



CASEINATO DE CALCIO CA-95

FUNCIONALIDAD

Emulsionante, aporte nutricional, rendimiento.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Se utiliza en una amplia gama de productos lácteos y alimenticios como proteína láctea altamente funcional diseñada para aumentar el contenido de proteínas y el rendimiento y lograr una rápida dispersión en los sistemas alimentarios. CA-95 proporciona una alta proporción de calcio ligado a proteínas.

Panificación: ayuda a mejorar la textura y manejo de la masa. Además de controlar la uniformidad de la miga

Quesos análogos o extendidos: Fuente de proteína láctea y emulsificante

Crema para café: Mejoramiento de la palatabilidad y del efecto blanqueador y forma una emulsión cremosa y estable

Productos deportivos y formulaciones: Fortificación Proteica, aumenta el valor nutritivo, no perjudica la digestión deportiva estabiliza la dispersión y la emulsión de otros ingredientes.

Bebidas funcionales: Aporte nutricional.

★ FUENTE DE ORIGEN

Tipo de proteína obtenida a partir de leche desnatada pasteurizada.

★ DOSIS

Quesos procesados:

Máx. 30g/Kg NOM-121-SSA1-1994, bienes y servicios. quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias

Quesos frescos:

Máx. 2% PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017, Queso Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba

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

★ PAÍS DE ORIGEN

Alemania

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
FSSC22000.



➤ También contamos con:
Caseinato de Sodio
Caseínas
Proteínas Vegetales

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