

CEAMLACTA®
Carragenina



— Lácteos —
**BEBIDAS DE
CHOCOLATE**

CEAMLACTA® DB
para bebidas
lácteas

El rango **CEAMLACTA DB** garantiza la suspensión de las partículas de cacao, asegurando así la homogeneidad de la bebida y proporcionando una agradable y sensación en boca..

Apto para batidos tradicionales de chocolate y bebidas diluidas.



**Carragenina &
Celulosas**

Ceamlacta DB 91-436
&
Ceamlacta DB 91-419
&
Ceamlacta DB 91-838



CEAMSA

The power of texture.

VENTAJAS



- Alta capacidad de suspensión.
- Desde bajas y ligeras hasta gran cobertura en boca en función del estabilizante seleccionado.
- Proporciona una sensación en boca suave y agradable.
- Óptima liberación de sabor



BEBIDAS DE CHOCOLATE RECETA BÁSICA

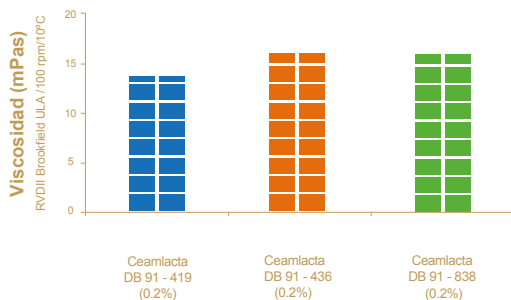
INGREDIENTES	%
Leche semidesnatada	60.0
Agua	29.5
Azúcar	7.00
Cacao alcalino en polvo	1.80
Leche desnatada en polvo	1.50
Ceamlacta DB	0.20

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Proteínas	2.3%
Grasa	1.0%

BEBIDAS DE CHOCOLATE

VISCOSIDAD

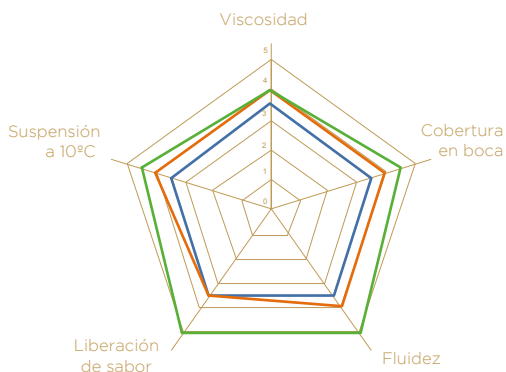


CEAMLACTA	CAPACIDAD DE SUSPENSIÓN *Índice Estabilidad
Ceamlacta DB 91 - 419	3.5
Ceamlacta DB 91 - 436	4
Ceamlacta DB 91 - 838	4.5

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

ANÁLISIS SENSORIAL

- Ceamlacta DB 91 - 419
- Ceamlacta DB 91 - 436
- Ceamlacta DB 91 - 838



CEAMSA - Guías de aplicación

AGL nº 2051 Bebidas de chocolate.