



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
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

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

DESCRIPCIÓN

IDEAL PGX (CEL) es lecitina de importación grado alimenticio proveniente de la refinación del aceite de soya cuya apariencia es la de un líquido viscoso de color miel oscuro de tono variable.

APLICACIÓN

IDEAL PGX (CEL) se recomienda como emulsivo y antioxidante en la elaboración de productos lácteos, chocolates y en panificación.

En la elaboración de productos lácteos, **IDEAL PGX (CEL)** ayuda a incorporar uniformemente la grasa, ya sea vegetal o butírica, al resto de los ingredientes dando lugar a un producto más uniforme y con mejor textura.

En su aplicación en helados, además coadyuva a obtener el rendimiento deseado y un helado más seco y firme con un derretimiento más lento; en cremas, mejora la textura, la cohesión y la untabilidad; el brillo es más natural.

En panificación, **IDEAL PGX (CEL)** ayuda a la incorporación de la grasa en combinación con la proteína del harina permitiendo retener la humedad, dando como resultado una vida de anaquel más larga.

Además, **IDEAL PGX (CEL)** promueve la formación de una miga más uniforme y un poro más pequeño, lo que se traduce en un pan más esponjoso, firme y agradable al paladar.

IDEAL PGX (CEL) puede utilizarse en la elaboración de mantequillas, margarinas, chocolates, betunes, etc

DOSIFICACIÓN

La dosificación exacta en cada caso depende del resto de los ingredientes de la fórmula, de las cantidades de éstos, de su calidad, así como, de los parámetros y etapas del proceso; sin embargo, podemos sugerir un rango de uso de **IDEAL PGX (CEL)** entre 0.05% y 0.1% basándose en el peso total del producto.

MODO DE USO

En general, **IDEAL PGX (CEL)** se incorporará antes o junto con la grasa de la fórmula. Al ser un producto líquido, **IDEAL PGX (CEL)** tiene una gran ventaja para su uso, ya que no se requiere aumentar la temperatura, ni homogeneizar para su incorporación, aunque podría ser recomendable hacerlo por otras razones.

PRESENTACIÓN

IDEAL PGX (CEL) está envasado en cubetas o garrafones de plástico, conteniendo 20 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



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



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 PGX (CEL)** en lugares frescos y secos con la tapa bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.