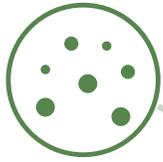


# MAKYMAT

## EMULTRU 12674



Soluble



Estabilizante



Baja viscosidad



Sabor suave



Es un almidón instantáneo lipofílico (Capacidad de mezclar o disolver en lípidos o grasas) de maíz ceroso, pregelatinizado y soluble en agua fría. Una opción para reemplazar la goma arábiga.



Estabiliza emulsiones líquidas y en frío, especialmente en formulaciones con alto contenido de sólidos.

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



## Aplicaciones

- Emulsiones líquidas
- Bebidas carbonatadas
- Bebidas no carbonatadas

Un Producto de **Cargill**



Escanea 

*"Gracias por la oportunidad de servirle"*

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



[makymat.com](http://makymat.com)

