

**CEAMLACTA®**  
*Carragenina*



— Lácteos —

# FLAN DE VAINILLA

**CEAMLACTA®**  
para postres  
lácteos

La gama de productos **CEAMLACTA** diseñados especialmente para flanes, proporcionan la textura perfecta en las distintas recetas, asegurando un corte limpio y una consistencia adecuada.



**Carragenina**

Ceamlacta 2770  
&  
Ceamlacta 2424  
&  
Ceamlacta 2321



## FLAN DE VAINILLA TRADICIONAL RECETA BÁSICA

### INGREDIENTES %

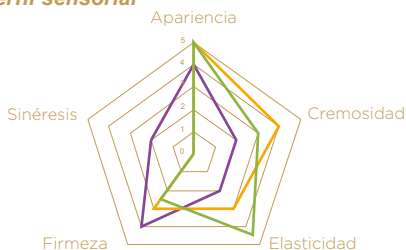
Leche semidesnatada .....	84.95
Azúcar .....	12.0
Almidón nativo de maíz .....	2.0
Nata 35% grasa .....	0.4
<b>Ceamlacta</b> .....	0.35
Color y aromas .....	0.2
Leche desnatada en polvo .....	0.1

### VALORES NUTRICIONALES

#### COMPONENTES VALORES

Proteínas .....	2.6%
Grasa .....	1.5%

### Flan de Vainilla Tradicional Perfil sensorial



— Ceamlacta 2770 — Ceamlacta 2424 — Ceamlacta 2321

## FLAN DE VAINILLA BAJO EN GRASA Y AZÚCAR RECETA BÁSICA

### INGREDIENTES %

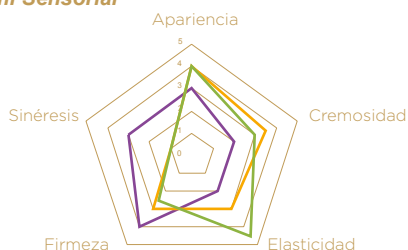
Leche desnatada .....	95.33
Azúcar .....	2.0
Almidón nativo de maíz .....	2.0
<b>Ceamlacta</b> .....	0.35
Color y aromas .....	0.2
Leche desnatada en polvo .....	0.1
Sucralosa .....	0.02

### VALORES NUTRICIONALES

#### COMPONENTES VALORES

Proteínas .....	3.0%
Grasa .....	0.1%

### Flan de Vainilla Bajo en Grasa y Azúcar Perfil Sensorial



— Ceamlacta 2770 — Ceamlacta 2424 — Ceamlacta 2321

## VENTAJAS

- Estabilidad, homogeneidad y corte limpio.
- Amplia gama de texturas: quebradiza, firme y cremosa o elástica y cohesiva.



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº2015 Low Fat Low Sugar Crème Caramel  
AGL nº2019 Crème Caramel