

CEAMGUM® DB

Goma Gelana


vegano



— Lácteos —

BEBIDAS NEUTRAS VEGETALES

CEAMGUM® DB
para aplicaciones de
bebidas no lácteas

La estabilidad y la sensación en boca pueden llegar a ser todo un reto para el desarrollo de bebidas cuando se utilizan proteínas vegetales. Ceamsa ha desarrollado una completa gama de soluciones para elaborar bebidas vegetales asegurando su estabilidad y una excelente sensación en boca.



Goma gelana

Ceamgum DB 91-770
y
Ceamgum DB 91-970

VENTAJAS

- Estabilizante versátil.
- Apto para una amplia variedad de alternativas a las bebidas de leche.
- Alta suspensión.
- Mejorada sensación en boca.



RECETA BÁSICA BEBIDAS VEGETALES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES %

Leche de arroz	92.5
Azúcar	6.0
Cacao en polvo alcalinizado	1.5
Ceagum DB 91-770	0.03 / 0.04

VALORES NUTRICIONALES

Proteínas	1.20%
Grasa	0.09%

INGREDIENTES %

Leche de almendra	88.5
Azúcar	10.0
Cacao en polvo alcalinizado	1.5
Ceagum DB 91-770	0.028 / 0.033

VALORES NUTRICIONALES

Proteínas	2.36%
Grasa	1.04%

INGREDIENTES %

Leche de soja	86.0
Azúcar	12.5
Cacao en polvo alcalinizado	1.5
Ceagum DB 91-770	0.025 / 0.03

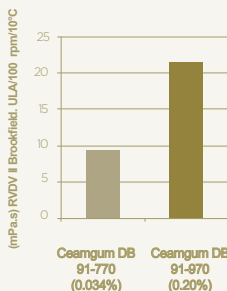
VALORES NUTRICIONALES

Proteínas	1.80%
Grasa	3.34%

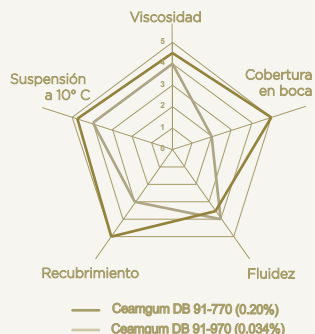


BEBIDAS VEGETALES DE ARROZ

VISCOSIDAD

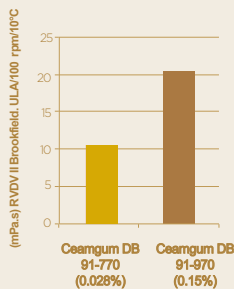


ANÁLISIS SENSORIAL

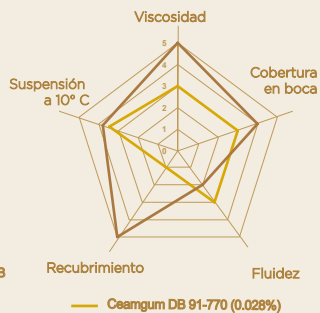


BEBIDAS VEGETALES DE ALMENDRA

VISCOSIDAD

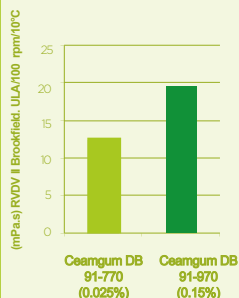


ANÁLISIS SENSORIAL



BEBIDAS VEGETALES DE SOJA

VISCOSIDAD



ANÁLISIS SENSORIAL

