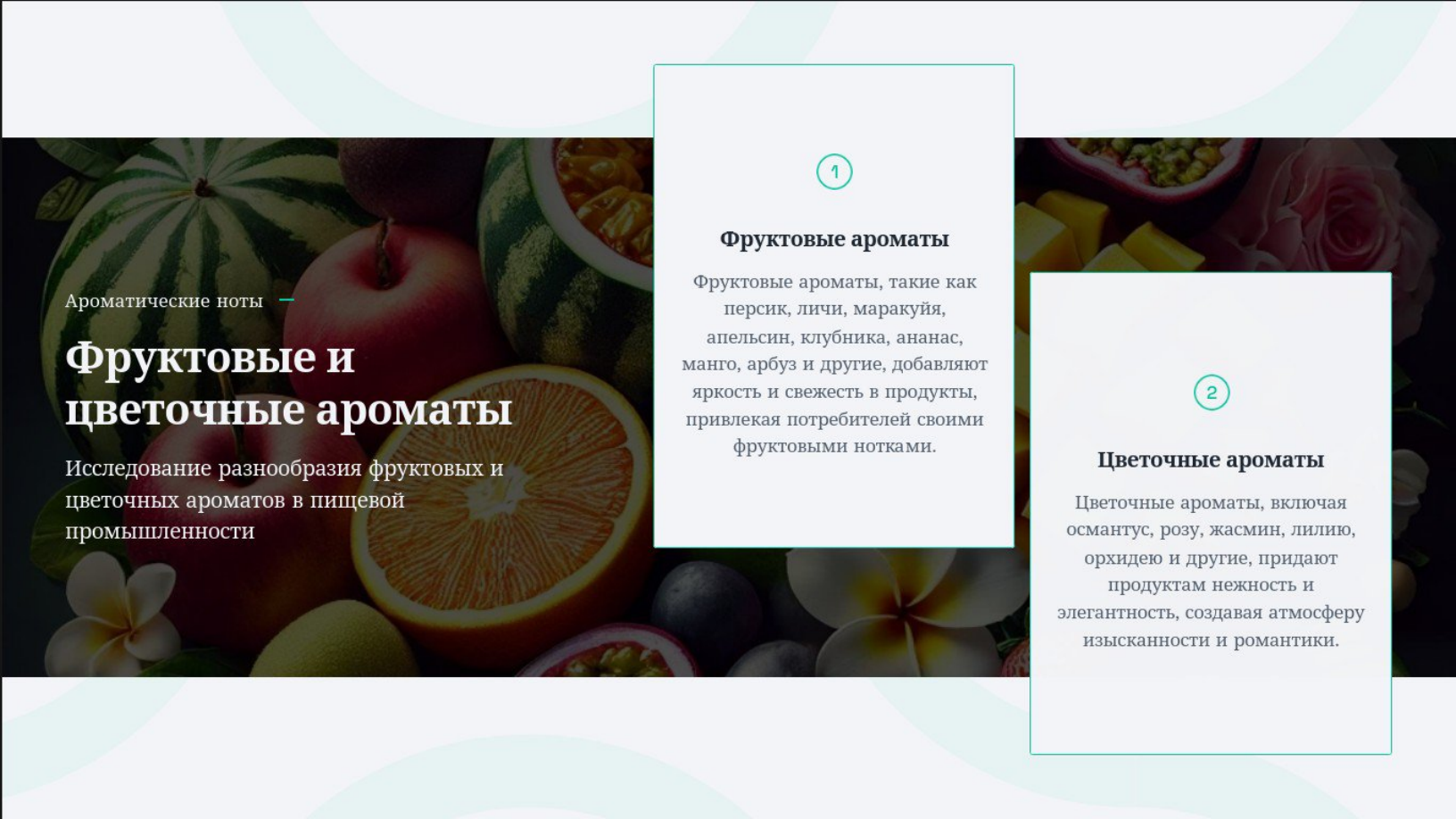
Представлены молочные ароматы: сгущенное молоко, сыр, кокосовое молоко, и чайные ароматы



Ореховые и прочие ароматы

Включают ореховые и зерновые ароматы, такие как кедровые орехи, фундук, фисташки.





