

Nuestros productos | Verolec F-62



> Verolec F-62



ESPECIFICACIONES

Descripción: VEROLEC F-62 es una lecitina de soja líquida que ha sido estandarizada para mantener constantes sus propiedades. Aditivo para la industria alimentaria.

Usos: VEROLEC F-62 se utiliza en productos alimenticios como chocolates, margarinas, galletas, polvos instantáneos, panificados, etc.

Composición: Lecitina de soja (E-322).

Aspecto: Fluido, color marrón ámbar.

Ventaja competitiva: Actúa como agente dispersante, humectante y emulsionante en muchos productos alimenticios. Reduce la tensión interfacial entre la fase acuosa y la fase grasa en las emulsiones, proporcionando una fina dispersión de gotas de agua. Es un producto nacional.

Nuestros productos | VEROLEC INS 50 SY



> VEROLEC INS 50 SY



ESPECIFICACIONES

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

Usos: Se utiliza en productos instantáneos que contienen cacao en polvo, mejorando su dispersión en agua. También es ideal para aplicaciones de encapsulación y puede ser incorporado fácilmente mediante pulverización.

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

Aspecto: Fluido, transparente.

Ventaja competitiva: Verolec INS 50 SY 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 incorporación mediante pulverización. Ofrece un *recubrimiento uniforme y una distribución más eficiente* en comparación con la lecitina estándar. Es un producto nacional.