



Ingredients and Solutions



Idrocolloidi

Gli idrocolloidi sono delle gomme naturali di peso molecolare elevato a carattere idrofilo che in soluzione acquosa possono funzionare da addensanti, gelificanti e stabilizzanti.

Le differenti viscosità e granulometrie ne determinano la specifica e diversa applicazione. Sono funzionali anche a dosi di impiego basse ed in sinergia con altri agenti addensanti.

Idrocolloidi

Benefit



- Processati con un trattamento naturale senza l'ausilio di sostanze chimiche
- Inodore ed incolore
- Diverse varietà di granulometria e di viscosità

Portfolio



- Farina di semi di Carruba (lbg sicilia)
- Gomma di Tara
- Carragenine
- Gomma Xantana
- Farina di semi di Guar (Careguar)

Applicazioni



Prodotti da Forno



Carne e Prodotti a base di Carne



Zuppe, Salse e Condimenti



Gastronomia



Alimenti Speciali e Gluten-free



Integratori Alimentari



Bevande, Succhi e Vini



Prodotti Lattiero-caseari e Gelati



Pet-food

Profilo Tecnico

• PROPRIETA'

- Formazione di gel pseudoplastico
- Colore bianco crema e sapore neutro
- Stabilità a pH da 4 a 10

• CERTIFICAZIONI

- no ogm, senza glutine, kosher
- SHELF-LIFE
da 18 a 24 mesi
- % USO da 0,2 a 2%

Partners distributori per l'Italia di:

