

Sistemas de Conservación • Estabilizantes • Retenedores de Humedad • Emulsificantes • Extensores

Retenedores de Humedad

La reconocida competitividad de nuestros sistemas en quesos se sustenta en su capacidad para optimizar atributos relacionados con textura, cuerpo, resistencia al corte, sinéresis, pérdida de peso y palatabilidad.

Actúan en formulaciones tanto con leche fluida, así como con bases parcial o totalmente recombinadas y extendidas, soportan esfuerzos mecánicos y todos los métodos de pasteurización.

Su empresa encontrará siempre respuestas a la medida de sus procesos específicos con una óptima relación costo-beneficio.

Usos y Aplicaciones:

- ✓ Queso panela
- ✓ Queso doble crema
- ✓ Queso ranchero
- ✓ Queso canasta

