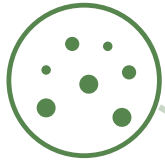


MAKYMAT

EMULTRU 12674



Soluble



Baja viscosidad



Estabilizante



Sabor suave



Es un **almidón waxy** (maíz ceroso).
Sirve como emulsificante para bebidas.
Proporciona estabilidad de almacenamiento en frío en formulaciones con alto contenido en sólidos.



Se caracteriza por una **solubilidad superior** en agua fría, baja viscosidad y un sabor muy suave.

Se puede utilizar en dosis (0.8 - 1) en relación almidón- aceite esencial, respectivamente.

Aplicaciones

Un Producto de **Cargill**

- Emulsiones para bebidas:
 - Carbonatadas
 - No carbonatadas



Escanea 

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

