



CARRAGENINA GGOG-403

FUNCIONALIDAD

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

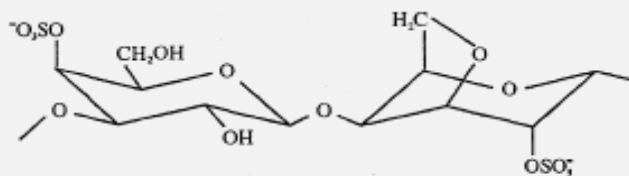
★ **APLICACIONES Y BENEFICIOS**

Las carrageninas tipo Iota son un poco mas solubles que las Kappa, pero solo la sal sódica es soluble en agua fría. Gelifican mejor con iones calcio, presentan buena estabilidad a la congelación/descongelación y no sufren sinéresis.

En productos lácteos como crema batida, leche saborizada, bebidas pasteurizadas y quesos funciona como estabilizante.

En flan, mousse y postres refuerza la estructura del gel.

También ayuda a mejorar la sensación en boca.



I-Carragenano

★ **CERTIFICACIONES**

Halal
Kosher
ISO 9001
ISO 22000



DUREZA BAJA

★ **FUENTE DE ORIGEN**

Carragenina Iota semirefinada .
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:

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