



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



ALGINATOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Binder 1.0	Estructura matrices de diferente naturaleza. Forma geles estables e irreversibles. Mejora textura y mordida. Requiere pree mulsión, gelificación inicia a los 40 min
	Binder 1.0 RV	Estructura matrices de diferente naturaleza. Forma geles estables e irreversibles. Mejora textura y mordida. Requiere pree mulsión, gelificación media, inicia gelificación en 20 min
	Binder 12.0	Estructura matrices de diferente naturaleza. Forma geles estables e irreversibles. Mejora textura y mordida. Aplicación directa en mezcladora sin preemulsión
	Binder 2.0	Estructura matrices de diferente naturaleza. Forma geles estables e irreversibles. Mejora textura y mordida. Gelificación inmediata para procesos continuos.

ALMIDONES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE&LYLE	Almidones	Distintas opciones de almidones de papa, maíz y yuca, tipo dent y tipo waxy; nativos y modificados. Ideales para ligar agua, brindar textura, firmeza y estabilidad del proceso en distintas aplicaciones cárnicas.

ANTIOXIDANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Antioxidante OSL-6	Antioxidante natural de extracto de romero. Evita la oxidación de las grasas, decoloraciones verdes y por ende defectos en la apariencia de los productos terminados, sin aportar un sabor a romero ya que el producto es desodorizado.
BDF	OHlive Antiox - Hydroxytyrosol	Antioxidante de alta efectividad para grasas muy insaturadas.
HANDARY	Guardox AE	Antioxidantes naturales obtenidos de la acerola. Extensión de vida útil, retraso de la rancidez oxidativa, etiqueta Natural.
	Guardox BL	Antioxidantes naturales derivados del bambú. Retrasa la rancidez, mantiene el sabor, aroma y color por más tiempo, efectivo para la eliminación de nitritos.
	Guardox OE	Antioxidantes naturales obtenidos de la aceituna. Extensión de vida útil, retraso de la rancidez oxidativa, etiqueta Natural.

CÁRNICOS EN POLVO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Aislado de proteína de pollo cocido en polvo	Polvo marrón, libre de grumos, con un sabor y aroma típicos del pollo cocido. Contiene un 80% de proteína.
	Caldo de pollo deshidratado en polvo	Polvo aglomerado de color tostado, libre de grumos, con un sabor y aroma típicos del pollo cocido. Proteína de colágeno 60%.
	Carnes deshidratadas en polvo	Distintas opciones de carnes deshidratadas en polvo, en tiras y en cubos: tocino ahumado, jamón de cerdo, pollo, gallina, ternera, res, pescado, salmón, camarones y entre otros.
	Concentrado de caldo de pollo en polvo	Caldo de pollo concentrado, elaborado a partir de la cocción de pollo con un ligero y limpio sabor a umami. 45% de proteína.
	MSM de pollo deshidratado en gránulos.	Gránulos de 5 mm, ideales preparaciones que requieran el sabor característico a pollo. Contiene un 70% de proteína.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



CARRAGENINAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
LAUTA	Carragenina JR08	Sabor limpio, buena transparencia y gracias a la firmeza de su gel, la mejora en textura y cuerpo son notables.
	Carragenina R2850	Presenta una buena dispersión en salmueras frías o mezclas, este producto es adecuado para inyección con baja viscosidad para no bloquear las agujas.
	Carragenina SR03	Gel más flexible y fuerte, alta capacidad de retención, mayor resistencia al corte y buen efecto emulsificante.

COLÁGENO DE ALTA FUNCIONALIDAD

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	ProtActive CN	Proteína de colágeno de pollo de alta funcionalidad para dar estructura en embutidos cocidos emulsionados y picados.
	ProtActive PK	Proteína de colágeno de cerdo de alta funcionalidad para dar estructura en embutidos cocidos emulsionados y picados.
	ProtActive PK 1.0	Proteína de colágeno de cerdo de alta funcionalidad para incorporar en salmueras para productos inyectados.

COLORANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	ASCA-1500WS	Coloración natural roja por la mezcla de Carmín y Annato muy estable a la luz y a la temperatura.
	CNA2517 WS	Mezcla de carmín y anato. Coloración natural estable a la luz y a la temperatura. Alternativa de sustitución de paprika sin aporte de sabor.
	CNASCA-1400WSP	Coloración natural roja por la mezcla de Carmín y Annato muy estable a la luz y a la temperatura, muy buena opción para sustitución de color rojo #4.
OTERRA	Fruitmax Red 104WS	Extracto vegetal con propiedades colorantes. No se declara como colorante. Tonalidades rosado-oscuras- pardas. Clean Label.
	Red Beet Red WS-P	Polvo rojo burdeos oscuro, producido por el prensado de remolacha roja. Color muy utilizado para lograr tonalidades rosado-oscuras- pardas.
	A-15WSP	Anato que brinda una coloración natural muy estable a la luz y a la temperatura, brinda tonalidades amarillas- anaranjadas dependiendo de la base y dosis.
	A-720-WS-AP	Colorante líquido café rojizo (norbixina). Soluble en agua y resistente al ácido.
	B-35WS-P	Polvo de remolacha soluble en agua. Color muy utilizado para lograr tonalidades rosado-oscuras- pardas ideales para carnes molida o tortas de carne, por su tonalidad final.
	B-50-WS	Colorante líquido a partir de remolacha, púrpura oscuro, soluble en agua. Da apariencia de carne muy fresca, con la ventaja que se pardea en el momento de la cocción.
	B-70 WS-P	Polvo rojo oscuro derivado del jugo de remolacha roja. Color muy utilizado para lograr tonalidades rosado-oscuras- pardas ideales para carne molida.
	BC-200	Color natural betacaroteno con alta estabilidad.
	Capcolor White 300 WSS-P	Carbonato de calcio que reemplaza el dióxido de titanio como opción natural.
CC-500WS-PE	Carmín de alta estabilidad a la luz y a temperatura.	

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	CV-100-WDI	Pasta viscosa negra, soluble en agua, proveniente de material vegetal carbonizado. Coloración natural para productos con tonalidades negras, requeridos en algunas épocas del año en ciertos países.
	CWS 20K	Carmín de alta estabilidad a la luz y a temperatura.
	Paprika 40.000 WS	Colorante amarillo-naranja, extraído de paprika combinado con betacaroteno. Alta estabilidad a la luz y a la temperatura.

CULTIVOS BIOPROTECCIÓN

Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	B-FM	Cultivo para Bioprotección que provee alargamiento de vida anaquel, mejora la fijación de color y desarrolla sabores a fermentación.
	B-LC-20	Bioprotección para productos cárnicos madurados y fermentados a través de la inhibición de Listeria - No fermenta.
	B-LC-48	Alargamiento de vida anaquel. Inhibición de listeria por efecto de Curvatina.
	B-LC-77	Cultivo Bioprotector y mejorador de color para productos madurados curados.
	B-SF-43	Mejora la vida anaquel, inhibiendo el desarrollo de bacillus putrefactores, inhibidor de listeria y sustituto de preservantes químicos.
	C-P-77	Mejora la fijación del color al beneficiar la nitrificación de la carne.
	CS-300	Sustituto de nitritos en combinación con extracto de apio, retarda el proceso de oxidación, dando mayor estabilidad del color en el tiempo.
	EasyCure LC	Provee alargamiento de vida anaquel, mejora notablemente la fijación de color y desarrolla sabores a fermentación. Genera un descenso lento de pH.
	F-LC	Fermentación y Bioprotección.
	Imporous	Mejora la uniformidad en la apariencia en el jamón (evita poros).
	SafePro B-2	Alarga la vida de anaquel y mejora la estabilidad del color, lento descenso de pH.
	ScarLet	Sustituto de nitritos en combinación con extracto de apio, retarda el proceso de oxidación dando mayor estabilidad del color en el tiempo. Trabaja más rápido a temperaturas de refrigeración.
Trifecta LC	Bioprotección y mejorador de color de piezas curadas crudas, inhibiendo Listeria.	

CULTIVOS PARA CÁRNICOS FERMENTADOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	BFL-F04	Cultivo de fermentación rápida, alta fijación de color, sabor preferido para chorizo.
	B-LC-007	Cultivo de fermentación rápida, que adicionalmente provee Bioprotección contra Listeria, Salmonella y E. Coli; sabor suave y balanceado.
	F-1	Cultivo de fermentación rápida, acidez pronunciada, menos aromático.
	Flora Italia LC	Cultivo para fermentación que adicionalmente provee Bioprotección contra listeria, sabor suave, balanceado, muy pronunciado el sabor a maduro.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	LHP-DRY	Cultivo cárnico de arranque para productos fermentados de forma tradicional o rápida en temperaturas entre 26-38°C (80-100°F).
	Mold 600	Mejora los sabores madurados, neutraliza la acidificación.

ESTABILIZANTE

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE&LYLE	8005VMX	Alta retención de agua, ideal para adobos en productos congelados.

FIBRAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
INTERFIBER	Apple Fiber AP200	Mejora la calidad nutricional y el sabor.
	Fibra 200	Aumenta la frescura, jugosidad y la mordida de productos cárnicos.
	Fibra 90	Aumenta la frescura, jugosidad y la mordida de productos cárnicos.
	Pea Fiber 50I	Mejora la textura y calidad nutricional. Alternativa para productos cárnicos tradicionales en sus versiones vegetariantas.
	Pea Fiber 50M	Mejora la textura y calidad nutricional. Alternativa para productos cárnicos tradicionales en sus versiones vegetariantas.
	Super Flax Seed	Mejora la textura y calidad nutricional. Alternativa para productos cárnicos tradicionales en sus versiones vegetariantas.
	Unifit 200	Alta retención de agua, mejor la viscosidad, resiste congelado y descongelado, clean label, amplio rango de pH, natural, GMO free.
	Unifit 60	Alta retención de agua, mejor la viscosidad inclusive a bajas temperaturas resiste congelado y descongelado, clean label, sin alergenos, amplio rango de pH, natural, GMO free. Color claro, sabor natural.
	Unifit 90	Alta retención de agua mejora la viscosidad inclusive a bajas temperaturas, resiste congelado y descongelado, clean label, amplio rango de pH, natural, GMO free.

GRASA LÍQUIDA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Grasa de pollo derretida	Grasa de pollo líquida, de color amarillo claro, extraída mediante el asado del pollo fresco y procesada posteriormente. Sabor y aroma típicos de grasa de pollo. Disponible también 100% grasa sin aditivos.

MEJORADORES DE RENDIMIENTO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Base para Salmueras	Bases funcionales para producir salmueras de inyección, con alta capacidad de retención final, sin filancias, grumos o gelatinosidades en el producto final.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



OLEORRESINAS Y ACEITES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Aceite de Nuez Moscada	Aporta sabor de fuente natural, con notas intensas de aroma y sabor. Disponible en oleorresina y aceite esencial.
	Oleorresina Capsicum	Disponible en Oleorresina, Solubles en agua y diferentes niveles de SHU. Aporta picor de fuente natural.
	Oleorresina Culantro	Disponible en Oleorresina y aceite esencial. Aporta sabor y aroma de fuente natural.
	Oleorresina de Masis	Aporta sabor de fuente natural, con notas intensas de aroma y sabor. Disponible en oleorresina y aceite esencial.
	Oleorresina Paprika	Disponible en Oleorresina, Solubles en agua y diferentes niveles de ICU. Intensifica el color de los productos a preparar y aporta notas naturales de Pimentón.
	Oleorresina Pimienta Blanca 40/20	Aporta sabor y pungencia con notas típicas de pimienta blanca.
	Oleorresina Pimienta Negra 36/18	Aporta sabor y pungencia con notas muy marcadas de pimienta negra.
	Oleorresina Salvia	Aporta sabor de fuente natural, con notas intensas de aroma y sabor a salvia.
	Oleorresina Semilla de Apio	Intensifica el color y sabor de los productos a preparar y aporta notas naturales de Apio.
TECNAAL	Oleorresina Ajo	Oleorresina de Ajo, aporta un sabor y olor fuerte.
	Oleorresina Cebolla	Aporta un sabor y olor fuerte característico de la cebolla.

PRESERVANTE

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Presactive M1	Extracto de cebolla fermentada y vinagre. Los ácidos orgánicos producidos durante la fermentación ayudan a mantener un buen sabor y la frescura del producto fresco por más tiempo.
DIANA FOOD	Extracto de Apio en polvo	Nitritos naturales, para utilizar en carnes procesadas.
HANDARY	Natap	Natamicina: preservante natural antifúngico. Control de la flora externa de productos cárnicos y control en cámaras. Aplicar después de la cocción.
	Nisin Z	Preservante natural Nisina. Inhibición de patógenos característicos de productos cárnicos. Ideal para reemplazar el lactato y diacetato extendiendo vida útil.
	Proteria CV	Preservante natural elaborado con lactato, vinagre, azúcares y sodio. Mejora la estabilidad de la calidad y previene el deterioro microbiano de los productos cárnicos cocidos (curados).
	Proteria SR	Ácidos orgánicos producidos por la fermentación del azúcar. Alternativa natural.
NUTRISHIELD	NS1017S	Efectivo contra bacterias, mohos y levaduras.
	NS1047S	Efectivo contra bacterias, mohos y levaduras.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



PROTEÍNAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	EM7 Caseinato de Sodio	Mejora la capacidad de retención de agua, mejora en agarre entre las piezas, da una mejor estructura. Aporte proteico, aumenta rendimiento, mejora la rebanabilidad.
	Textrion Progel 800	Capacidad de retención de agua y gelificante, mejora textura y brinda gran retención de líquidos. Sabor neutro. Mejora untabilidad en patés o jamones endiablados.

