

**LACTOPROFIT**<sup>®</sup>



## 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**<sup>®</sup>  
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**<sup>®</sup> 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**<sup>®</sup>  
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

