



Joli[®]

Celebra tus sentidos





- Con la llegada de la primavera florecen los sentidos. El olor y el color de la cocina tradicional preparan el paladar para una explosión de sabores y texturas que hacen de cada bocado un momento único. En **Joli** nos inspiramos en el festival de los sentidos, donde cada ingrediente está pensado para hacer una verdadera fiesta de textura, color, sabor y olor. Creemos que cada cliente es único y ve el mundo desde su propia perspectiva, creando así verdaderas obras de arte con nuestros productos.

En **Joli** ofrecemos ingredientes funcionales de acuerdo a las necesidades y tendencias del mercado. Con un servicio de alta calidad, acompañamiento y asesoría en los proyectos que nuestros clientes requieran.

Creemos en Joli, creemos en ti.



SC - 6537-1



- Almidones nativos y modificados
- Antioxidantes
- Sistemas de batidos y apanados
- Condimentos y sazónadores
- Emulsificantes
- Transglutaminasas
- Especias en polvo y solubles
- Extendedores y mejoradores de textura
- Fibra de colágeno
- Glutamato
- Sales de curación
- Salmueras
- Sistemas para cárnicos bajos en sodio
- Sustitutos de grasa y pasta de pollo
- Ingredientes para productos con etiqueta limpia (gluten free, cero sodio)
- Generadores de impacto de sabor (ajiaromas)
- Proteína vegetal hidrolizada en polvo y líquida
- Colorantes naturales y artificiales





Alternativas en sólidos lácteos

- Lactosa
- Permeado de suero
- Suero dulce
- Leche en polvo
- Proteínas de suero

Ingredientes para estabilización

- Almidones modificados
- Goma xanthan
- Goma gellan
- Goma guar
- Mezclas estabilizantes

Ingredientes funcionales

- Inulinas
- FOS
- Isomalt
- Palatinosa (isomaltulosa)
- Mezclas endulzantes
- Sabores
- Pulpas de fruta





- Sabores y especias
- Aceite de maíz
- Almidones modificados
- Especias deshidratadas
- Endulzantes y mezclas
- Glucosa
- Glutamato
- Goma xanthan
- Harinas y semillas de mostaza
- Pasta de tomate
- Mezclas estabilizantes
- Pvh polvo y líquido
- Pulpas de frutas



- Almidones modificados
- Colorantes naturales y artificiales
- Carbohidratos bajo IG (Isomalt, palatinosa)
- Saborizantes naturales y artificiales
- Inulina
- Gomas
- Mezclas endulzantes
- Sólidos lácteos





- Sabores
- Colorantes naturales y artificiales
- Fibras naturales saludables
- Glutamato
- Granos y cereales ancestrales
- Especias y proteínas
- Sólidos lácteos



- Almidones modificados
- Especias
- Glucosa
- Goma guar
- Leche en polvo
- Harinas y semillas de mostaza
- Mezclas estabilizantes
- Sólidos lácteos
- Fibras solubles
- Carbohidratos funcionales
- Extracto de malta





- Especies puras, extendidas, en escama, polvo, granular, premium
- Nucleótidos, ajiaromas y extractos de levadura
- Acentuadores de sabor cárnico
- Caldo de gallina, pescado y tricarne
- Adobos
- Saborización para snacks
- Saborización para línea vegetariana y vegana
- Saborizaciones étnicas
- Condimentación para embutidos tradicionales
- Colorantes naturales y artificiales
- Condimentación línea cárnica madurados



- Psyllium
- Boldo
- Té verde
- Espirulina
- Acacia de la India
- Senna





Nuestros representados



AJINOMOTO beneo



Bogotá DC- Colombia

Calle 92 N 11-51
+57 3142669632- + 57 (601) 580 2389

Sabaneta, Antioquia-Colombia

Calle 84 sur # 37 15
Bodegas Intergroup interior 11
+57 3174317409- + 57 (604) 320 1610