



CARRAFFGEL®

La carragenina es un hidrocoloide natural que tiene la capacidad de formar soluciones espesas y geles en medios acuosos.

Aplicaciones:

- Productos cárnicos inyectados.
- Productos cárnicos emulsionados.
- Inyección de carne fresca.
- Carnes marinadas.

Y otros productos como helados, flanes, polvo para tortas y postres, etc.

Dosis de uso: Mín.: 0,1% / Máx. 0,5%.

Consultar por Optimax C y Optimax ICF soluciones optimizadas.

PARA CONOCER MÁS SOBRE ESTE Y OTROS PRODUCTOS:

Consultá con tu asesor comercial

Descargá el catálogo general de nuestra web: www.optimizadoresaffari.com



Comunicate por WhatsApp al
+54 9 11 5563-0000

