

Experimente la crocancia con mayor conveniencia y sabor



¿Está buscando obtener rebozados y empanados livianos y crujientes? ¿Quiere que sus productos empanados sean crujientes por fuera y suaves en el interior? Empanados, rebozadores y coberturas añaden una nueva dimensión a sus productos mediante la adición de textura, sabor y color. Supere desafíos como la adhesión, la nutrición, la vida útil, incluso la tolerancia a la lámpara de calor.



Batters, rebozados y sistemas de coberturas

Adhesión: Pre-Dust y Batidos.

Agentes de Adhesión: SNOW-FLAKE® 55000 y BATTER BIND S.

- Previene batter blow-off
- Cobertura uniforme y suave
- Ligado de agua
- Aumenta el peso del producto
- Menor absorción de aceite

EN BATTERS:

Construye alto nivel de sólidos sin aumentar significativamente la viscosidad. El tiempo de secado es más rápido. Aporte de textura. Se mantiene en suspensión el batido, produciendo óptimo recubrimiento

ALMIDONES PARA SUSPENSIÓN DE BATTERS:

- Suspensión de sólidos
- Control de viscosidad
- Unión de agua

Suspensión Potencial:

Baja: NATIONAL™ 0280 / CRISPCOAT™ UC / CRYSTAL-TEX™ 644

Moderada: HYLON™ VII / CRISP-FILM™

Alta: EXTRA- PLUS™

EXTRA-PLUS™: Mejora la absorción uniforme de aceite en componentes batters, buena suspensión batter, fácil de dispersar, baja viscosidad.

Conozca más acerca de las soluciones de Ingredion para sus productos rebozados y empanados, atendiendo sus necesidades de textura, aspecto, sabor y proceso productivo.

Podrá obtener nuestros almidones especiales para adhesión de rebozadores, coberturas y empanados. Cada ingrediente participa de una manera única y / o suplementaria para proporcionar la textura perfecta, además de actuar en la formación de películas, la viscosidad, la apariencia y la estabilidad bajo lámparas de calor y congelamiento.

CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

ar.ingredion.com

ALMIDONES PARA LA FORMACIÓN DEL FILM

Films fuertes:

CRISP-FILM™: Formador de film y cobertura. Ideal para productos fritos o parcialmente fritos y congelados, aporta una cobertura suave y uniforme y posee estabilidad al calor de lámpara.

CRISP-COAT™ UC: Textura suave, crispy, control de tostado. Puede ser utilizado en productos congelados.

HYLON™ VII: Actúa como agente de textura, reduce absorción de aceite y mejora estabilidad a la lámpara de calor.

Films quebradizos:

NATIONAL™ 0280: Provee buena adhesión, formación del film y menor absorción de aceite.

CRYSTAL-TEX™: Formación del film, provee baja viscosidad y alta solubilidad y estabilidad.



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descrita anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.