

POSTRES

Los postres a base de leche, no pueden faltar en nuestra lista de especialidades.....

En nuestros días el mercado de los postres lácteos está tomando una fuerza considerable.

La creación de postres de leche ha sido para las compañías pequeñas y grandes el medio más adecuado para diversificarse y crecer.

Este tipo de aplicación requiere del empleo de sistemas a base de hidrocoloides, emulsivos y sales que ayuden a obtener las características de textura y la estabilidad que los clientes requieren.

Las aplicaciones son variadas y van desde los postres ready to eat, fabricados a nivel industrial, como son los flanes, natillas y mousses de pH neutro y ácido, cremas para batir listas para usarse y todos los tipos de postres instantáneos como merengues, flanes, gelatinas, helado en polvo, los cuales se pueden hacer en casa

El mercado de postres lácteos es el que ahora ofrece un potencial de crecimiento interesante para todo tipo de empresa.

Los sistemas Cytecsa brindan a los productos una excelente cremosidad y



buena fundencia en la boca



En tratamientos térmicos fuertes estabilizan la proteína láctea lo que contribuye a obtener un producto de apariencia visual lisa y tersa que no presenta arenosidad en la boca. En cuanto a las cremas para batir, tenemos sistemas para cremas elaboradas a partir de crema natural

o por recombinación empleando butter oil; tanto para productos pasteurizados como ultrapasteurizados. Si así se desea contamos también con sistemas para crema para batir elaborada con grasa vegetal

POSTRES LACTEOS LINEA CT 80

Los postres a base de leche, no pueden faltar en nuestra lista de especialidades.....

El mercado de postres lácteos ofrece un crecimiento interesante para todo tipo de empresa.

La creación de postres de leche ha sido para las compañías pequeñas y grandes el medio más adecuado para diversificarse y crecer.



Este tipo de productos requieren del empleo de sistemas a base de hidrocoloides, emulsivos y sales que ayuden a obtener las características de textura y la estabilidad que ustedes nuestros clientes requieren.

Las aplicaciones son variadas y van desde los flanes, natillas, cremas para batir, postres instantáneos como merengues, flanes, gelatinas, helado en polvo, los cuales se pueden hacer en casa.

Los sistemas de **CYTECSA** brindan a los productos muy buenas características tanto de forma visual como al probarlos y disfrutar un buen postre en la boca.



En tratamientos térmicos fuertes estabilizan la proteína láctea lo que contribuye a obtener un producto de apariencia lisa y tersa. En cuanto a las cremas para batir, tenemos sistemas para cremas elaboradas a partir de crema natural o por recombinación empleando butter oil; tanto para productos pasteurizados como ultra pasteurizados, o si lo desea contamos con sistemas para elaborar crema para batir a partir de grasa vegetal.