



AMILOGILL 2100 (Almidón de Maíz Común)

Amilogill® 2100 es un almidón obtenido mediante el procesamiento húmedo del maíz. Se utiliza en numerosos productos alimenticios para proporcionar consistencia y textura al producto final.

Propiedades

- Proporciona textura
- Consistencia al producto terminado
- No contiene gluten

Aplicaciones

Se aplica principalmente en:

- Galletas
- Flanes
- Cremas
- Budines
- Mezclas para panificación





CARGILL TEX INSTANT 12604 (Almidón Modificado)

Es un almidón de maíz waxy pregelatinizado, estabilizado y entrecruzado.

Propiedades

- Imparte alta viscosidad en frío
- Se hidrata rápidamente
- Estable a almacenamientos de refrigeración y congelamiento
- Resistente al calor y acidez
- Tiene una textura corta
- Buena claridad de la pasta
- Aporta buena retención de humedad
- Alarga la vida de anaquel de los productos horneados.

Aplicaciones

- Pasteles
- Galletas
- Mixes para panificación
- Pudines
- Rellenos instantáneos para pasteles
- Botanas extruidas
- Mezcla para sopas
- Salsas



“Gracias por la oportunidad de servirle”



PolarTex 06730

Es un almidón modificado estabilizado y entrecruzado de maíz waxy, es estable a ciclos de enfriamiento y congelamiento, tiene una textura corta y cuchareable.

Propiedades:

- Desempeño superior en sistemas continuos de alto cizallamiento
- Resistente al calentamiento elevado y bajo pH
- Muy buena estabilidad en almacenamiento en frío y a los ciclos de congelado – descongelado
- Excelente claridad de la pasta
- Sabor suave

Aplicaciones

Recomendado como un espesante para sistemas alimenticios que requieren procesos de moderados a severos como:

- Rellenos de frutas y de panificación (congelados, enlatados y frescos)
- Sopas y salsas
- Salsas barbecue y basadas en tomate
- Aderezos para ensalada

