INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.
AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni Nº 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
http://www.ideal-sa.com.mx
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

IDEAL CREMIX (LBS)

ESTABILIZADOR (ESPESANTE) PARA CREMA Y NATA

DESCRIPCIÓN

IDEAL CREMIX (LBS), es un excelente estabilizador de fácil disolución para crema elaborado con los mejores hidrocoloides y otras materias primas. **IDEAL CREMIX (LBS)** proporciona a la crema y a la nata cuerpo, cohesión, palatabilidad, viscosidad, firmeza y untabilidad.

APLICACIONES

IDEAL CREMIX (LBS) se recomienda para el proceso de natas y cremas dulces o ácidas elaboradas a partir de crema natural, de grasa butírica anhidra, de grasa vegetal, o mezclas de ellas. También se puede utilizar en la fabricación de crema en cuya formulación se incluyan sólidos no grasos de leche o sustitutos de éstos y fécula.

IDEAL CREMIX (LBS) también puede ser utilizado en la elaboración de bases comerciales para helado con el propósito de dar mayor cuerpo a la base y mejor resistencia al helado.

DOSIFICACIÓN

Dependiendo de la formulación y el proceso **IDEAL CREMIX (LBS)** se puede dosificar en un rango del 0.1% al 1.0%, por lo que es necesario hacer algunas pruebas para determinar la dosificación exacta. Con gusto le proporcionaremos la asistencia técnica y las indicaciones necesarias para una dosificación adecuada a su proceso y formulación particular.

PRESENTACIÓN

IDEAL CREMIX (LBS) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL CREMIX (LBS)** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.