

Inclusiones para panificación



Las inclusiones a base de lípidos de Balchem son diseñadas para transmitir experiencias sensoriales y mejorar los productos alimenticios, protegiendo y aportando sabor, aroma y color. Se incorporan fácilmente en los alimentos y liberan sus componentes funcionales cuando llegan a su punto de fusión, protegiendo ingredientes sensibles y sin afectar los procesos de leudado.

Industria en la que aplica



Panadería y galletería

Características

- ✓ Son de fácil manejo y almacenamiento, disponibles en diferentes tamaños y formas, ofreciendo una alternativa rápida de crear nuevos sabores y variedades.
- ✓ Diseñado para derretirse a temperatura de horneado entregando discretos trozos de sabor y color, sin pegarse en los moldes o utensilios.
- ✓ Puede ser utilizado en premezclas, Panadería, Galletería, Waffles y pancakes, Pastelería, Masas frías, Harina para arepas, entre otros.
- ✓ Diferentes tamaños y formas (Nuggets y Flakes)
- ✓ Gran variedad de sabores: frutales, salados, brown, lácteos, entre muchos otros.

Certificaciones

