



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

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 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 (TCH)

ESTABILIZADOR PARA CREMA

DESCRIPCIÓN

IDEAL CREMIX (TCH), es un excelente estabilizador para crema, elaborado principalmente a base de una mezcla de carrageninas y gomas naturales. **IDEAL CREMIX (TCH)** proporciona a la crema cuerpo, cohesión, palatabilidad, viscosidad, firmeza y untabilidad.

APLICACIÓN

IDEAL CREMIX (TCH) se recomienda especialmente para cremas dulces o ácidas elaboradas a partir de crema natural, de grasa butírica anhidra, grasa vegetal o mezclas de ellas y procesadas por el método de pasteurización rápida en intercambiadores de placas o tubulares. Aunque puede utilizarse en sistemas de pasteurización lenta. No se requiere el uso de monoestearato de glicerilo u otros emulsivos.

DOSIFICACIÓN

Dependiendo de la formulación y de los parámetros del proceso, **IDEAL CREMIX (TCH)** se puede dosificar en un rango del 0.6% al 0.8%.

PRESENTACIÓN

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



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 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.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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