

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

Emulsificantes

Funcionan manteniendo unidas y en equilibrio la fase acuosa y oleosa de un producto, garantizando la uniformidad y consistencia en una gran variedad de alimentos.

Nuestro equipo técnico ha desarrollado productos que se adaptan a todos los sistemas de producción, trabajan con una gran variedad de ingredientes y formulaciones en diferentes pH, cumpliendo las funciones de aereantes, tensoactivos, secantes, proporcionan dureza, palatabilidad, propiedades de batido, retención de la forma, cohesión, etc.

Usted encontrará siempre una solución a la medida de sus necesidades con una excelente relación costo-beneficio.

- ✓ Frutas procesadas
- ✓ Salsas
- ✓ Jarabes y jaleas



Usos y Aplicaciones:

- ✓ Quesos frescos
- ✓ Cremas Crema para batir
- ✓ Postres y gelatinas
- ✓ Yogurt batido y para beber
- ✓ Licuados y bebidas lácteas
- ✓ Mantequillas y margarinas
- ✓ Bebidas frutales
- ✓ Leches saborizadas
- ✓ Bases para helados y paletas