



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%.

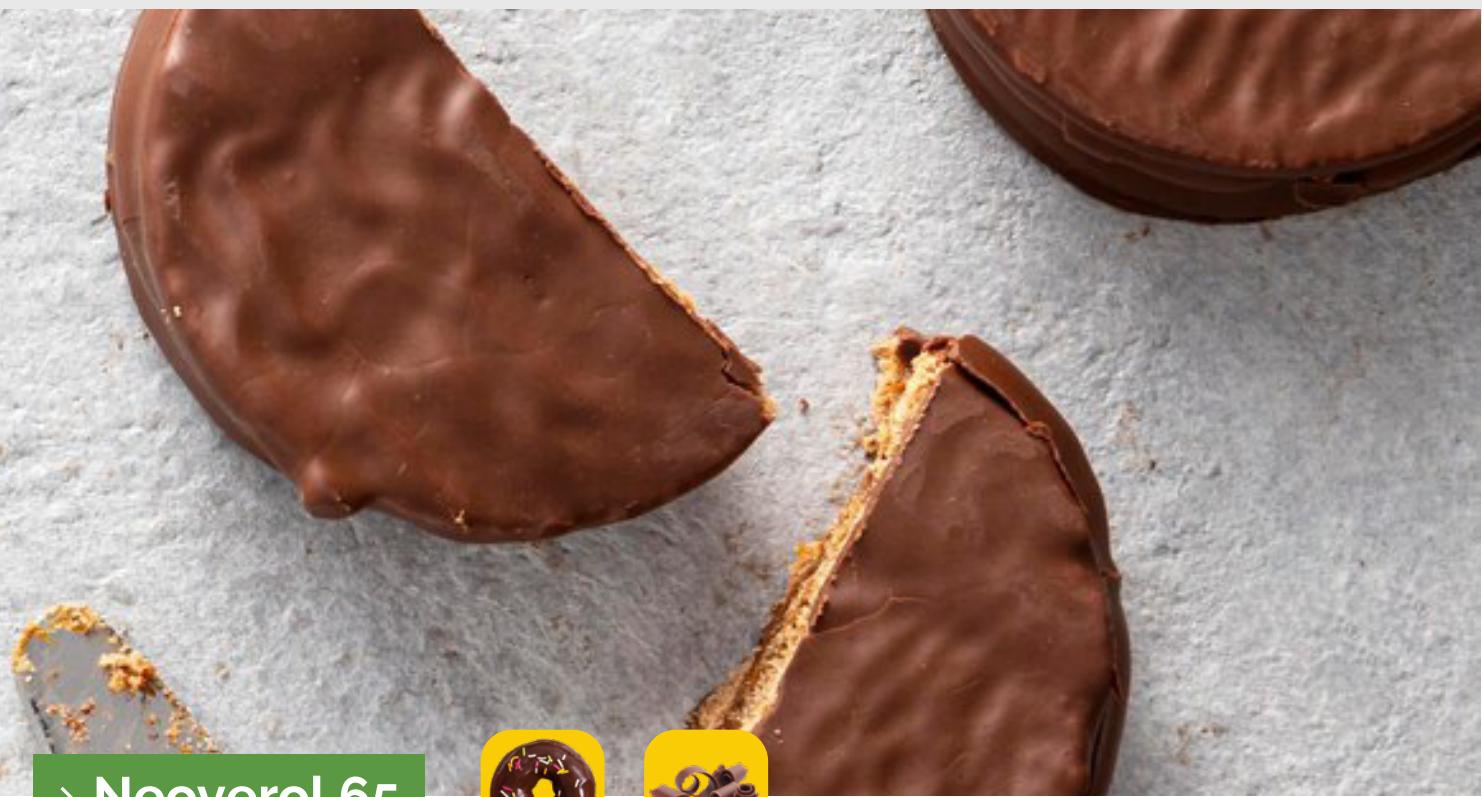
Composición: Polyglycerol polyricinoleate (E-476).

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.

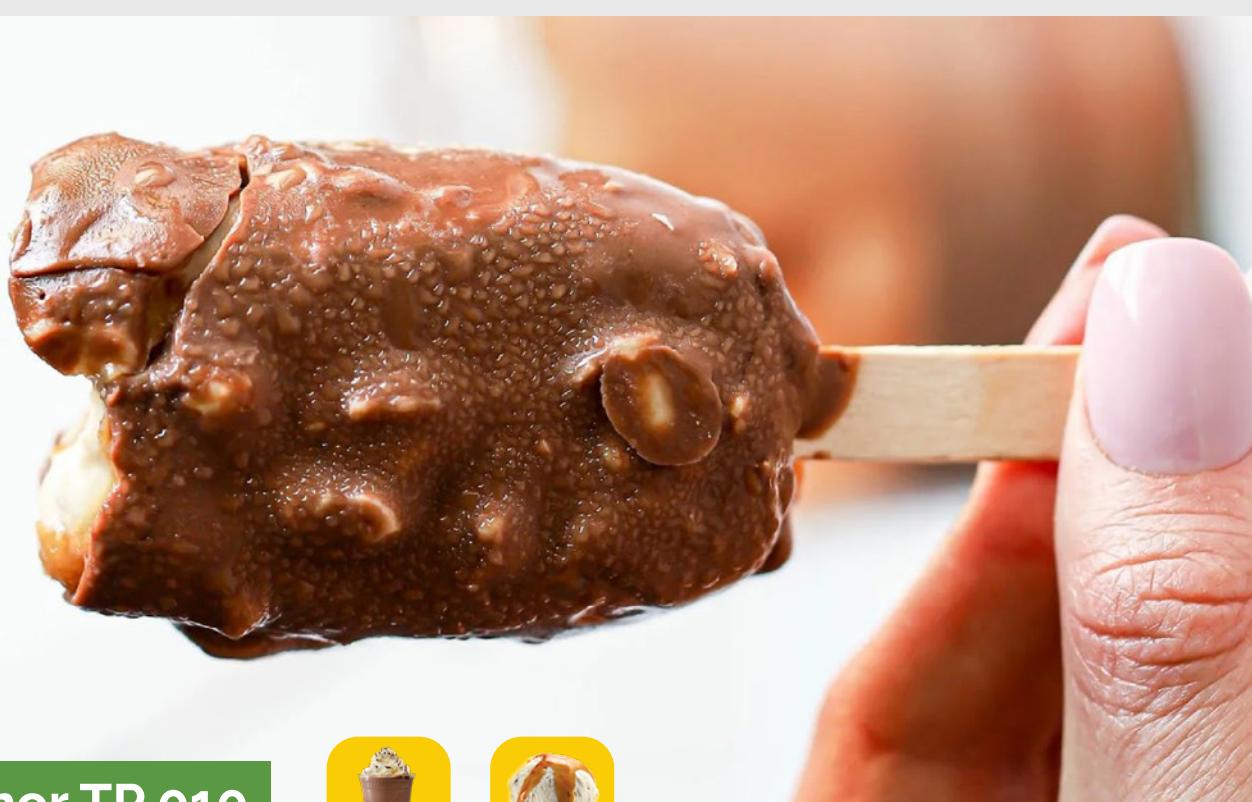
Composición: Emulsionantes (E-472b+E-477), Carriers (sólidos de jarabe de glucosa, leche desnatada en polvo; estabilizadores).

Aspecto: Polvo.

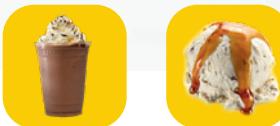
Ventaja competitiva: Proceso todo en uno, vida útil prolongada, dosificación sencilla, mayor volumen.



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 dipo-tásico 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.