



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



<http://www.ideal-sa.com.mx>



[servicioalcliente@ideal-sa.com.mx](mailto:servicioalcliente@ideal-sa.com.mx)  
[servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com](mailto:servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com)

**TELÉFONOS:**

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

## 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,

## APLICACIONES

**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.

## 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.