

**CEAMLACTA®**  
*Carragenina*



— Lácteos —  
**APLICACIONES  
EN POLVO**

**CEAMLACTA® & CEAMGUM®**  
para batidos y bebidas  
de chocolate  
instantáneas

CEAMSA ha desarrollado una nueva generación de productos para mejorar la suspensión de las partículas de cacao, además de proporcionar una sensación fresca y suave en boca. La especialidad para batidos, **CEAMLACTA DP**, garantiza la formación de espuma manteniéndola estable durante más tiempo.



**Carragenina**

**CEAMLACTA DP 2270**  
para batidos instantáneos



**Guar**

**CEAMGUM DP 92-011**  
para bebidas de  
chocolate instantáneas

## BENEFICIOS



- Rápida hidratación
- Solubilidad en frío
- Sensación en boca suave, fresca y cremosa
- Suspensión de cacao
- Estabilidad de espuma



## BATIDO DE CHOCOLATE INSTANTÁNEO RECETA BÁSICA

PRODUCTO FINAL

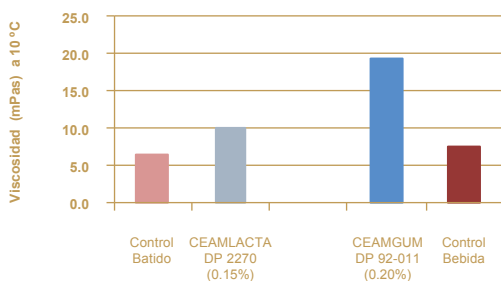
INGREDIENTES	%
Leche entera .....	89.10
Azúcar .....	10.00
Cacao en polvo .....	0.75
CEAMLACTA DP 2270 .....	0.05 - 0.15

## BEBIDA DE CHOCOLATE INSTANTÁNEA RECETA BÁSICA

PRODUCTO FINAL

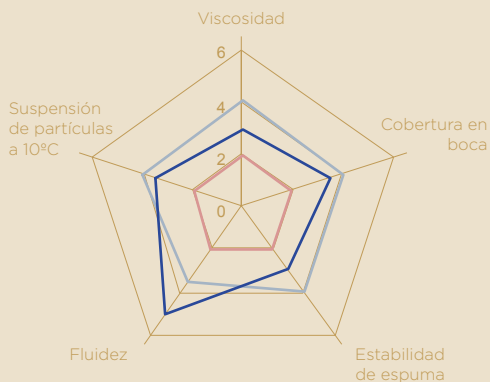
INGREDIENTES	%
Leche semidesnatada .....	91.00
Azúcar .....	7.00
Cacao en polvo .....	1.80
CEAMGUM DP 92-011 .....	0.20 - 0.40

## BATIDO Y BEBIDA DE CHOCOLATE INSTANTÁNEO



## BATIDO Y BEBIDA INSTANTÁNEA

Control  
 CEAMLACTA DP 2270 (0.15%)  
 CEAMGUM DP 92-011 (0.20%)



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 2085 Instant chocolate milk shake

AGL nº 2033 Instant chocolate milk drink