

Sistemas de Conservación • Estabilizantes • Retenedores de Humedad • Emulsificantes • Extensores

Extensores

El plus que su empresa obtiene con nuestra línea de extensores se debe a la cuidadosa selección de ingredientes funcionales que aportan marcados beneficios en los atributos relacionados con textura, emulsificación, rendimiento, facilidad de proceso, rebanado, cubicado y capacidad de fundido, etc. con la mejor relación costo-beneficio.

Actúan en formulaciones con cuajadas naturales y/o extendidas con ingredientes lácteos y no lácteos y se adaptan a diversos tipos de equipos y procesos.

Usos y Aplicaciones:

- ✓ Quesos de pasta filata (oaxaca, mozzarella y asadero)
- ✓ Queso manchego y madurados
- ✓ Quesos frescos (panela, queso crema, etc.)
- ✓ Aderezo para nachos.

