

# Nuestros productos | Giralec INS 50



## > Giralec INS 50



## ESPECIFICACIONES

**Descripción:** GIRALEC INS 50 es un agente instantáneo de origen vegetal que ha sido estandarizado para mantener constantes sus propiedades. Aditivo para la industria alimentaria.

**Usos:** Mejora la dispersión de productos instantáneos con cacao en polvo, facilitando su humectación y evitando la formación de grumos. Es ideal para aplicaciones de encapsulación y dispersión en matrices alimentarias. Su incorporación mediante pulverización garantiza un recubrimiento homogéneo.

**Composición:** Lecitina de girasol (E-322), aceite de girasol (portador), monodiglicéridos de ácidos grasos de grado alimentario (E-471) (estabilizante).

**Aspecto:** Fluido, aceitoso, de color ámbar.

**Ventaja competitiva:** GIRALEC INS 50 forma una *película hidrofílica* alrededor de las partículas de grasa, *facilitando su humectación* y evitando la formación de aglomerados. Su *baja viscosidad* permite una fácil aplicación mediante pulverización, asegurando un recubrimiento uniforme y una mejor distribución en comparación con la lecitina estándar. Es un producto nacional.