



Estabilizantes

para Crema para Cocinar

Premium Ingredients comercializa una amplia gama de estabilizantes basados en hidrocoloides, almidones y emulsionantes para crema para cocinar, tanto láctea como vegetal. Esta gama de productos ha sido diseñada cumpliendo con las necesidades específicas de nuestros clientes y especificaciones de producto en términos de textura, coste, viscosidad y estabilidad.

► Beneficios

- Reducción de coste.
- Cremosidad, cuerpo y sensación en boca óptima.
- Excelente estabilidad:
 - Proceso altamente mecanizado.
 - Tratamiento térmico: pasteurización y UHT.
 - Ciclos de congelado – descongelado.

► Resumen general

	Emulsionante	Tratamiento Térmico	Ciclos de congelado-descongelado	Liberación de sabor	Dosis
Premigum® XLN-11043	no	UHT	no	••••	0.3 - 0.4%
Premitex® XLN-11072	sí	UHT	no	•••	1.5 - 2.5%
Premitex® XLN-13001*	sí	Pasteurización	sí	••	2.7 - 3%

* Especialmente desarrollado para la elaboración de crema para cocinar vegetal.



Estabilizantes

para Crema para Cocinar

► Proceso general

UHT

- **1** Pre-mezclar todos los ingredientes en polvo.
- **2** Añadir los polvos a la crema de leche a 35°C y mezclar suavemente.
- **3** Calentar hasta los 65-70 °C mientras se mezcla lentamente.
- **4** Aplicar tratamiento UHT a 140 °C con homogenización upstream a 120 bar.
- **5** Envasar asépticamente a 15-25 °C.

Pasteurización

- **1** Pre-mezclar todos los ingredientes en polvo.
- **2** Añadir los polvos en agua caliente a 80-85°C y mezclar a velocidad media.
- **3** Añadir la grasa previamente derretida a 80°C mientras se mezcla suavemente para evitar la formación de espuma.
- **4** Homogeneizar a 80 °C y 120 bar.
- **5** Envasar a 5 °C.
- **6** Conservar congelado hasta consumir.



© 2012 PREMIUM INGREDIENTS, S.L. Todos los derechos reservados.

PREMIUM INGREDIENTS es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Sólo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutuo acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de PREMIUM INGREDIENTS al respecto salvo la expresamente obligada por Ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

PS-DA-006-2 (MEX) R0