

EXPERIENCIA SENSORIAL. FUNCIONALIDAD. AHORROS

Lo nuevo para la innovación en quesos



Las soluciones de la familia PRECISA™ 600 te ayudarán a crear **nuevos quesos deliciosos**– a un **precio accesible**

Ya sea que estés buscando una mejor capacidad de rallado o características de fundido en el queso para pizza, o quizá más cremosidad y fluidez en salsas de queso, o quesos procesados con una mejor untabilidad, podemos ayudarte. Toma ventaja de nuestro conocimiento y portafolio de ingredientes innovadores para lograr ahorros en tus productos, conservando la funcionalidad y atractivo sensorial que tus consumidores desean.



Ingredion™

Mejora la funcionalidad y los ahorros

Crear quesos imitación de buena calidad y lograr buenos ahorros no siempre ha ido de la mano. Ahora es posible, con los almidones PRECISA™ 600, PRECISA™ 601, PRECISA™ 602 y PRECISA™ 620 soluciones innovadoras de alto rendimiento desarrolladas por Ingredion.

LOGRA FUNCIONALIDAD SUPERIOR Y ATRACTIVO SENSORIAL

Tus fórmulas de queso imitación más demandantes necesitan que la firmeza, el rallado, gelificación y fundido estén en el punto exacto. Las soluciones de almidones PRECISA™ han sido cuidadosamente desarrolladas para otorgar los atributos y funcionalidad que tú necesitas.

Almidón PRECISA™ 600: Brinda excelente firmeza, fundido medio y sobresalientes propiedades emulsificantes.

Almidón PRECISA™ 601: Baja firmeza y buen fundido.

Almidón PRECISA™ 602: Buen fundido y buena emulsificación.

Almidón PRECISA™ 620: Ofrece excelentes propiedades de emulsificación y fundido.

Almidón PRECISA™ 621: Buena firmeza y buen fundido.

Nuestro amplio portafolio de almidones incluye texturizantes únicos que resaltan atributos funcionales clave como control de viscosidad, firmeza, gelificación más rápida/lenta y emulsificación mejorada.

OPTIMIZA TUS COSTOS

Puedes reemplazar ingredientes costosos y ahorrar dinero al reducir proteína (caseína, caseinatos, concentrados de proteínas de leche), hidrocoloides y grasa. Ahora las soluciones de la familia PRECISA™ 600 te ayudan a mejorar la eficiencia en tus procesos y reducir defectos en el producto final para un mejor rendimiento –y más ahorros.

NUESTROS EXPERTOS LO HACEN POSIBLE

Nuestros expertos técnicos te ayudarán a alcanzar tus objetivos en las aplicaciones de queso más desafiantes utilizando las soluciones de almidones PRECISA™.

Con el almidón PRECISA™ 600 y el almidón GEL 'N' MELT® puedes alcanzar una buena firmeza y fundido en queso imitación para pizza, utilizando menos caseína.

En quesos untables, los almidones PRECISA™ 601, PRECISA™ 602 y el texturizante N-DULGE® SA1 pueden ayudarte a crear una buena sensación en la boca, untabilidad y capacidad de fundido en fórmulas reducidas en grasa y proteínas. En salsas imitación queso, PRECISA™ 602 te ayuda a lograr excelentes propiedades de suavidad y viscosidad.

Aprovecha nuestra experiencia – y nuestro portafolio de soluciones PRECISA™- para lograr el ajuste fino en cualquier funcionalidad.



mejorar
textura



optimizar
costos



perfeccionar
formulaciones



DIAL-IN®

¡Empecemos hoy!

MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34

ingredion.mx

Ingredion México S.A de C.V.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. PRECISA, DIAL-IN y la marca y logo INGREDION son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2016



CAPACIDADES DE INGREDION PARA APLICAR EN QUESOS

Puedes crear y lanzar conceptos innovadores de queso, ahorrando dinero como nunca antes con la experiencia y soluciones holísticas de Ingredion. Utilizamos información del consumidor, junto con una profunda experiencia en formulaciones, aplicaciones, y evaluación sensorial para ayudarte a crear conceptos innovadores de quesos, alineados con las tendencias de consumidor, así como asistirte con los retos de formulación, escalamiento y procesado que se presentan.

TECNOLOGÍA DIAL-IN

Nuestra tecnología de textura DIAL-IN® puede ayudarte a tomar el camino más corto hacia la textura perfecta en tus productos de queso procesado.

Esta tecnología es una herramienta rápida, robusta y con enfoque en los consumidores que nos permite ayudarte a transformar y optimizar texturas. Con quesos imitación, te ayudamos a lograr texturas y funcionalidad en el producto cuando se reducen o reemplazan ingredientes para optimizar costos. Nuestra tecnología DIAL-IN® te ayuda a ahorrar tiempo y dinero al eliminar el ensayo y error en tu proyecto.



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™