Ароматические ноты —

Фруктовые и цветочные ароматы

Исследование разнообразия фруктовых и
цветочных ароматов в пищевой
промышленности

1

Фруктовые ароматы

Фруктовые ароматы, такие как персик, личи, маракуйя, апельсин, клубника, ананас, манго, арбуз и другие, добавляют яркость и свежесть в продукты, привлекая потребителей своими фруктовыми нотками.

2

Цветочные ароматы

Цветочные ароматы, включая османтус, розу, жасмин, лилию, орхидею и другие, придают продуктам нежность и элегантность, создавая атмосферу изысканности и романтики.



Ореховые и прочие ароматы —

Ореховые и прочие ароматы

Разнообразие и важность использования ореховых и прочих ароматов в пищевой промышленности

1

Ореховые и зерновые ароматы

Включают в себя кедровые орехи, фундук, фисташки, миндаль и другие. Эти ароматы придают продуктам уникальный вкус и аромат, обогащая их палитру.

2

Прочие ароматы

Содержат карамельные, мясные, медовые ароматы и другие. Эти оттенки добавляют глубину и насыщенность вкусу продуктов, делая их более привлекательными для потребителей.

Гибкость в разработке —

Гибкость в разработке продуктов

Наши методы создания продуктов, направленные на удовлетворение потребностей клиентов

По нашим рецептам

Мы разрабатываем продукт на базе наших проверенных рецептов, обеспечивая высокое качество.



По вашему образцу

Мы создаем продукты, опираясь на образцы, предоставленные клиентами, чтобы точно соответствовать их желаниям и ожиданиям.

Например, разработка нового напитка, сходного с популярным



Индивидуальная разработка

Наша команда создает продукты, полностью соответствующие уникальным требованиям клиентов, обеспечивая персонализированный подход. Например, специфический продукт для диетических ограничений.



Этапы разработки —

Путь к успеху продукта

От идеи до совершенства: ключевые этапы разработки и внедрения продукта на рынок.

1

1. Разработка продукта

Начинаем с создания концепции и разработки продукта, учитывая все требования и стандарты.

2

2. Признание образца

Создание и утверждение образца продукта, который проходит тщательную проверку и оценку.

3

3. Обратная связь

Анализ обратной связи от потребителей для понимания их восприятия продукта.

Этапы разработки —

Путь к успеху продукта

От идеи до совершенства: ключевые этапы разработки и внедрения продукта на рынок.

4. Повторная корректировка

Дополнительные улучшения продукта для полного соответствия ожиданиям рынка.

4

5

5. Совершенный продукт

Продукт готов к успешному запуску на рынок после всех этапов разработки.

Типы ароматизаторов —

Типы ароматизаторов

Изучение различных типов ароматизаторов и их применение в пищевой промышленности



Водорастворимые ароматизаторы

Ароматизаторы, которые растворяются в воде и применяются в напитках, мороженом и других водных продуктах.



Маслорастворимые ароматизаторы

Ароматизаторы, растворяющиеся в масле, используемые в выпечке, кондитерских изделиях и других маслянистых продуктах.



Порошковые ароматизаторы

Ароматизаторы в порошковой форме, применяемые в напитках, таблетках и других сухих продуктах.



Эмульгированные ароматизаторы

Ароматизаторы, обеспечивающие натуральный аромат, цвет и мутность, используемые в напитках и других продуктах.

Многообразие ароматов и их применение —

Многообразие применения

Широкий спектр возможностей для применения ароматизаторов в различных продуктовых категориях

Ароматизаторы для напитков

Наша продукция предлагает разнообразные ароматы для напитков, обогащая их вкус и создавая уникальный опыт для потребителей.

Ароматизаторы для молочной продукции

Мы предлагаем ароматизаторы для молочных продуктов, включая сгущенное молоко, йогурт, и другие, обеспечивая натуральный и насыщенный вкус.

Ароматизаторы для кондитерских изделий

Наш ассортимент включает ароматы для печенья, конфет, и других сладостей, придающих продуктам уникальный вкус и аромат.

Ароматизаторы для замороженных продуктов

Специально разработанные ароматизаторы для замороженных продуктов сохраняют свежесть и вкус даже после размораживания.

