

LACTOPROFIT®



Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

*Microgel de consistencia similar a la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada. No contiene almidón por lo que el producto terminado resiste la prueba de yodo sin revelar presencia del **LACTOPROFIT**.*

*Ideal en la producción de queso, rendimiento neto, es decir, kilo que agrega de **LACTOPROFIT**, kilo que obtiene de queso extra (producto terminado).*

Tangible
NOUS®
Sustainable Food Innovation

- Incrementa el rendimiento
- Reducción en costo de producto terminado
- Mejora en textura, fortalece el aspecto de "hebra" (en asaderos y/o oaxaca)
- Incrementa la vida de anaquel
- Reduce las mermas durante el proceso
- Mantiene el sistema homogéneo y estable
- Reduce el sinéresis en el producto terminado





Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

Sistema de gran capacidad de retención de humedad, con Actividad de Agua (Aw) controlada. El sistema actúa directamente en la humedad del producto, permitiendo la conservación de su textura.

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Incremento de rendimiento
- Ahorro significativo en costos
- Mejora la consistencia y textura del producto terminado
- Excelente capacidad de retención de suero
- Se adapta a la incorporación de ingredientes
- Mantiene el sistema homogéneo y estable



DYNAGEL



EL INGREDIENTE PERFECTO PARA TUS RELLENOS HORNEABLES

DYNAGEL es un sistema que evita la evaporación de la humedad durante el horneado o calentamiento y precipitación de partículas solubles cuando éstos son sometidos a tratamientos térmicos severos cambios de temperatura y presión, manteniendo el sistema homogéneo estable.

Al aplicar DYNAGEL en tus rellenos horneables mantendrás la textura natural del mismo, extenderás la vida de anaquel, reducirás mermas durante los procesos y en la obtención de productos terminados.

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Evita evaporación de la humedad durante el horneado o calentamiento
- Mejora consistencia en el producto evitando fluidez
- Reducción de merma durante el proceso y producto terminado
- Libre de alérgenos
- Evita fluidez
- Reduce mermas
- Alarga vida de anaquel
- Excelente relación costo-beneficio



FSC 22000



Premio Quiró 2023