

Salsas

Mayonesa, Ketchup, Harissa, Mostaza, Vinagretas



La gama **SPI** de estabilizantes y texturizantes a base de hidrocoloides ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de los consumidores en términos de viscosidad, textura, sensación en la boca y estabilidad durante la vida útil de las salsas, desde el procesamiento industrial y el almacenamiento hasta su consumo.

Los conservadores y antioxidantes ofrecidos están destinados a preservar las características de las salsas de cualquier alteración y proliferación microbiana a lo largo de toda su vida útil.

La gama de colorantes (naturales y químicos, en polvo o líquidos, liposolubles o hidrosolubles, estándar o a la medida) ha sido diseñada para aportar el color deseado a las salsas según las preferencias del consumidor.

También disponemos en nuestra gama de materias primas como almidones, edulcorantes, goma xantana, guar, cmc... y aceites vegetales de palma, colza, girasol y soja.

Solicite más información a su contacto en **SPI**.

ESTABILIZANTES Y MEZCLAS DE ESTABILIZANTES

Diseñados para satisfacer las necesidades del consumidor en términos de viscosidad, textura, sensación en boca y estabilidad, a lo largo de la vida de las salsas, desde los procesos industriales y el almacenamiento hasta su consumo.

- CMC
- Goma de guar
- Goma xantana
- Goma de tara
- Goma de algarrobo
- Carragenina
- Mezcla de diferentes estabilizantes con otros aditivos para obtener el mejor resultado en mayonesas, ketchup y otras salsas.

EMULSIONANTES

Emulsionantes, estabilizantes y compuestos relacionados, evitan la separación de ingredientes y prolongan la vida útil.

COLORANTES

Amplia gama de colorantes (naturales o sintéticos, en polvo o líquidos, liposolubles o hidrosolubles, estándar o personalizados)

AROMAS

Amplia gama de aromas (natural o sintético, líquido o en polvo, estándar o personalizado), especias y hierbas, chili, tomate, picante, clásico, provenzal...

EDULCORANTES

Azúcares sólidos, líquidos y mezclas a medida, ofreciendo un servicio global que cubre todas las fases industriales; siempre de acuerdo con los más altos estándares de calidad.

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES

Los conservadores alimenticios naturales y sintéticos que se ofrecen están destinados a preservar las características de sus productos de cualquier alteración y proliferación microbiana durante su vida útil hasta su consumo.