



CEAMGEL®
Carragenina

CEAMFIBRE®
Fibra cítrica

– Cárnicos y Salados –
**PRODUCTOS
COCIDOS**

CEAMGEL®
para cárnicos inyectados
y amasados

CEAMGEL es la gama de carrageninas de CEAMSA desarrollada especialmente para aplicaciones cárnicas cocidas.

Aumento de rendimientos, control de sinéresis y una textura mejorada son sólo algunas de las ventajas que Ceamgel puede aportar al producto cárnico.



Carragenina

Ceamgel 1725

Ceamgel 1747

Ceamgel 1746

Ceamgel 3387

Ceamgel 9595



CEAMSA

The power of texture.

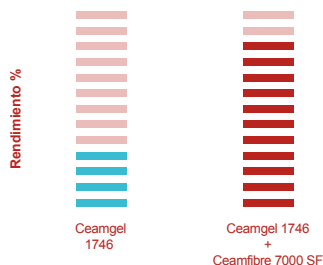
VENTAJAS

- Retención de agua.
- Control de sinéresis.
- Loncheabilidad.
- Diferentes texturas.
- Aumento de vida útil.
- Incremento de rendimiento.
- Mejora de costes.



BACON 40%

Mientras que Ceamgel 1746 combina fuerza y elasticidad, Ceamfibre 7000 SF mejora los rendimientos y la cohesión.



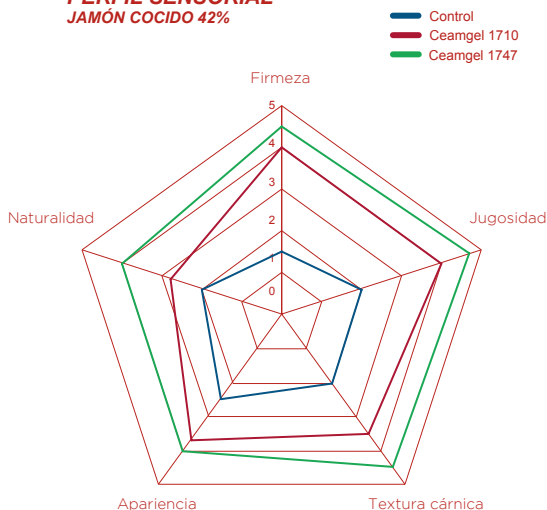
RECETA BÁSICA

JAMÓN DE CERDO LONCHEADO 42%

INGREDIENTES	%
Ceamgel 1747	0.60
Jamón deshuesado	70.00
Agua	26.40
Fosfatos	0.50
Sal	1.80
Nitrito sódico	0.02
Antioxidantes	0.05
Dextrosa	0.50
Aroma	0.10
Colorante	0.03

PERFIL SENSORIAL

JAMÓN COCIDO 42%



RECETA BÁSICA

PECHUGA DE PAVO 55%

INGREDIENTES	%
Ceamgel 3387	0.50
Pechuga de pavo	64.52
Agua	30.84
Fosfatos	0.50
Sal	1.80
Nitrito sódico	0.02
Dextrosa	1.00
Colorantes	0.02
Aromas	0.80

CEAMSA - Guías de Aplicación

- AGL nº 1013 Bacon cocido 40%
- AGL nº 1058 Jamón mixto 200%
- AGL nº 1053 Lomo de cerdo 80-100%
- AGL nº 1075 Pechuga de pavo 60%
- AGL nº 1054 Jamón de cerdo 60%