

# Gelly Juice!



## 罗赛洛®明胶 让制造商和消费者 都满意!

罗赛洛明胶是来源于天然的安全原料，适用于广泛的食物应用。毫无疑问，经历了几代人的实践，食品工业已经从明胶中获益，创造出优质的产品。明胶的历史日益丰富，创新和新概念引导着食品种类多样化。无论是寻找愉悦的口感、最佳风味还是替代非必要添加剂，罗赛洛明胶完全吻合食品制造商的需求。

### 罗赛洛®明胶



创造无限乐趣



清晰标签



纯蛋白质



易添加使用



全球技术支持

### 广泛应用于各类食品中



糖果



甜点



乳制品



肉制品

**25%**

全球25%的  
明胶来自于  
罗赛洛<sup>(1)</sup>

Reaching Further  
Together

**Rousselot**



**DARLING**  
INGREDIENTS

# 罗赛洛®明胶创造无限乐趣...

通过改变胶体的凝胶强度(冻力)或黏度、明胶的种类或纯度等,就能获得任何理想的方案!



## 完美风味

- ✓ 在体温下融化
- ✓ 完美的风味释放
- ✓ 整体提升食用时的感官体验



## 绝佳口感

- ✓ 充气
- ✓ 富有弹性
- ✓ 有咀嚼感
- ✓ 多汁
- ✓ 软硬度可调整
- ✓ 形状丰富...



## 靓丽外观

- ✓ 独特的光泽和透明度
- ✓ 富有吸引力的最终产品

# 罗赛洛®明胶让消费者满意...

## 清晰标签

从2017到2022<sup>(2)</sup>清洁标签市场的年复合增长率

+6.6%



- ✓ 天然来源<sup>(3)</sup>
- ✓ 无E编码
- ✓ 用途多样,替代非必要食品添加剂
- ✓ 减少配料清单

## 纯蛋白质

从2016到2024<sup>(4)</sup>蛋白质市场的年复合增长率

+7%



- ✓ 提取自胶原,是一种天然动物蛋白
- ✓ 富含18种氨基酸
- ✓ 唯一的一种蛋白质亲水胶体

## 消费者认知度



超过  
**85%**

的消费者对于明胶是或认可的<sup>(5)</sup>

## 易添加使用

- ✓ 9大功能和5个关键特性
- ✓ 增强配方和创新
- ✓ 无色无味
- ✓ 与其它成分兼容



## 关于罗赛洛®

### 全球技术

- ✓ 当地技术团队的全方位支持



### 最高标准

- ✓ 安全的原料:在生产过程中至少要进行100次控制检查
- ✓ 完全符合最高的国际食品和药品的标准
- ✓ 符合Halal和Kosher标准

### 企业责任

- ✓ 优化的价值链
- ✓ 100%可生物降解
- ✓ 合规的生产工艺

### 参考文献:

- [1] Global Industry Analysts, Inc., Gelatin, A Global Strategic Business report, Nov 2016
- [2] MarketsandMarkets, 2016, Clean Label Ingredients Market, Global Forecast to 2022
- [3] ISO Technical Specifications, 2017
- [4] Top ten, trends for 2017, Innova Market Insights, Nov 2016
- [5] Innova market research - Australia, UK, US - 2016

### 罗赛洛总部

Rousselot B.V. Kanaaldijk Noord 20 5691 NM Son The Netherlands  
+31 499 364 100 gelatin@rousselot.com

### 罗赛洛中国

上海市徐汇区漕溪北路18号上实大厦25楼A-B座 200030  
+86 21 6427 7337 sales@rousselotchina.com

[in](#) [tw](#) @RousselotGlobal / #gellynice

[WeChat](#) RousselotChina

rousselot.com

**Rousselot**

**DARLING**  
INGREDIENTS