Los almidones de patata modificados «Clean & Simple»

IMPAG Iberia lanza al mercado, tanto en España como en Portugal, los almidones de patata modificados «Clean & Simple», de origen europeo, libre de gluten y «clean label». IMPAG ofrece una variedad de referencias diseñadas para cubrir diversas necesidades de producción y aplicaciones específicas.

Los almidones de patata modificados Clean & Simple son ideales para procesos que requieren estabilidad a altas temperaturas, resistencia a pH bajos y esfuerzos mecánicos prolongados, siendo adecuados para una amplia gama de aplicaciones. Contribuyen a la retención de agua durante la cocción en la producción de carne, embutidos y similares, proporcionando una textura firme y agradable al masticar, además de garantizar un corte óptimo en el producto final. Para rebozados, mantienen el calor durante la fritura y conservan la textura crujiente con el paso del tiempo. En postres, rellenos y helados, aportan una textura rica y cremosa, facilitando la formación de gel tras el enfriamiento. Son una elección destacada para pasta rellena, asegurando una textura firme y evitando fugas durante la cocción. En la preparación de sopas, salsas y aderezos, retienen la humedad y contribuyen a obtener una textura suave y cremosa.

IMPAG Iberia | info@impag.es | +34 932 654 951 | www.impag.es

impag