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 HELIX (PAY)

ESTABILIZADOR PARA PAYS HELADOS

DESCRIPCIÓN

IDEAL HELIX (PAY) es un extraordinario estabilizador para pays helados.

La función de **IDEAL HELIX (PAY)** es la de proporcionar protección contra los choques térmicos, cremosidad, derretimiento adecuado, textura y cuerpo.

DOSIFICACIÓN

Dependiendo de la formulación y el proceso **IDEAL HELIX (PAY)** se puede dosificar en un rango del 6.5% al 7.5%, 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 HELIX (PAY) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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