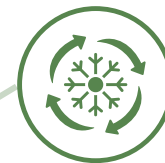


MAKYMAT

Almidón Pregelatinizado



Textura corta a elevadas temperaturas



Retiene humedad



Estabilizante



Viscosidad en frío



Es un almidón de maíz pregelatinizado, tratado para dispersarse fácilmente en líquidos fríos y formar un gel al calentarse. Este proceso de pregelatinización facilita su capacidad para espesar y estabilizar mezclas, mejorando su funcionalidad en diversas aplicaciones alimentarias e industriales.



Este ingrediente se caracteriza por su capacidad de retener líquidos y aumentar la viscosidad de las mezclas.

Este tipo de almidón ofrece una combinación única de rendimiento superior, dispersabilidad excepcional y flexibilidad en el procesamiento.

Aplicaciones

- Mezcla para pasteles
- Donas
- Galletas
- Mezcla para sopas
- Salsas sin tratamiento térmico
- Cárnicos
- Salas y aderezos
- Rellenos de pastelería
- Pudines y postres instantáneos



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

