





Somos una empresa mexicana dedicada a la comercialización y desarrollo de nuevos productos y tecnologías para la industria de los alimentos.

Comercializamos soluciones innovadoras con los más altos estándares de calidad. Más de 10 años de experiencia respaldan la calidad de nuestros productos.

Nuestra planta procesadora cuenta con las líneas de proceso de mezclado, molienda y cribado.

Oficina: (442) 746 5410
Whatsapp: (442) 833 7717

servicioalcliente@insolfoods.com



**IV. SOLUCIONES
PERSONALIZADAS**

9

Condimentos

10

Marinadores

10

Unidades cárnicas

11

Colores

11

Antioxidantes

12

Conservadores

12

Fosfatos

13

Enzimas

13

Hidrocoloides

14



04

SOLUCIONES PERSONALIZADAS

En Insol Foods ofrecemos soluciones de sabor, rendimiento y funcionalidad personalizadas a clientes de alimentos y bebidas en todo México. Contamos con un gran portafolio de producto de línea entre marinadores, colorantes, condimentos y unidades cárnicas que te permitirán lograr los mejores productos del mercado nacional e internacional.

Nuestro centro de investigación y desarrollo está a la vanguardia de la innovación en tecnología de alimentos, lo que permite a los fabricantes y marcas diferenciar sus productos y lograr una ventaja competitiva en sus mercados.

PRESENTACIONES	PEDIDOS
Comercializamos nuestros productos en sacos con laminación plástica para garantizar su frescura. El peso puede variar dependiendo el volumen del producto.	Pedidos mínimos a partir de: • 50 kg para productos de línea. • 250 kg para productos de desarrollo. <i>*Peso variable de acuerdo al producto.</i> <i>** Consulta a un asesor de ventas.</i>

- CONDIMENTOS
- MARINADORES
- UNIDADES CÁRNICAS
- COLORES
- ANTIOXIDANTES
- CONSERVADORES
- FOSFATOS
- ENZIMAS
- HIDROCOLOIDES

¿Busca un producto en específico? ¡Podemos ayudarlo!
Consulte disponibilidad y tiempo de entrega con su agente de ventas.



CONDIMENTOS



MARINADORES



UNIDADES CÁRNICAS



COLORES

Condimento para chorizo argentino	Marinador para alitas adobadas
Condimento para chistorra	Marinados para arrachera mezquite
Condimentos para jamón	Marinador para arrachera tradicional
Condimento para chorizo de pollo	Marinador neutro de masajeo para res
Condimento para salchicha	Marinador neutro de inyección para res
Condimento verde para chorizo	Marinador neutro de masajeo para cerdo
Condimento para chorizo ranchero	Marinador neutro de inyección para cerdo
Condimento para alas de pollo adobadas	Marinador neutro de masajeo para pollo
Condimentos para botanas	Marinador neutro de inyección para pollo
Condimento para hamburguesa	Marinador condimentado para pollo
Condimento para pastor	Marinador condimentado para cerdo
Condimentos para pollos rosticeros	Marinador condimentado para res
Condimento pimienta limón	Marinador para carne molida
Consomé de pollo económico	
Consomé de pollo premium	

Unidad de jamón premium	Color amarillo naranja para pollo rostizado
Unidad de tocino premium	Color amarillo para pollo fresco
Unidad para carne deshebrada	Color caramelo clase IV
Unidad para carne molida	Color naranja para chorizo
Unidad para chuleta económica	Color rojo para chorizo
Unidad para chuleta premium	Color verde para chorizo
Unidad para hamburguesa	Color para ala adobada
	Color para arrachera



ANTIOXIDANTES



CONSERVADORES

Antioxidante para frituras	Mezcla de conservadores para cárnicos
Antioxidante para cárnicos fermentados	Mezcla de conservadores a base de sulfitos
Antioxidante para chorizo	Mezcla de conservadores a base de sales orgánicas
	Sal de curación



FOSFATOS



ENZIMAS

Mezcla de fosfatos para salchichas	Ablandador para carne base sal
Mezcla de fosfatos para jamón	
Mezcla de fosfatos para rendimiento de cárnicos frescos	



HIDROCOLOIDES

- Mezclas de carrageninas para embutidos
- Mezclas de carrageninas para cárnicos frescos marinados
- Retenedor de humedad para chorizo
- Ligador para jamón
- Fibra para carne molida
- Fibra para carne deshebrada
- Fibra de inyección para cárnicos frescos marinados
- Fibra de masajeo para cárnicos frescos marinados



**Tu proyecto está a un click
de hacerse realidad.**

Cuéntanos qué necesitas y
encontraremos la mejor solución para ti.

Oficina: (442) 746 5410
Whatsapp: (442) 833 7717

servicioalcliente@insolfoods.com

www.insolfoods.com



