

HELADOS

Línea CT 60 HELADOS

Esta línea fue diseñada para la estabilización de helados que son sistemas complejos por la coexistencia simultánea de 3 fases:

- Gas
- líquido y
- sólido



Los sistemas estabilizadores se han diseñado para todo tipo de helado:

1. Sorbete
2. Helado estándar (duro)
3. Helado premium
4. Helado mantecado
5. Helado tipo italiano
6. Helado blando
7. Helado suave o soft serv



Ya sea que se elaboren con crema natural, butter oil o grasa vegetal, tenemos un sistema justo a su medida.

Conocemos las diferentes fórmulas y también los diferentes procesos de manufactura. Esto nos permite



diseñar sistemas de hidrocoloides, emulsivos y sistemas buffer adecuados a cada necesidad.

¡Pregunte por nuestro servicio técnico!



Beneficios

1. La base o mezcla para helado, hecha con nuestros estabilizadores presenta una viscosidad adecuada sin separación de fases, ya sea que se busque una viscosidad elevada (1800 a 2200 cps), una viscosidad media (800 a 1100 cps) o una viscosidad baja (100 a 300 cps)
2. Brillo

3 Ya el helado presente una textura bucal muy cremosa y tersa

4 Buen rendimiento acorde al tipo de helado y a las preferencias de cada localidad

5 Resistencia al choque térmico.

6 Esto significa, buena resistencia a los ciclos congelación descongelación, lo que evita el crecimiento de cristales de hielo, obteniéndose así un producto que no tendrá textura arenosa o a hielo

7 Este es un punto muy importante, sobre todo en países de clima tropical y para compañías que comercializan el helado como tal a nivel nacional.

8 El helado duro presentará buena firmeza y buena sequedad

Los helados que se obtienen no son chiclosos, sino que, por el contrario, presentan una gran facilidad de boleo