

UNA EMPRESA DE SABORES CON VOCACIÓN DE SERVICIO.

En Novarom nos especializamos en la creación, desarrollo y elaboración de esencias saborizantes para alimentos y bebidas. Utilizamos para estos fines los mayores avances tecnológicos en el ámbito mundial, a los que accedemos a través de empresas europeas asociadas y de la idoneidad y experiencia de nuestro departamento de investigación.

- Elaboramos saborizantes en forma líquida, de polvo o pasta; naturales y artificiales, bioaromas y productos de reacción todos de última tecnología, y disponemos de productos para ser utilizados en todas las industrias del ramo alimenticio y bebidas.
- Consideramos la satisfacción de nuestros clientes como nuestro objetivo prioritario, el que cumplimos brindando nuestros servicios con dedicación.
- Escuchamos y analizamos los requerimientos que se nos efectúan respondiendo con los productos que mejor se ajusten a cada necesidad particular.
- Ofrecemos productos probados, y a la vez la posibilidad de ajustarlos según cada preferencia, colaborando en los ensayos de aplicación y brindando asesoramiento y un continuado soporte técnico.
- Mantenemos estrictamente la calidad de nuestras esencias, mediante controles instrumentales, fisicoquímicos y organolépticos. La calidad se encuentra comprendida dentro de nuestro concepto de servicio, y trabajamos con la convicción de que servicio y calidad son los pilares que permiten a nuestros clientes la mejor economía y relación precio / utilidad.
- Acortamos los plazos de entrega y cumplimos rigurosamente con los cronogramas de suministro.

PRINCIPALES INDUSTRIAS A LAS QUE PROVEEMOS.

BEBIDAS

Alcohólicas y analcohólicas, carbonatadas y sin carbonatar, jugos.

PRODUCTOS PARA COPETÍN [SNACKS].

Papas fritas, extrudados, fritos y horneados.

COMIDAS

Caldos y sopas, salsas, rellenos para pastas, comidas preparadas, aderezos, salad dressings.

CHOCOLATERÍA

Chocolates, rellenos, baños de repostería.

FRIGORÍFICOS

Jamonería y todo tipo de chacinados, embutidos y no embutidos.

GOLOSINAS

Caramelos, chicle, confituras en general.

GRASAS COMESTIBLES

Margarinas, grasas vacunas, porcinas, aceites vegetales

LÁCTEOS

Yoghurt, leches cultivadas, helados, postres, manteca, quesos fundidos, de rallar y untables.

HORNEADOS Y PANADERÍA

Galletitas dulces y saladas, productos con levadura o leudantes artificiales.

PREPARADOS EN POLVO

Bebidas, flanes, postres, tortas, gelatinas.

TABACALERAS

Cigarrillos, cigarros y tabacos.

INDUSTRIA FARMACÉUTICA:

Todas las formas de medicamentos

ALIMENTOS PARA ANIMALES

Mascotas, animales pequeños y medianos.

PRINCIPALES PRODUCTOS QUE ELABORAMOS**SABORIZANTES NOVAVOM PARA PRODUCTOS DULCES Y BEBIDAS.**

Almendra.	Black currant.	Chirimoya.
Almendra	Blackberry.	Chocolate.
amarga.	Blueberry.	Chocolate
Amargo.	Brandy.	blanco.
Amargo	Butterscotch.	Ciruela.
serrano.	Buttertoffee.	Coco.
Ananá.	Cacao.	Cognac.
Angostura.	Café.	.Cola.
Anís.	Canela.	Crema.
Arándano.	Caramelo.	Crema
Avellana.	Castaña.	americana.
Avellana	Cereza.	Crema chantillí.
tostada.	Cereza dulce.	Crema rusa .
Azahar.	Cereza negra.	Curaçao.
Banana.	Cereza.silvestre.	Damasco.

