

R.N.P.A. N° 02-588473

● Acción funcional

Aumenta rendimiento reteniendo humedad, no alterando capacidad fundente del producto final y evitando la sinéresis antes y después del fundido.

Tiene la capacidad de sostener la textura siendo un excelente estabilizante. Permite emulsionar la fracción grasa aumentando sensación de cremosidad dando textura firme y elástica.

Tiene la posibilidad de actuar en condiciones normales de proceso resistiendo cizallamiento y agitación.

Es adecuado para todo tipo de productos lácteos por asociarse sinérgicamente a componentes de la leche.

○ Dosis sugerida

1.250 Kg en 100 Kg de masa permitiendo retener un mínimo del 7.5 % de agua.

(Las proporciones de PROSOL INTEGRAL y agua a agregar pueden variar según sea la necesidad del producto final).

Integral Prosol

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692