

## FP 6350

### DESCRIPCION

Estabilizante para alimentos

El FP 6350 aporta estabilidad a una dispersión uniforme de dos o mas sustancias, disminuyendo o haciendo lento el proceso de separación.

### BENEFICIOS

Mejora la textura

Diseñado para helados y bases para helados

Aporta suavidad, frescura.

Mantiene la textura durante el almacenamiento y distribucion

Debido a su olor y sabor neutros, no se modifican las características originales de los productos.

No genera polvos

### APLICACIONES

Se ha probado con excelentes resultados en

- ✓ Haldos
- ✓ Bases para heldos
- ✓ Aderezos

