

CEAMLACTA®
Carragenina



— Lácteos —

APLICACIONES EN POLVO

CEAMLACTA®
para recetas
de Flan

Las especialidades **CEAMLACTA DP** proporcionan una completa gama de texturas, asegurando el control de la sinéresis y mejorando las propiedades organolépticas del producto final.

Soluciones únicas diseñadas específicamente para recetas de flan en polvo.



Carragenina

CEAMLACTA DP 91-910
Para una textura firme y cremosa

CEAMLACTA DP 91-911
Para una textura firme y quebradiza

CEAMLACTA DP 2544
Para una textura de firmeza intermedia y cremosa

CEAMLACTA DP 90-106
Para una textura muy cremosa similar a la Panna cotta

BENEFICIOS



- Reducción de costes
- Soluciones a medida
- Control de la sinéresis
- Gama completa de texturas



FLAN EN POLVO RECETA BÁSICA

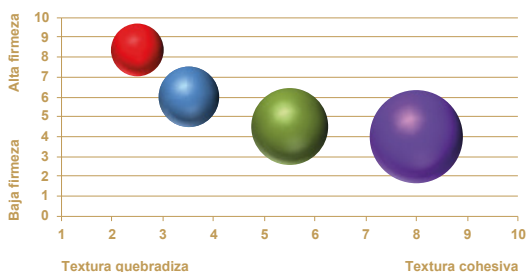
INGREDIENTES

PRODUCTO FINAL

%

Leche semidesnatada	88.00
Azúcar	10.00
Almidón nativo de maíz	1.20
Colorantes y saborizantes	0.25
CEAMLACTA DP	0.35 - 0.50

PERFIL DE TEXTURAS



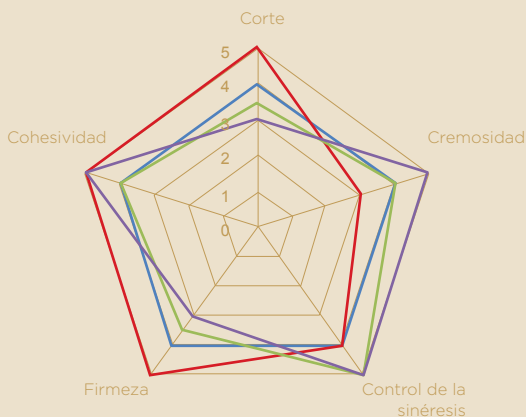
- CEAMLACTA DP 91-910
- CEAMLACTA DP 91-911
- CEAMLACTA DP 2544
- CEAMLACTA DP 90-106

* El tamaño de la esfera indica el nivel de elasticidad



PERFIL DE ANÁLISIS SENSORIAL

- CEAMLACTA DP 91-910
- CEAMLACTA DP 91-911
- CEAMLACTA DP 2544
- CEAMLACTA DP 90-106



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 2103 Cook up flan cost effective