



CELULOSA

FUNCIONALIDAD

Antiaglutinante, emulsionante, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumen.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Es un homopolímero de alto peso molecular, lineal e insoluble, de unidades D-glucopiranosas unidas por enlaces glicosídicos. La celulosa y sus formas modificadas se identifican con la fibra dietética, puesto que no contribuyen energéticamente a su paso por el tubo digestivo humano.

Quesos análogos y/o rallados: mejorar textura, antiapelmazante

Cárnicos: Retención de humedad, control de sinéresis, mejoran la adhesión.

Helados: antiapelmazante, imparte textura, favorece la conservación durante la cadena de frío., ayuda a la formación de cristales tanto de hielo como de azúcar.

Panificación: al mezclarse con otros texturizantes ayuda a elaborar productos libres de gluten, y productos congelados ayudando a mantener la textura y humedad controlada.

Pastas
Bebidas

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000
Kosher

★ FUENTE DE ORIGEN

Pulpa de papel obtenida a partir de variedad de especies de árboles de madera dura y blanda.

Libre de OGM

Libre de alérgenos

★ DOSIS

BPF -Acuerdo de aditivos

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

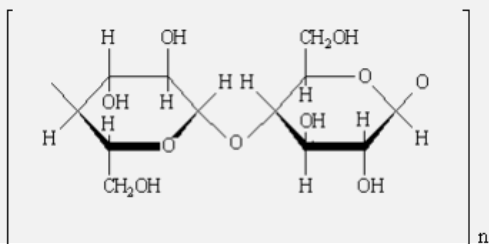
Estados Unidos

★ VIDA ÚTIL

5 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 30 lb



➤ También contamos con:
CMC
Fibra de trigo

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30