

CEAMGEL®

*Carragenina
+ Fibra cítrica*



– Cárnicos y Salados –

CARRAGENINA BOOSTER

**CEAMGEL® para
aplicaciones cárnicas**

CEAMSA presenta su exclusiva gama de productos combinando una selección de carrageninas con fibra cítrica.

Esta gama ha sido especialmente diseñada para cualquier producto de la industria cárnica.



Carragenina

Ceamgel 1770

Ceamgel 1757

Ceamgel 1755

Ceamgel 1323

Ceamgel 1333



CEAMSA

The power of texture.

VENTAJAS

- Textura óptima.
- Control de sinéresis.
- Gran variedad de aplicaciones.
- Aumento de la vida útil.
- Aspecto natural.



RECETA BÁSICA PALETA DE CERDO FRESCA 42%

INGREDIENTES %

Ceamgel 1324	0.44
Paleta de cerdo deshuesada	70.42
Agua	26.42
Fosfatos	0.35
Sal	1.80
Nitrito sódico	0.02
Antioxidantes	0.05
Dextrosa	0.50



RECETA BÁSICA JAMÓN MIXTO 200%

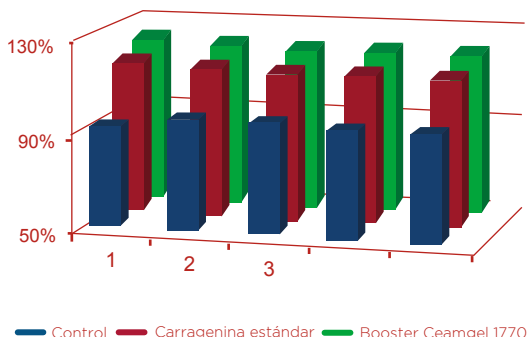
INGREDIENTES %

Ceamgel 1755	1.00
Carne picada 12 mm	33.33
Agua	61.48
Fosfatos	0.50
Sal	1.80
Nitrito sódico	0.02
Antioxidantes	0.05
Dextrosa	1.00
Colorantes	0.02
Aromas	0.80



ROAST BEEF 74%

Rendimiento final de cinco piezas de redondo de vacuno, tras un proceso de inyección, reposo de 12 horas y cocción.



La estandarización de carragenina de Ceamsa con su fibra cítrica de la más alta calidad proporciona una estabilidad y textura únicas.

PALETA DE CERDO 42%

Ejemplo de aplicación: Paletas cocidas inyectadas con Ceamgel 1770. Se obtiene un aspecto natural y un perfil sensorial equilibrado.



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL n° 1053 Jamón de cerdo, 80%

AGL n° 1058 Jamón mixto, 200%

AGL n° 1072 Pollo inyectado, 25%