



ROVITARIS® Soluciones Alternativas de Proteína

Las Soluciones Alternativas de Proteína ROVITARIS® son tecnologías de proteínas provenientes de plantas que aportan textura similar a la carne. Nuestras soluciones versátiles entregan una textura superior y son virtualmente indistinguibles de los productos tradicionales de carne.

Textura Esperada Con Proteínas Inesperadas Desarrollar alimentos con la textura y la palatabilidad demandada por los clientes puede ser todo un reto cuando se trabaja con nuevas proteínas como el chícharo. La serie ROVITARIS® PX 1000 ofrece una tecnología única que permite tener alternativas, saludables, apetitosas y sustentables, a la carne.



Fibras

Producto

ROVITARIS® Serie PX1000

Beneficios:

- Aporta textura y apariencia igual a la carne
- No-GMO y libre de alérgenos
- Certificado Kosher y Halal
- Para uso en nuggets, pechuga de pollo, mariscos, etc.



Producto Final:

- Tecnología de ingrediente altamente adaptable para alcanzar una textura óptima
- Palatabilidad deseada que asemeja la carne: succulencia, tamaño de partícula y procesabilidad
- Mantiene la humedad e integridad del sistema durante la cocción y el proceso
- Mantiene la textura durante procesos de congelación y descongelación

Desempeño En Empaque De Anaquel:

- No presenta sinéresis
- Estabilidad del color
- Mantiene la textura en el empaque
- Se puede congelar y refrigerar

Características Del Producto:

- Alta saciedad
- Calorías y grasas reducidas en comparación con los productos tradicionales que contienen carne
- Experiencia al comer comparable a los productos cárnicos tradicionales



Aclaración: La información contenida aquí tiene el propósito de informar y no garantiza de ninguna forma estar completa, actualizada o que sea precisa. Por lo que no debería considerar tomar alguna decisión, acción o acciones basadas en esta información. Esta información no tiene la intención de sustituir ninguna recomendación técnica, legal, regulatoria o profesional en la jurisdicción correspondiente, en cualquier caso. Toda la información está elaborada "como es" sin garantía de que esta esté completa o que sea precisa, ni expresa ninguna propiedad, representación o garantía de ningún tipo (implícita o explícitamente), incluyendo sin limitante, ninguna garantía de idoneidad, conveniencia, aplicación, comercialización, igualdad, no infringir, resultado o cualquier otro asunto. Nos deslindamos expresamente de cualquier acción tomada o no basada en cualquiera de los contenidos en esta información. ICL NA 0922

Email: foodexperts.na@icl-group.com | Visita: www.iclfood.com | Síguenos en LinkedIn