REEMPLAZO SODIO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
NUTEK	Beyond Himalayan™ Standard 78300	Sal del Himalaya en presentación de polvo granular de color rosa claro. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 25,600-29,600 mg/100 g.
	Potassium Chloride 35000	Cloruro de potasio al 98% de concentración. Aroma neutro y sabor salado. Permite la reducción de sodio en diversas aplicaciones.
	SFL 100 MD G3 Standard 15000	Elaborado con sal de potasio y maltodextrina. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, sin residual amargo. El producto se puede mezclar con sal (cloruro de sodio) para obtener la reducción de sodio deseada en los alimentos.
	SFL 100 RF G3 Standard 14510	Sal de potasio vehiculizada en harina de arroz. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, no da sabor amargo. El producto se puede mezclar con sal (cloruro de sodio) para obtener la reducción de sodio deseada en los alimentos.
	SFL 100 WF G3 Standard 24510	Elaborado con sal de potasio y harina de trigo. El producto tiene un aroma neutro y un sabor salado, sin residual amargo. El producto se puede mezclar con sal (cloruro de sodio) para obtener la reducción de sodio deseada en los alimentos.
	SFL Sea Salt 35 Standard 50350	Polvo cristalino blanco que proporciona un 35% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en la declaración de ingredientes. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 25800mg/100g.
	SFL Sea Salt 57 Standard 52570	Polvo cristalino blanco que proporciona un 57% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en la declaración de ingredientes. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 17000mg/100g.
	SFL Sea Salt 85 Standard 50850	Polvo cristalino blanco que proporciona un 85% menos de sodio que la sal regular y permite la declaración de sal marina en la declaración de ingredientes. El producto tiene aroma neutro y sabor salado. Contenido de sodio: 6000mg/100g.

SABORES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Oleorresina Barbacoa AS	Aporta sabor Barbacoa e imparte olor característico.
	Oleorresina de Tocineta Ahumada	Notas fuertes de sabor a grasa de cerdo ahumado.
	Oleorresina Jalapeño 3301	Brinda las características del jalapeño, en aroma y sabor.
	Oleorresina Peperonni-Paprika	Brinda las características del pepperoni, en aroma y color.
KERRY	Humo AR2	Humo tipo Hickory, soluble en agua.
	Humo PS FF - P	Se utiliza específicamente en aplicaciones de atomización.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



PORTAFOLIO PRODUCTOS CÁRNICOS



TRANSGLUTAMINASA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Probind FG	Especial para estructurados de productos marinos
	Probind GT 5.0	Actividad de transglutaminasa: 115 U/g Para estructurados en carne de cerdo, estructurado en tocino, pollo y res. Provee una mordida cárnica natural.
	Probind MB 3.0	Actividad de transglutaminasa: 100 U/g. Especial para estructurados de carne de res, pollo y cerdo. Mejora textura, facilita el loncheado, fortalece la unión entre piezas de carne y grasa.
	Probind SB	Actividad de transglutaminasa: 100 U/g Mejor pegado en carne estructurada. Incrementa textura y capacidad de retención de agua. Permite obtener productos de tamaño y dimensión controladas. Aumenta jugosidad. No necesita tratamiento térmico ni congelación para realizar la unión.
	Probind TXA	Actividad de transglutaminasa: 55 U/g. Mejora la apariencia en productos de pasta fina, mejora la mordida, elasticidad y la estabilidad. Mejora el ligado de las piezas.
	Probind TXDo 27.0	Actividad de transglutaminasa: 120 U/g. Mejora la apariencia en productos de pasta fina, mejora la mordida, elasticidad y la estabilidad.
	Probind TXo	Actividad de transglutaminasa: 125 U/g. Mejora la textura final, mordida cárnica de productos emulsionados. Mejora apariencia y aspecto de las lonchas. Reduce las pérdidas por loncheado. Permite la reducción de fosfatos.
	Probind TXo 17.0	Actividad de transglutaminasa: 2000 U/g. Transglutaminasa concentrada de alta calidad. Actividad transglutaminasa garantizada y estable.
	Probind TXo 2.0	Actividad de transglutaminasa: 120 U/g. Mejora la apariencia en productos de pasta fina, mejora la mordida, elasticidad y la estabilidad.

VEGETALES EN POLVO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Acerola	Fuente natural de vitamina C (17%).
	Crunchies vegetales	Ideales para agregar como visuales en diversos productos.
	Hongo en polvo	Aporta un gran sabor a las preparaciones, se puede utilizar para reemplazar Glutamato monosódico.
	Remolacha en polvo	Ideal para dar color naturalmente a diversas preparaciones.

MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141