



CATALINA
Food Solutions

TEXTURIZANTES



NATURAL
SOLUTIONS

AGENTES TEXTURIZANTES

Textura Natural con Ingredientes Naturales

Para desarrollar nuestra gama de texturizantes naturales hemos estudiado a fondo las distintas fuentes de sustancias presentes en la naturaleza y así poder desarrollar mezclas sinérgicas que aporten textura natural de forma natural.

El equipo científico de Catalina ha estudiado las diferentes funcionalidades de las fibras vegetales solubles e insolubles, de las diferentes proteínas vegetales y animales, y de los diversos almidones para buscar soluciones naturales que aporten la textura deseada a una amplia variedad de alimentos. Tanto se precise de una textura firme, como de otra unttable, o cremosa, etc...

- ETIQUETADO NATURAL
- EXCELENTE TEXTURA
- MEJORA DE RENDIMIENTOS
- REDUCCIÓN MERMAS
- MAYOR CAPACIDAD RETENCIÓN DE JUGOS
- MEJOR ASPECTO

Soluciones Naturales

APLICACIÓN	VENTAJAS	PRODUCTO
CARNE PICADA HAMBURGUESAS ALBÓNDIGAS SALCHICHAS	Estructura cárnica natural Evita la compactación Textura abierta Retención de jugos	FIBERSAN-901
	Textura firme Formado fácil Menor retracción al cocinado Retención jugos Mordida cárnica	BINDERSAN-740
	Extensión de masas Mejora rendimientos Textura firme Formado fácil Menor retracción al cocinado Mordida cárnica Retención de jugos	EXTENSAN-540
NUGGETS	Formado fácil Mejora rendimientos Menor retracción al cocinado	BINDERSAN-740

APLICACIÓN	VENTAJAS	PRODUCTO
RELLENOS	Potente ligazón Reducción de mermas Textura jugosa	EXTENSAN-540
SEEHK KEBAB	Textura firme Formado fácil Retención de jugos	BINDERSAN-740
DONER KEBAB	Mantiene estructura Fácil formado Retención de jugos	BINDERSAN-740
PASTAS FINAS	Estabilización emulsiones Mejora de textura Mordida firme Reducción de mermas Mejora rendimientos	GELSAN-3552
JAMÓN COCIDO	Mejora rendimientos Reducción de mermas Mejora loncheado Reducción sinéresis	GELSAN-3552
TOPPINGS	Gran estabilidad Reducción de mermas Textura jugosa	GELSAN-5429
BACON RESTRUCTURADO	Reducción de mermas Potente unión Mejora rendimientos	GELSAN-729
SALCHICHÓN CHORIZO PEPPERONI SALAMI	Mejora rendimientos Mejora ligado Mejora loncheado	LISAN-9940
SALSAS	Estabilización emulsiones Mejora textura	GELSAN-9352
MARINADOS	Estabilización emulsiones Mejora textura	GELSAN-1152



Avda. Mercamurcia, 20
30120 El Palmar (Murcia-Spain)

Tel.: +34 968 84 00 65

Fax: +34 968 84 21 16

info@catalinafoodsolutions.com

www.catalinafoodsolutions.com