

CEAMBLOOM®
Carragenina


vegano



- Postres de agua -

VEGETARIANOS

CEAMBLOOM® WD
para postres de agua

Disponemos de una amplia gama de carrageninas especialmente desarrolladas para la producción de postres de agua. Nuestra nueva categoría de productos **CEAMBLOOM** ofrece numerosos beneficios, destacando la rápida gelificación que permite obtener geles totalmente transparentes y cristalinos, sin sinéresis a lo largo del tiempo de la vida útil del producto.



CEAMBLOOM WD

Ceambloom WD 3111
&
Ceambloom WD 3151
&
Ceambloom WD 3155
&
Ceambloom WD 3158
&
Ceambloom WD 3193



CEAMSA

The power of texture.

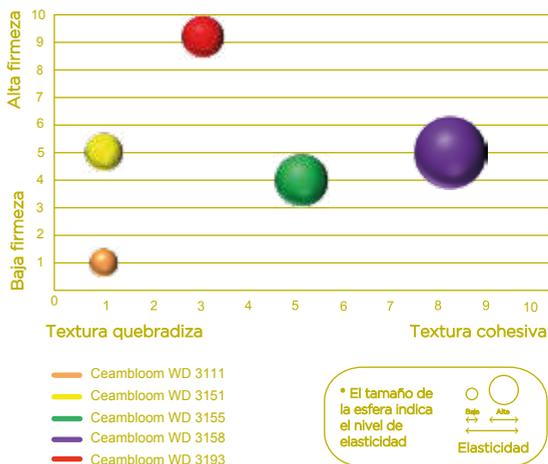
VENTAJAS



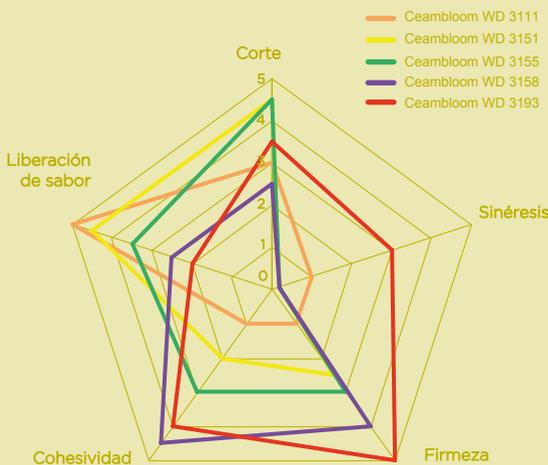
- En comparación con la gelatina o la pectina LM, es una opción más económica y rentable.
- Alternativa vegetariana.
- Ofrece un menor tiempo de gelificación comparado con la gelatina.
- Amplia gama de texturas desde geles casi bebibles hasta geles con texturas que recuerdan a la gelatina, e incluso otras alternativas de texturas muy firmes.
- Receta libre de citrato potásico.

CEAMBLOOM POSTRES DE AGUA VEGETARIANOS

PERFIL DE TEXTURAS



PERFIL DE ANÁLISIS SENSORIAL



RECETA BÁSICA POSTRES DE AGUA VEGETARIANOS

INGREDIENTES

%

Ceambloom WD	1 / 1.5
Azúcar	15
Citrato sódico	0.29
Ácido cítrico	0.35
Color/Sabor	opcional
Agua.....	hasta 100%

PARÁMETROS

Brix	18°
pH	3.5 / 4

CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 3035 Postres de Agua listos para consumir

AGL nº 3034 Postres de Agua Sin Azúcar