



CARRAGENINA GGOG-402

FUNCIONALIDAD

Agente de volumen, emulsificante, estabilizante, gelificante y espesante.

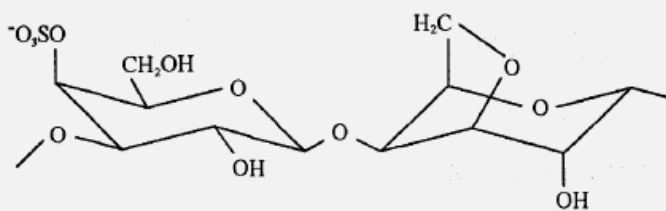
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Los geles formados con carragenina kappa son los más fuertes de todos.

Cárnicos: Ayudan a mejorar la apariencia y la textura, uniendo eficazmente el agua y estabilizando las emulsiones dando como resultado que se puede rebanar más fácilmente.

Fundas cárnicas: Ayudan a conservar el cárnico y mantener los condimentos y aromas.

También pueden ser utilizados para **sustituir las grasas en productos magros**, ya que por su alta afinidad por el agua mantienen la textura suave en los productos.



κ-Carragenano

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 9001
ISO 22000



DUREZA MEDIA

★ FUENTE DE ORIGEN

Carragenina Kappa semirefinada .
Libre de OGM
Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex Alimentarius
BPM

NORMA Oficial Mexicana NOM-158-SCFI-2003, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba
1.5%

*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:

Goma Guar

Goma Xantana

CMC

Alginato de sodio

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