



Gama para
BACALAO DESALADO

Conservantes, humectantes, correctores de la
acidez, potenciadores del sabor

CONSERVADORES

Incrementan la vida comercial del producto retrasando la degradación y manteniendo las características organolépticas y la frescura del pescado.

VENTAJAS

- Alternativas al Benzoato
- Alternativas al Sorbato
- Formato líquido / polvo
- Reducción N° E
- Aplicación por inmersión
- Máxima concentración, menor dosis



Conservante A-L	Ref. 35033
Conservante SPL	Ref. 35007
Conservante LL	Ref. 35045
Conservante A	Ref. 35024
Conservante A2	Ref. 35055
Conservante B	Ref. 35026



Humectante 100 L	Ref. 70523
Aroma base 2019 L	Ref. 70524

HUMECTANTES

Aumentan la capacidad de retención de agua del producto y mejoran la textura del tejido muscular. Pueden tener funciones ablandantes y texturizantes.

VENTAJAS

- Formato líquido / polvo
- Aplicación por inmersión
- Sin fosfatos
- Reducción N° E
- Retención de agua
- Correctores de la acidez