



SOLUCIONES PARA HELADOS

Soluciones Alimentarias

@maprysa

Maprysa



Soluciones

Para Helados

La línea EHEL ofrece soluciones para la industria del helado a partir de funcionales sistemas que permiten **mejorar las características del producto**, ayudando a obtener **un mayor rendimiento y reducción de costos** de fabricación adaptadas a las necesidades de cada cliente.

- **AGENTE TEXTURIZANTE:** Mezclas funcionales desarrolladas para mejorar el control de cristalización, además de **retardar el derretimiento** en productos congelados tales como helados, nieves, bolis, etc. Brindando una textura tersa y cremosa al paladar.
- **AGENTE CONSERVADOR:** Sistemas conservadores eficaces contra una amplia gama de bacterias, hongos y levaduras especialmente para la industria de helados y nieves con el fin de extender su vida útil.
- **AGENTE EDULCORANTE:** Sistemas edulcorantes diseñados para la reducción y/o **eliminación de azúcar en helados**, nieves y bolis ofreciendo productos reducidos en calorías sin aportar resabios típicos de edulcorantes.

Sabores

Malteada de fresa
Pastel de cumpleaños
Jarabe de chocolate
Doble chocolate
Uva mandarina

CONOCE NUESTRO
CATALOGO

SCAN ME

