

CEAMGEL®
Carragenina

CEAMFIBRE®
Fibra cítrica

CEAMTEX®
Alginato



— Pescados y Mariscos —

PRODUCTOS DEL MAR

CEAMGEL®
CEAMTEX®
CEAMFIBRE®
para procesados de
pescado

Los productos de **CEAMSA** ayudan en la estabilización de derivados del pescado, desde las emulsiones tipo surimi hasta las esferas imitaciones del caviar, las hamburguesas y otros productos de pescado picado.

Carragenina

Ceamgel 91-048

Ceamgel 3383

Alginato

Ceamtex 90-738

Ceamtex 90-893

Fibra Cítrica

Ceamfibre 7000



CEAMSA

The power of texture.

VENTAJAS



- Cohesión y elasticidad en análogos del pescado tratados por calor.
- Aprovechamiento de subproductos de la pesca.
- Capacidad para reestructurar.
- Estabilidad al calor en las aplicaciones que lo requieren.
- Emulsionante.

SALCHICHAS / EMBUTIDOS DE PESCADO

- EMULSIONANTE
- ESTABILIDAD AL CALOR
- FIRMEZA

HAMBURGUESA / NUGGET PESCADO

- COHESIVIDAD
- ÓPTIMO MANEJO DE LA PASTA
- JUGOSIDAD EN BOCA

RECETA BÁSICA CARPACCIO DE REESTRUCTURADO DE GAMBAS

- PEGADO DE TROZOS DE PESCADO
- ESTABLE A LA DESCONGELACIÓN
- LONCHEABLE

INGREDIENTES	%
Ceamtex 90-738	3
Gambas peladas	71
Agua (hielo)	23.65
Sal	1.50
Ácido cítrico/ zumo de limón	0.05
Pimienta negra	según deseo

RECETA BÁSICA SURIMI SIN ALMIDÓN NI ALBÚMINA DE HUEVO

- EMULSIONANTE
- APTO PARA LAMINAR
- FIRME Y ELÁSTICO TRAS LA COCCIÓN

INGREDIENTES

	%
Ceamgel 91-048	4.0
Surimi	44.0
Agua	46.38
Aceite	1.8
Sal	1.8
Azúcar	2.0
Potenciador del sabor	0.02
Aroma de surimi	según deseo
Colorante pimentón	según deseo

ESFERAS IMITACIÓN DE CAVIAR

Esferificaciones de salsas o caldo de pescado con Ceamtex.

PATÉ DE PESCADO

- EMULSIONES ESTABLES
- TEXTURA UNTABLE
- CONTROL DE SINÉRESIS

CEAMSA - Guías de Aplicaciones

- AGL nº 1031 Surimi sin almidón ni albúmina de huevo
- AGL nº 1061 Filetes de pescado reestructurado
- AGL nº 1074 Carpaccio de salmón reestructurado