pH7 Food Technology

GLASEANTES

Aditivo apto para todo tipo de productos congelados

MÁS PROTECCIÓN Y BRILLO NATURAL

GLASEANTES

GAMA glass by pH7

VENTAJAS

- Mejora la calidad de los productos glaseados dándoles un aspecto brillante y transparente.
- Crea una película protectora tras la congelación, que realza el brillo natural del producto.
- Preserva las cualidades organolépticas e higiénico-sanitarias.
- Evitan la formación de estratificaciones o decantaciones en los depósitos del producto.
- Evita la influencia de cualquier agente externo de tipo bacteriológico, físico-químico y/o ambiental.
- Evita la oxidación de la capa superficial del alimento, manteniendo su mejor aspecto y sus cualidades nutritivas.
- Evitan la posible pérdida de peso que se produce con la deshidratación del alimento.

PROPIEDADES

- Aditivos aptos para todo tipo de productos de la pesca y sus presentaciones de corte.
- Aditivos utilizados en tratamientos por inmersión, añadiéndolos al agua en la glaseadora.
- Forma una barrera protectora uniforme en toda la superficie. Una ventaja importante durante el almacenamiento en cámaras frigoríficas.
- Sin toxicidad, no se precisa protección para su manipulación.
- Excelentes resultados donde se requiere un tratamiento homogéneo y suficientemente elástico para conseguir una buena impregnación.
- Formulaciones ajustadas a las legislaciones de los diversos países donde se aplican.

PRODUCTOS DE LA PESCA	SOLUCIONES PH7	FORMATO
Varios (Congelados)	En base a Glicerol Clean Label	Liquido Polvo

CONSULTA A NUESTRO DEPARTAMENTO TÉCNICO COMERCIAL PARA OFRECERTE UNA SOLUCIÓN A MEDIDA DE TUS NECESIDADES

pH7 Food Technology

+34 931 122 447
+34 607 217 647
comercial@ph7foodtech.com | ph7foodtech.com

Área tecnológica de Barcelonesa Food Solutions