



CEAMLACTA[®]
Carragenina



— Lácteos —
**BATIDO de
CHOCOLATE**

CEAMLACTA[®] DB
**para batidos de
chocolate**

La renovada y robusta gama de estabilizantes para batidos de chocolate permite la elaboración de bebidas homogéneas y con cuerpo.



Carragenina

Ceamlacta 2007
y
Ceamlacta DB 91- 812
y
Ceamlacta DB 91- 723F



CEAMSA

[†]The power of texture.

VENTAJAS



- Alta capacidad de suspensión.
- Desde baja y ligera hasta gran cobertura en boca dependiendo del estabilizante.
- Proporciona una sensación en boca suave y agradable.
- Óptima liberación de sabor.



BATIDO DE CHOCOLATE RECETA BÁSICA

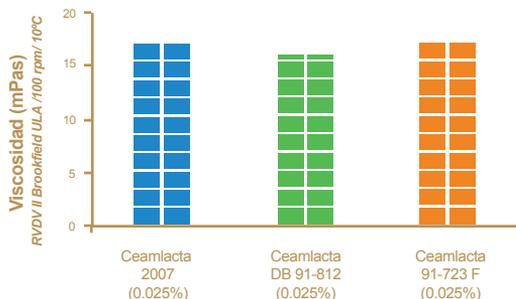
INGREDIENTES	%
Leche semidesnatada	91.17
Azúcar	7.00
Cacao alcalino en polvo	1.80
Ceamlacta DB	0.025

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Proteínas	2.7%
Grasa	1.6%

BATIDO DE CHOCOLATE

VISCOSIDAD



CEAMLACTA	CAPACIDAD DE SUSPENSIÓN *Índice Estabilidad
Ceamlacta 2007	3.5
Ceamlacta DB 91-812	4.5
Ceamlacta DB 91-723 F	4

*Datos basados en el estudio de vida útil y el análisis reológico en TA instrument DHR2

ANÁLISIS SENSORIAL

- Ceamlacta 2007
- Ceamlacta DB 91-812
- Ceamlacta DB 91-723 F



CEAMSA - Guía de aplicación
AGL n°2002 Batidos de chocolate