



# Productos importados



> Verol PR / Verol PR-HF



## ESPECIFICACIONES

**Descripción:** Verol PR es polirricinoleato de poliglicerol (E-476) más conocido como PGPR, es un emulsionante con alto poder de estabilización en emulsiones agua-aceite (w/o).

**Usos:** El producto se utiliza en chocolates y coberturas en dosis de 0.1-0.3%.

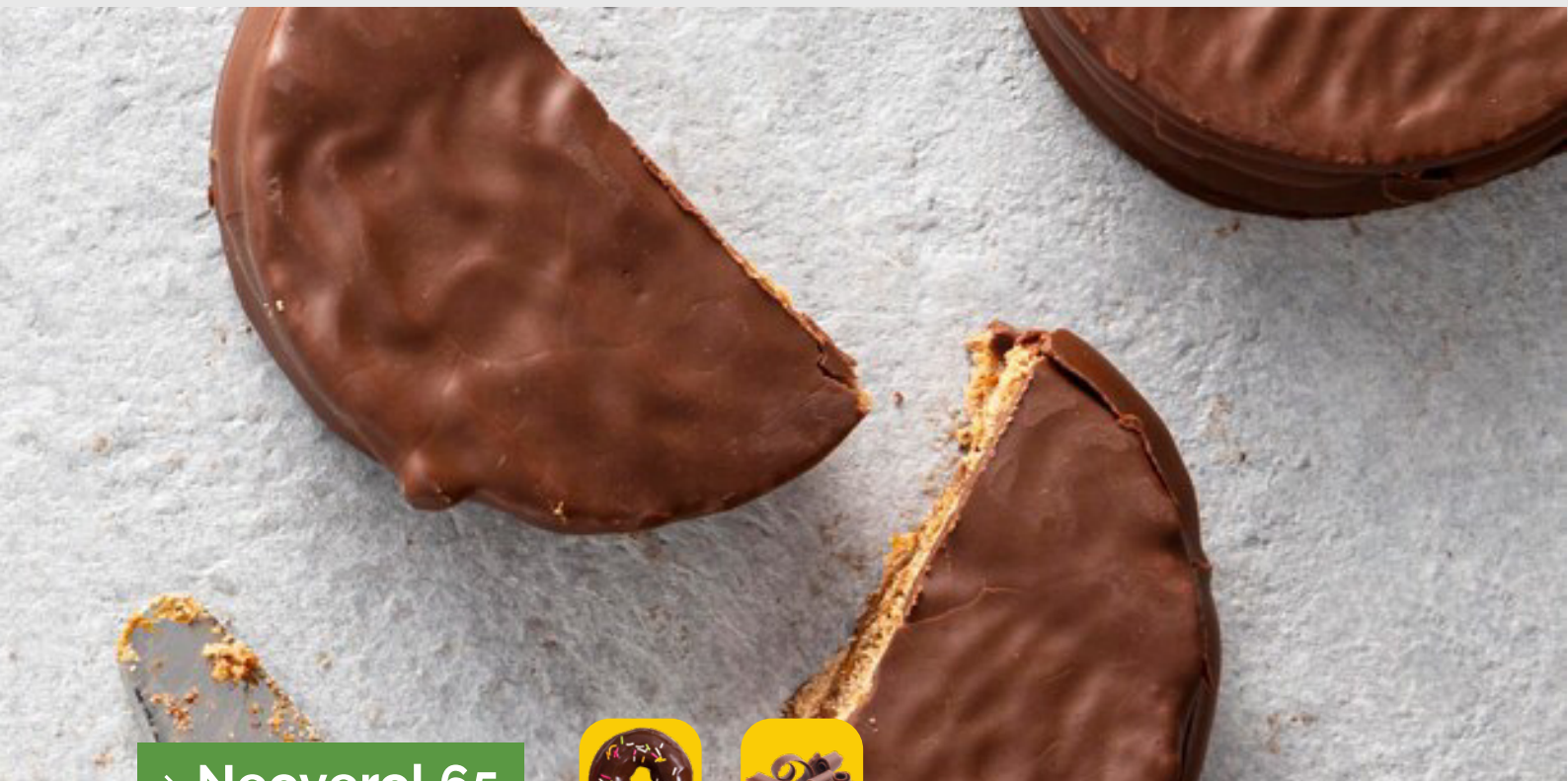
**Composición:** Polyglycerol polyricinoleate (E-476).

**Aspecto:** Líquido viscoso.

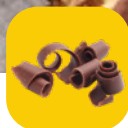
**Ventaja competitiva:** Permite la fabricación de emulsiones invertidas con un alto contenido de fase dispersa (agua) con alta estabilidad incluso a altas temperaturas.



# Productos importados



## > Neoverol 65



### ESPECIFICACIONES

**Descripción:** Este producto es un emulsionante no iónico de calidad alimentaria y un controlador de cristalización de grasas.

**Usos:** En sucedáneos de chocolate y recubrimientos de confitería, neoverol 65 reduce el "fat bloom" y extiende la vida útil de los productos finales.

**Composición:** Triestearato de sorbitán (E-492).

**Aspecto:** Sólido, en escamas.

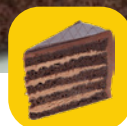
**Ventaja competitiva:** Debido a su estructura molecular y su perfecta compatibilidad con las grasas, neoverol 65 es capaz de modificar el patrón de cristalización de las grasas.



# Productos importados



> Lasenor BK 101



## ESPECIFICACIONES

**Descripción:** Emulsionante activado en polvo que facilita el proceso de elaboración de tortas y mezclas de panadería.

**Usos:** Mezclas para pasteles, bizcochos, panecillos suizos y productos similares.

**Composición:** Emulsionantes (E-472b+E-477), Carriers (sólidos de jarabe de glucosa, leche desnatada en polvo; estabilizadores).

**Aspecto:** Polvo.

**Ventaja competitiva:** Proceso todo en uno, vida útil prolongada, dosificación sencilla, mayor volumen.

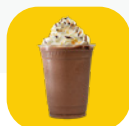




# Productos importados



> Lasenor TP 010



## ESPECIFICACIONES

**Descripción:** Emulsionante activado para la elaboración de espumas y postres aireados.

**Usos:** Espumas, cremas de relleno, postres batidos y helados. Es capaz de mejorar características como aireación y firmeza de la espuma de la crema batida.

**Composición:** Emulsionantes (E-472b). Carriers (sólidos de jarabe de glucosa, aceite de coco totalmente hidrogenado, caseinato de sodio). estabilizadores (fosfato dipotásico E-340ii).

**Aspecto:** Polvo.

**Ventaja competitiva:** Proceso todo en uno, vida útil prolongada, dosificación sencilla, estructura uniforme con buena textura y mejora de las propiedades sensoriales.