Dátil.	Lima/Limón.	Papaya.
Dulce de Leche.	Limón.	Pasade uva.
Durazno.	Lychee.	Pasionaria.
Eggnog.	Malta.	Pera.
Eucalipto.	Mandarina.	Piña.
Flan.	Mango.	Piña colada.
Frambuesa.	Maní.	Pistacho.
Frutas exóticas.	Manteca.	Pomelo.
Frutilla (Fresa).	Manzana.	Ponche.
Gin.	Maracuyá.	Praliné.
Gingerale.	Maraschino.	Regaliz.
Granada.	Mazapán.	Ron.
Granadina.	Melón.	Ron-toffee.
Grosella.	Melón.	Sambayón.
Grosella negra.	Menta.	Sandía.
Grosella roja.	Menta Inglesa.	Spearmint.
Guayaba.	Miel.	Tangerina.
Guinda.	Moca.	Toffee.
Hierbabuena.	Mora.	Tomate.
Higo.	Naranja.	Trufa.
Hinojo.	Naranja amarga.	Tutti frutti.
Huevo.	Naranja jugo.	Uva.
Huevo/Brandy.	Naranja	Vainilla.
Huevo/Leche.	sanguínea.	Vermouth.
Kiwi.	Nata.	Whisky.
Leche.	Nougat.	Yoghurt.
Leche	Nuez.	Zarzaparrilla
condensada.	Pan dulce.	
Lima.	Pannetone.	

SABORIZANTES NOVAROM PARA COMIDAS, PRODUCTOS SALADOS Y CHACINADOS.

Aji Molido.	Comino.	Mostaza.
Ajo.	Coriandro.	NuezMoscada.
Albahaca.	Eneldo.	Orégano.
Alcaravea.	Enhebro.	Pan.
Apio.	Espárrago.	Panceta.
Barbacoa.	Estragón.	Papa.
Bologna.	Filetto.	Paté.
Bolognesa.	Fines Herbes.	Pato.
Bondiola.	Frutos del Mar.	Pavo.
Canela.	Hinojo.	Perejil.
Cardamomo.	Hongos .	Pescado.
Carne Ovina.	Humo.	.Pesto.
Carne Vacuna.	Jamón.	Pimentón.
Cayena.	Jengibre.	Pimienta.
Cebolla.	Ketchup.	Pimienta
Cebolla /Crema.	Laurel.	Blanca.
Cerdo.	Levístico.	Pimienta Negra.
Champignon.	Lomito.	Pimienta Roja.
Chile.	Macís.	.Pimiento.
Choclo.	Mariscos.	Pizza.
Chorizo.	Mejorana.	Provenzal.
Clavo.	Mortadela.	Puerro.

Queso.	Queso Suizo.	Salchicha.
Queso Cheddar.	Romero.	Salvia.
Queso	Salame.	Tomate.
Provolone.	Salame Milán.	Tomillo.
Roquefort.	Salchichón.	

La lista de productos es muy amplia y dinámica debido a que continuamente se agregan nuevos sabores y variaciones de los existentes, nuestro laboratorio de aplicaciones se ofrece para sugerir los productos que puedan satisfacer los diferentes requerimientos

Política de calidad.

El objetivo prioritario de Novarom es el logro de la satisfacción de sus clientes. Ese principio es sustentado por la dirección y conocido, comprendido y aceptado por cada una de las personas que integran nuestra empresa. Todas las operaciones se realizan con el criterio de cumplir ese objetivo, con la conciencia de que la conformidad del cliente es la manera de crear vínculos comerciales fuertes y duraderos.

Novarom posee un sistema de calidad debidamente documentado, aplicable tanto a las operaciones de compras, control de insumos, control de procesos y liberación de los productos como a la aceptación de compromisos en cuanto a definición de productos y especificaciones y los plazos de entrega en los acuerdos de venta.

La calidad de diseño de nuestros productos se analiza junto con el eventual comprador en evaluaciones de aplicación, de manera de lograr que cumpla con sus expectativas.

Los insumos se adquieren a proveedores previamente aprobados y con la exigencia del cumplimiento de las respectivas especificaciones.

Los insumos recibidos, productos semielaborados y productos terminados son inspeccionados y analizados según procedimientos determinados.

Los equipos utilizados para mediciones se calibran según un programa preestablecido.

Los insumos y productos no aprobados se almacenan por separado, con una clara indicación de su situación al respecto. Los productos no conformes son almacenados por separado, con indicación de su situación, a la espera de su reproceso, reclasificación o aceptación excepcional por el cliente.

Los productos son manipulados, conservados, almacenados, embalados y entregados en condiciones de aptitud.

El personal es adecuadamente instruido acerca de los requerimientos de calidad.