



ALGINATO DE SODIO

FUNCIONALIDAD

Espesante, estabilizante, gelificante, incrementador de volumen, emulsificante, agente de glaseado, espumante, humectante, secuestrante.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Cárnicos: Ayuda a mantener ligada el agua, incrementando el rendimiento y favoreciendo sus características de textura.

Bebidas: Ayuda a mantenerlas uniformes evitando sedimentación de sólidos, además de otorgar propiedades espesantes y emulsionantes. En *bebidas con proteína* evita que la proteína se aglutine y sedimente.

Helados: Ayuda a controlar la formación de cristales de hielo, aumenta el volumen y retarda el descongelamiento, además de ofrecer una sensación suave y tersa en la boca.

Dips y Aderezos: Se utiliza como agente espesante y de volumen, sobre todo en la elaboración de salsas tipo guacamole que van a ser sometidas a procesos de congelación.

Panificación: Ayuda a mantener unida el agua tanto en rellenos horneables, como en la masa, evitando la deshidratación y controlando la humedad en el producto.

También se utiliza para dar forma a pastas de vegetales como los rellenos de pimiento en las aceitunas y para la realización de esferificaciones (gastronomía molecular).

★ CERTIFICACIONES

Halal ISO 9001
Kosher ISO 22000
BRC

★ FUENTE DE ORIGEN

Se obtiene principalmente a partir de algas pertenecientes a las Phaeophyceae

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex Alimentarius
BPM

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

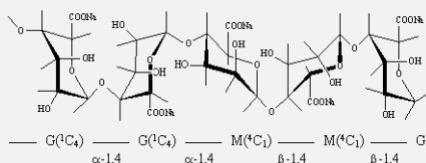
★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

➤ También contamos con:
Carrageninas
Goma Guar
Goma Xantana
CMC



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