



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 HELIX (VIK)

ESTABILIZADOR-EMULSIVO PARA HELADO

DESCRIPCIÓN

IDEAL HELIX (VIK) es un extraordinario estabilizador-emulsivo para helado. **IDEAL HELIX (VIK)** es una mezcla bien balanceada de hidrocoloideos de origen vegetal y semisintético con emulsivos de probada eficacia y otros ingredientes para asegurar el buen desempeño del producto en una variada gama de formulaciones normalmente utilizadas en la elaboración de bases para helado fino

APLICACIÓN

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

DOSIFICACIÓN

Dependiendo de la formulación y el proceso **IDEAL HELIX (VIK)** se puede dosificar en un rango del 0.9% al 1.0%, por lo que quizás sea 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.

Se requiere pasteurización a una temperatura mínima de 75°C durante al menos 20 minutos u 80°C durante al menos 3 minutos y homogeneización a unas 1,500 psig.

PRESENTACIÓN

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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