

CEAMLACTA®
Carragenina



Lácteos

DULCE DE LECHE

CEAMLACTA®
para postres de
alto contenido en
azúcar

CEAMSA ha lanzado una completa gama de carrageninas para los productos de Dulce de Leche. **CEAMLACTA 90-491** y **CEAMLACTA 90-492** se han desarrollado específicamente para rellenos de productos horneados, cuyo proceso de elaboración requiere una alta agitación. **CEAMLACTA 2009** y **CEAMLACTA 2270** proporcionan una textura suave y espesa al producto final.



Carragenina

- Relleno de pasteles
horneados

Ceamlacta 90-491
&
Ceamlacta 90-492

- Untable

Ceamlacta 2009
&
Ceamlacta 2270



CEAMSA
The power of texture.

VENTAJAS



- Reducción de viscosidad durante el proceso para optimizar la productividad.
- Control de la textura.
- Sensación en boca mejorada.
- Reducción de costes de producción.



RECETA BÁSICA DULCE DE LECHE

PARA
RELLENO DE PANADERÍA PARA
UNTAR

INGREDIENTES	PARA RELLENO DE PANADERÍA	PARA UNTAR
	%	%
Creamlacta 2009 o 2270	—	0.05 / 0.13
Creamlacta 90-491 o 90-492	0.3/0.4	—
Leche entera (3.6% grasa).....	83.73	83.73
Azúcar	13.45	13.45
Sirope de glucosa	2.52	2.52
Color y sabor	Opcional	Opcional

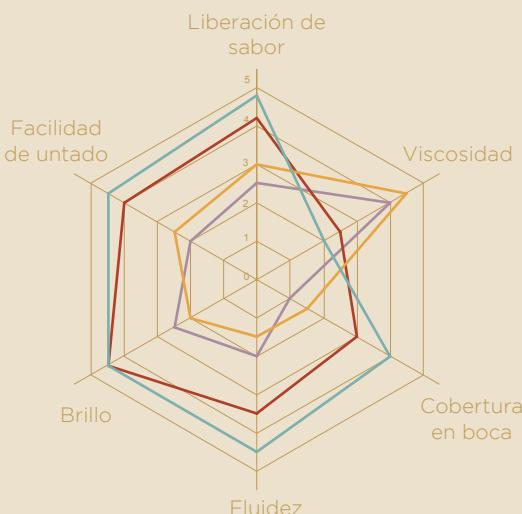
PARÁMETROS

COMPONENTES	VALORES
Brix	70°
Grasa	9.0%
Proteínas	7.5%

DULCE DE LECHE

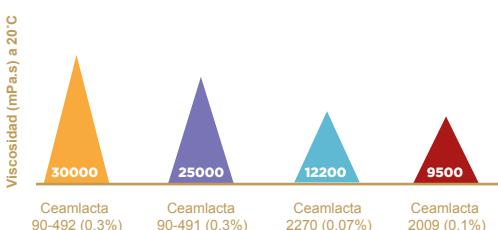
EVALUACIÓN SENSORIAL

Creamlacta 90-491
Creamlacta 90-492
Creamlacta 2009
Creamlacta 2270



MEDIDAS DE VISCOSIDAD

*RVDV II Brookfield. Medidas a 20°C después de 60s a 20 rpm



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 2059-02 Dulce de Leche