



CASEINATO DE SODIO NA-95

FUNCIONALIDAD

Emulsionante, estabilizante y aporte nutricional

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Se utiliza en una amplia gama de productos lácteos y alimenticios como una proteína láctea altamente funcional diseñada para aumentar el contenido y el rendimiento de proteínas y lograr una rápida dispersión en los sistemas alimentarios.

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

Bebidas a base de leche: Como emulsificante y estabilizante.

Helados: incrementa la vida útil y evita la compactación.

Quesos análogos y extendidos: Fuente de proteína láctea.

Productos cárnicos: Como agente cohesivo de productos molidos y emulsionados, permitiendo que la grasa se mantenga unida.

Producción de vino: Agente coagulante y clarificante.

Crema para batir.

Relleno horneable tipo crema pastelera.

Bebidas con alcohol

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
FSSC22000.

★ FUENTE DE ORIGEN

Tipo de proteína de la 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

➤ También contamos con:
Caseinato de Calcio
Caseinas
Proteínas Vegetales



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



CASEINATO DE SODIO NA-95 HF

FUNCIONALIDAD

Emulsionante, estabilizante y aporte nutricional

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Se utiliza en una amplia gama de productos lácteos y alimenticios. Es soluble en agua y muestra una excelente emulsión y propiedades estabilizadoras de la grasa que evitan la separación, mejoran la consistencia y se obtiene un mayor rendimiento del producto.

A diferencia del Caseinato de Sodio NA 95; el Caseinato de Sodio NA 95 HF es de baja viscosidad, genera menos espuma durante el proceso y se dispersa en menor tiempo.

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

Bebidas a base de leche: Como emulsionante y estabilizante.

Helados: incrementa la vida útil y evita la compactación.

Quesos análogos y extendidos: Fuente de proteína láctea.

Productos cárnicos: Como agente cohesivo de productos molidos y emulsionados, permitiendo que la grasa se mantenga unida.

Bebidas con alcohol: Tiene mejor solubilidad y no forma espuma

Crema para batir.

Relleno horneable tipo crema pastelera.

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
FSSC22000.

★ FUENTE DE ORIGEN

Tipo de proteína de la 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 em contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

Alemania

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:
Caseinato de Calcio
Caseinas
Proteínas Vegetales



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



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
Caseinas
Proteínas Vegetales

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



CASEÍNA RENINA MALLA 30

FUNCIONALIDAD

Aglutinante y aporte nutricional

★ **APLICACIONES Y BENEFICIOS**

Químicamente conocido como Fosfoparacaseinato de calcio, la cual para que pueda ser utilizada en quesos análogos se tiene que transformar a Fosfoparacaseinato de sodio.

Se Solubiliza con sales fundentes

Se usa para la elaboración de quesos análogos, salsas de queso y quesos procesados.

Se mezcla con suero, grasa, almidones, colorantes y saborizantes

★ **CERTIFICACIONES**

Halal
Kosher
FSSC22000.

★ **FUENTE DE ORIGEN**

Tipo de proteína de leche, obtenida de leche descremada mediante coagulación enzimática usando renina como enzima.

★ **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
Caseína Ácida
Proteínas Vegetales



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