



Embutidos y Empacadoras

PRODUCTO	PRESENTACION	FUNCION	ENVASADO
Ácido Láctico	Líquido, polvo	Acidulante débil de notas ácidas lácteas que no afecta la estabilidad del producto.	Porrón / sacos
Carrageninas	Granular fino	Agente gelificante y espesante que mejora la textura y rendimiento.	Sacos
Colorantes	Polvo	Naturales y sintéticos	Sacos
Dextrosa	Granular	Agente dispersante y mejora el sabor.	Sacos
Fécula de Papa	Sólido	Mejora la textura, liga agua y aumenta el rendimiento.	Sacos
Fécula de Tapioca	Polvo	Glutinante y estabilizante, impide la pérdida de agua durante la cocción	Sacos
Hexametáfosfato de Sodio	Polvo	Fosfato que en combinación con el tripolifosfato ayuda a conservar el color y es muy utilizado en productos cárnicos como embutidos y productos inyectados.	Sacos
Sabores	Polvo, Líquido	Extractos concentrados de especias, extractos secos de vegetales, aceites esenciales, aromas naturales, composiciones con perfil aromáticos idéntico al natural, aromas con perfil biotecnológico, aromas dispersables, oleoresinas, aromas estables a altas temperaturas, antioxidantes naturales.	Según el requerimiento del cliente.
Tripolifosfato de Sodio	Polvo	Es un fosfato muy utilizado en el área de cárnicos, generalmente se combina con el hexametáfosfato de sodio. Mejora el color de los productos cárnicos e incrementa la retención de humedad.	Sacos
Vitaminas	Polvo	Vitamina E	Caja / Sacos