



# CASEÍNA ÁCIDA MALLA 30

## FUNCIONALIDAD

**Extensor y aporte nutricional**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Se encuentra en la fase soluble asociada al calcio (fosfato de calcio)

Forma micelas

Estable a altas temperaturas

Reacciona con hidróxido de sodio, calcio, potasio, magnesio para formar caseinatos

**Aumenta el rendimiento en quesos extendidos.**

### ★ FUENTE DE ORIGEN

Tipo de proteína de leche, obtenida de leche descremada mediante coagulación ácida usando ácido clorhídrico.

### ★ DOSIS

BPF Acuerdo de aditivos

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

### ★ PAÍS DE ORIGEN

Alemania

### ★ VIDA ÚTIL

2 años

### ★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

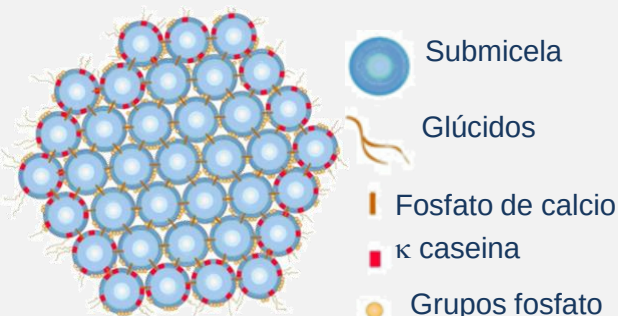
➤ También contamos con:

Caseinato de Calcio

Caseinato de Sodio

Caseina Renina

Proteínas Vegetales



### ★ CERTIFICACIONES

Halal  
Kosher  
FSSC22000.



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