

Nuestros caramelos, nuestros servicios

Desde su creación, la empresa refuerza su maestría y su saber hacer en los caramelos aromáticos y caramelos colorantes.

La aparición de nuevos productos y modos de consumo lleva a Nigay a enriquecer su gama elaborando caramelos de especialidades.

¿Busca un caramelo para aportar un gusto?

- Este caramelo es obtenido por la cocción de azúcares alimenticios => Deje tentarse por los caramelos aromáticos
- Este caramelo es obtenido por la cocción de azúcares alimenticios en presencia de otros ingredientes (leche, mantequilla, frutos) => Deje hablar a su golosinería con los caramelos de especialidades

¿Busca un caramelo para aportar un color?

- Descubra las cuatro clases de caramelos colorantes

Los caramelos son propuestos bajo forma líquida, pastosa o en polvo, y para ciertas referencias, bajo forma " de escamas de caramelo " en granulometría definida.

Todos nuestros productos son entregados envasados, en un embalaje adaptado a su necesidad y a la textura del producto.

Nuestros envases son a fondo perdido o de retorno, según el caso.

Cajas y sacos
20 o 25 kg

Los pesos varían según la densidad de los caramelos

Bombonas y cubos de plástico
5, 6.5, 10, 13, 20, 25 o 40 kg

Bombonas de plástico
80 kg

Bidones de metal y de plástico
160 a 300 kg de caramelos

Contenedores de plástico inv.
de 800 a 1400 kg

Contenedores inox. estériles
De 1025 a 1120 kg

Cisternas
hasta 27 toneladas