

# CASEINLAC

## **Descripción:**

Composición proteica compuesta por proteínas de origen vegetal y lácteo.

## **Aplicación:**

Productos cárnicos cocidos, frescos y curados.

## **Características:**

Se la emplea como estabilizante en la preparación de emulsiones.

Se usa en embutidos secos para detener el mermado y mejorar la adherencia del tocino o grasa a usar.

Le confiere a la salmuera una viscosidad óptima impidiendo de esta forma la decantación de la fécula.

Es de sabor neutro, y no produce espuma

## **Dosis aproximada:**

- a) En pastas finas: 1% a 1,5 % sobre producto terminado.
- b) En embutidos secos: 0.6% a 2 % sobre producto terminado.
- c) En embutidos frescos: 1.5 % a 2 % sobre producto terminado.
- d) En salmueras para inyección 3 a 4 % sobre salmuera terminada.

## **Envase**

Bolsas de papel por 25 Kg.

## **Almacenamiento:**

Conservar en lugar seco, fresco y apartado de otros elementos de fuerte aroma.

## **Vida útil:**

A temperatura ambiente y sin abrir, el producto tiene una duración de 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

La información aquí contenida es según nuestro conocimiento verdadera y correcta, y presentada de buena fe. Puede sufrir modificaciones sin previo aviso. Ninguna garantía contra infringimiento o patentes está implícita o inferida. Consultar con nuestro equipo técnico para optimizar el uso del CASEINLAC.