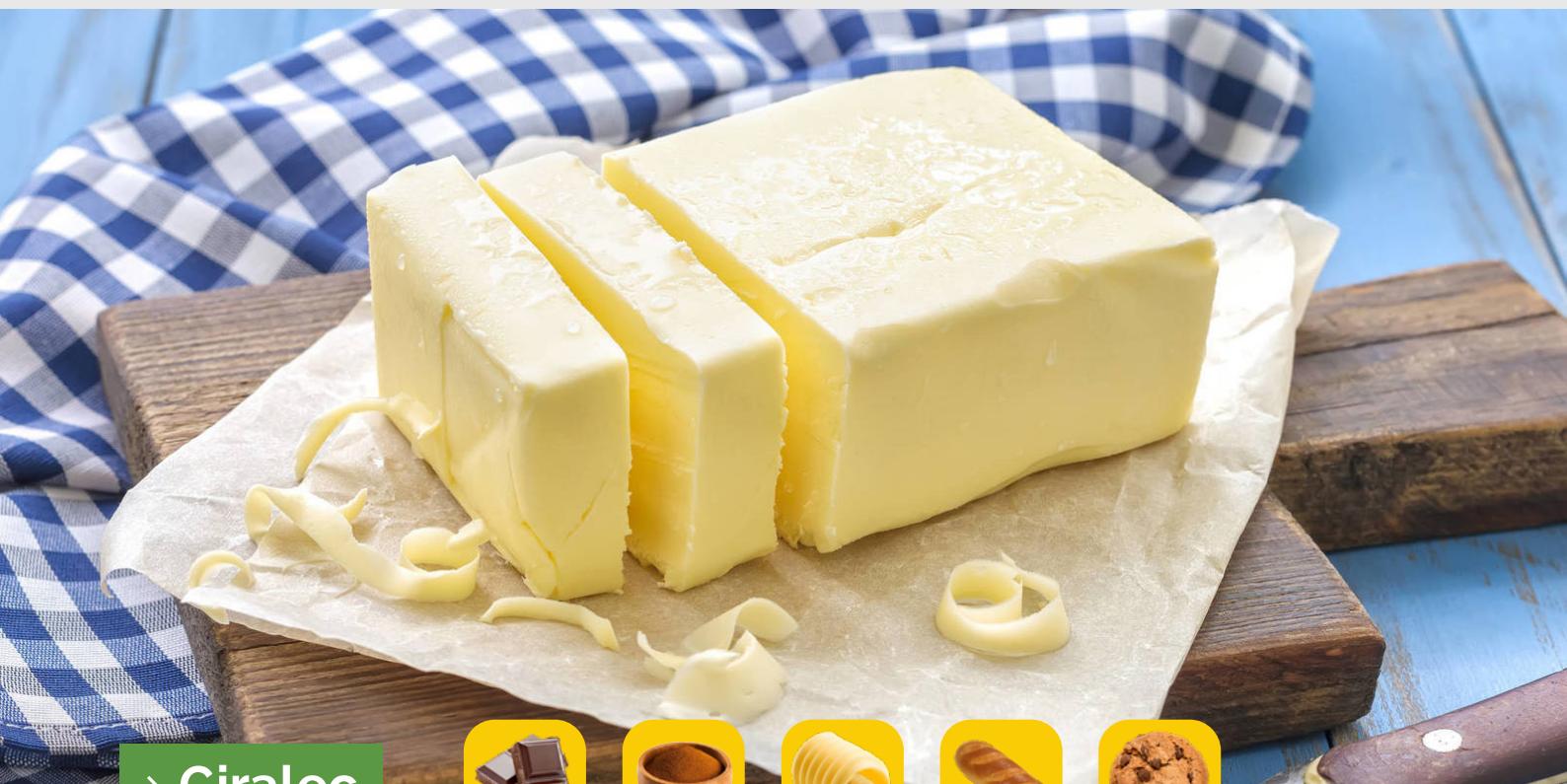


Nuestros productos | Giralec



› Giralec



ESPECIFICACIONES

Descripción: GIRALEC es una lecitina líquida de girasol que ha sido estandarizada para mantener constantes sus propiedades. Aditivo para la industria alimentaria.

Usos: Aplicación en productos alimenticios como chocolates, margarinas, galletas, comida instantánea, pan, etc.

Composición: Lecitina de girasol (E-322).

Aspecto: Fluido, de color marrón ámbar y película fina y transparente.

Ventaja competitiva: GIRALEC 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 libre de alérgenos.

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 leches en polvo, facilitando su humectación y evitando la formación de grumos. Es ideal para aplicaciones de encapsulación y dispersión en matrices alimentarias como jugos, leches, suplementos dietarios. 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.