

# ООО «АСПАСВИТ» — ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Российская компания «Аспасвит», представляющая на российский рынок интенсивные подсластители [аспартам, Сунетт (ацесульфам-к), сукралоза, сахарин, цикламат] от всемирно известных фирм, а также производящая многокомпонентные смеси торговой марки «Аспасвит» с коэффициентами сладости от 100 до 450, завоевала прочную репутацию надежного поставщика и производителя подсластителей и их смесей для предприятий пищевой промышленности.

Маркетинговые исследования показывают, что в настоящее время все большее значение приобретает имидж производителей, выпускающих качественную продукцию и заботящихся о репутации своей торговой марки. Благодаря использованию последних мировых достижений в области подсластителей и связям с ведущими фирмами, мы имеем в своем распоряжении широкий ряд смесей и отдельных ингредиентов, позволяющих гарантировать стабильно высокое качество.

Так, например, сотрудничество с признанным лидером в производстве сахарозаменителей — немецкой фирмой Nutri-nova NS&GmbH — дает нам возмож-

ность использования в наших смесях высокотехнологичного подсластителя Сунетт (Sunett® — зарегистрированная торговая марка Nutrinova для ацесульфама калия), который гарантирует стабильность и обеспечивает сладость напитков, практически неизменную во времени, что особенно важно в смеси с аспартамом.

Мы постоянно работаем над расширением области применения наших подсластителей. Совместно с английской фирмой Tate & Lyle Speciality Sweeteners — единственным производителем сукралозы в мире — нами разработаны новые рецептуры многокомпонентных смесей на ее основе — Аспасвит ТС100 и Аспасвит ТС200, которые при коэффициенте сладости соответственно 100 и 200 являются полностью термостабильными и могут применяться без ограничений в пищевых технологиях при пастеризации, стерилизации и высокотемпературной обработке. Кроме того, подсластители Аспасвит ТС100 и Аспасвит ТС200 остаются стабильными в пищевых продуктах на протяжении длительных периодов хранения, причем даже в средах с высокой кислотностью. Базовым подсластителем в этих

смесях является сукралоза, изготовляемая из сахара и обладающая превосходными вкусовыми характеристиками. Устойчивость смесей Аспасвит ТС100 и Аспасвит ТС200 в сочетании с отличным вкусом позволяет использовать их для широкого ряда категорий продуктов, включающего: газированные, сокосодержащие, алкогольные напитки, плодово-ягодные и овощные консервы, сухие завтраки, маринады и соусы, джемы, хлебобулочные изделия, мороженое и молочные продукты.

**Следует отметить, что все смеси торговой марки «АСПАСВИТ» сертифицированы Минздравом РФ и одобрены к применению в пищевой промышленности.**

*Подробную информацию о продукции нашей фирмы и наших новых разработках вы можете получить на нашем сайте в Интернете —*

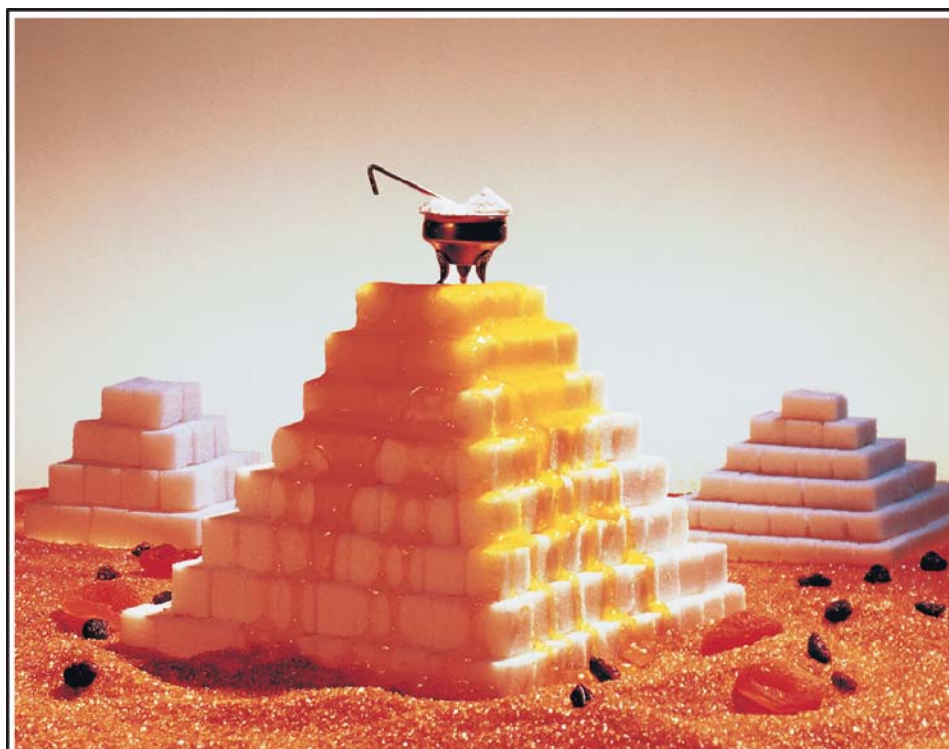
<http://www.aspasweet.ru>

Наши контактные телефоны:

Тел. (095) 230-66-46,

факс (095) 230-66-58

E-mail: [sales@aspasweet.ru](mailto:sales@aspasweet.ru)



## Аспасвит®

**ИНТЕНСИВНЫЕ  
ПОДСЛАСТИТЕЛИ ДЛЯ  
НАПИТКОВ И ДРУГИХ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС,  
БЛИЗКИЙ К ВКУСУ  
НАТУРАЛЬНОГО САХАРА**

ШИРОКИЙ РЯД СМЕСЕЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ **Аспасвит®** С КОЭФФИЦИЕНТАМИ СЛАДОСТИ ОТ 100 ДО 450 ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, МАЙОНЕЗОВ, КЕТЧУПОВ, СОУСОВ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ.

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ — АСПАРТАМ, САХАРИН, АЦЕСУЛЬФАМ-К, СУКРАЛОЗА, ЦИКЛАМАТ И ДР. ИНГРЕДИЕНТЫ: БЕНЗОАТ НАТРИЯ, ЛИМОННАЯ КИСЛОТА И Т.П.

ООО «Аспасвит»  
ТЕЛ.: (095) 230-66-46  
ФАКС: (095) 230-66-58  
E-mail: [sales@aspasweet.ru](mailto:sales@aspasweet.ru)  
<http://www.aspasweet.ru>

