

LISTADO GENERAL DE PRODUCTOS

ESTABILIZANTES / ESPESANTES

- Carrageninas Kappa
- Goma Algarrobo
- Goma Xantana
- Goma Guar
- Fibra de Soya
- Retenedor de humedad para quesos frescos



EMULSIFICANTES / HUMECTANTES

- PGPR
- Monoglicéridos destilados y no destilados
 - Lecitina de soya
 - Glicerina

CONSERVADORES

- Sorbato de potasio (granular y polvo)
- Benzoato de Sodio (Polvo)
- Lactato de Sodio
- Propionato de Sodio
- Diacetato de Sodio
- Natamicina
- Nisina



EDULCORANTES

- Acesulfame – K
- Aspartame (Special fine y polvo)
 - Sucralosa
 - Stevia



Soluciones en Ingredientes y Aditivos para la Industria de Alimentos

ACIDULANTES / REGULADORES DE pH

- Ácido cítrico
- Citrato de Sodio
- Lactato de Sodio
- Lactato de Potasio
- Ácido Láctico
- Ácido ascórbico (Vitamina C)



PROTEÍNAS

- Aislado de Soya para Emulsión
- Aislado de Soya para Inyección
- AISLADO DE SOYA PARA BEBIDAS



ESPECIALIDADES

- Línea Formalac® de sabores lácteos: Quesos, Cremas, Bebidas, Mantequillas, Margarinas, etc.
- Línea Formalac® de estabilizantes para sistemas lácteos.
- Desarrollo de mezclas de edulcorantes personalizadas
- Conservador bacteriostático **LIQUIDO** para embutidos cocidos **GPG STAT-HS®**
- Alginato Láurico. Bactericida líquido, grado alimenticio, natural, para cualquier sistema alimenticio.
- Dextrosa **aglomerada** monohidratada
Excelente flujo de partícula, ideal como vehículo y agente de volumen. Alta compresibilidad para procesos de tableteo
- Maltodextrina de **alta aglomeración**
Con bajísima densidad ideal para adicionar volumen a productos en polvo y como vehículo para sabores y / o colores. Excelente flujo de partícula.