Ароматизаторы для специй и приправ

Мы предлагаем ароматизаторы для специй и приправ, обогащая их вкус и аромат, делая блюда более аппетитными и привлекательными.

Уникальные Характеристики —

Ключевые особенности нашего продукта

Уникальные характеристики, которые делают наш продукт выдающимся в индустрии



Мягкий и приятный аромат

Продукты обладают нежным и приятным ароматом благодаря строгому отбору высококачественных материалов, что подчеркивает их уникальность и привлекательность.



Долгий срок действия аромата

Аромат нашего продукта сохраняется на протяжении длительного времени, обеспечивая постоянное восприятие и узнаваемость для потребителей.



Эффективность использования

Высокая концентрация добавок обеспечивает насыщенный аромат при минимальном использовании, что приводит к снижению расходов на 20-50%, подчеркивая экономическую эффективность.

Качество продукции —

Преимущества продукции

Инновационные решения в области ароматов в пищевой промышленности

Натуральное сырье

Использование исключительно растительного происхождения ингредиентов обеспечивает натуральность и безопасность продукции, гарантируя высокое качество и удовлетворение потребностей клиентов.

Высокотемпературная экстракция и баланс ароматов

Применение высокотемпературных методов для извлечения эссенций из растительного сырья сохраняет полезные свойства и ароматы, обеспечивая продукции высокое качество и интенсивный вкус.

Наши специалисты создают идеально сбалансированные ароматы, которые сочетают в себе натуральность и стойкость.

Применение ароматизаторов —

Многообразие применения

Напитки, Печенье, Выпечка,
Замороженные продукты, Конфеты,
Молочные продукты, мороженое,
Консервы, Специи, приправы, Соусы,



Напитки

Ароматизаторы идеально
подходят для создания
уникальных вкусов в напитках, от
соков до алкогольных коктейлей,
обеспечивая восхитительное
наслаждение.



Выпечка и кондитерские изделия

Использование натуральных
ароматизаторов в печенье и
выпечке придаёт изделиям
насыщенный вкус и делает их
более привлекательными для
потребителей.

Другие продукты

1

Смеси на заказ

Комплексные пищевые загустители, Комплексные пищевые стабилизаторы.

2

Гидроколлоиды (растительного происхождения)

Каррагинан (рафинированный и полурафинированный), Конжаковая камедь, Агар-агар, Модифицированный крахмал, Пектин, Гуаровая камедь, Камедь тамаринда, Льняная камедь, Камедь рожкового дерева, Пропиленгликоль альгинат (PGA), Альгинаты.

3

Питательные и оздоровительные ингредиенты

Эмульгаторы, Целлюлоза, Цитрусовые волокна, Витамины, Подсластители, Фосфаты, Минеральные соли, Аминокислоты,

4

Гидроколлоиды (происхождение ферментации)

Ксантановая камедь, Камедь геллана, Курдлан, Трансглутаминаза (TG).

Глобальные лаборатории и качество продукции —

Kolifo: Надёжный Партнер

Kolifo - придерживаясь основной бизнес-философии концентрации, инноваций, сотрудничества и выигрыша для всех, основываясь на осознании качества, безопасной и эффективной глобальной логистической системе и техническом обмене профессиональными знаниями, стремится стать высококачественным партнером в глобальной цепочке поставок гидроколлоидов, питательных и оздоровительных ингредиентов. Мы предоставляем клиентам наиболее конкурентоспособные продукты и услуги, интегрируя отечественные и зарубежные высококачественные ресурсы поставщиков и новейшие рыночные тенденции.

Наши заводы прошли сертификацию ISO, HACCP, Kosher, Halal и других систем качества, производственных процессов



Ароматизация продукции —

Свяжитесь с нами

Для получения дополнительной информации и заказа продукции, свяжитесь с нами

- 1 **Телефон:** +7(969) 123-7774 (русский)
Whatsapp: +7 (926) 387-22-36 (общение через переводчика)
Электронная почта: max@koliyo.com
- 2 **Адрес:** Китай, провинция Аньхой, город Хэфэй
Веб-сайт: <http://www.koliyo.com>