

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO							
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE
Aceites (soya, girasol y palma)	Líquido	Mejora la calidad nutritiva, para freído y sustituto de grasa	●			●	●	●		
Acesulfame K	Polvo	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●			●		
Ácido ascórbico	Granulado	Acidulante, fuente de vitamina C y antioxidante natural						●		
Ácido cítrico	Granular, granular fino, fino	Acidulante de nota ácida refrescante inmediata						●		
Ácido fumárico	Granulado	Acidulante fuerte de baja higroscopicidad para productos en polvo, agente leudante						●		
Ácido tartárico	Polvo	Acidulante de notas ácidas astringentes, agente leudante						●		
Alginatos de sodio	Polvo	Gelificante para brillos						●		
Almidón de maíz natural	Polvo	Agente que da volumen y textura						●		
Almidón de maíz modificado	Polvo	De acuerdo a la aplicación						●		
Antioxidantes naturales	Polvo, aceite	Mezcla de tocoferoles que evitan la oxidación de fruta, grasas y aceites							●	
Color caramelo	Polvo, líquido	Colorante natural, soluble en agua con olor a azúcar quemada y sabor amargo que mejora la apariencia del producto						●	●	●
Cloruro de sodio	Granulado	Potencializa el sabor y fortalece el gluten						●		
Cloruro de sodio bajo en sodio	Granulado	Sal baja en sodio que reduce hasta un 50% de sodio						●		
CMC	Granulado	Agente estabilizante y espesante que mejora la textura y volumen						●		
Cocoa alcalina y natural	Polvo	Realza las notas a chocolate						●		
Colorantes	Polvo, líquido	Colorantes naturales y sintéticos						●		
Dextrosa	Polvo	Mejora el sabor y color de la costra del pan	●					●	●	●
Dióxido de titanio	Granulado	Enturbiante						●		
Dióxido de silicio	Polvo, granular	Antiapelmazante, antihumectante y vehículo inerte						●		
Enzimas de panificación	Polvo	Mezclas de enzimas que mejoran la apariencia y consistencia de la miga						●		
Eritritol	Granular, polvo	Edulcorante no calórico con notas refrescantes y perfil similar al del azúcar, aporta volumen y cuerpo						●		
Fibra cítrica	Polvo	Aporte de fibra funcional y textura, ayuda a evitar la ruptura de galletas, aporta palatabilidad y mejora sabor						●		
Fibra de chícharo	Polvo	Fibra vegetal, mejora textura						●		
Fibra soluble	Polvo	Fuente de fibra						●		
Fosfatos de sodio, potasio, calcio	Granulado, polvo	Agentes emulsificantes, leudantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes						●		
Gluconodeltalactona	Polvo	Agente leudante sin sodio						●		
Gluten de trigo o maíz	Polvo	Mejora consistencia de la miga						●		
Goma guar	Granulado, polvo	Agente estabilizante y espesante que mejora la textura y volumen						●		
Goma xantana	Granulado, polvo	Agente estabilizante, emulsionante y espesante que mejora la textura y volumen	●					●		
Grasas	Sólido, líquido	Fuente de grasa. Emulsificante, aporta textura	●							
Lactosa	Polvo	Mejora el color de la costra del pan (color más dorado)						●		
Leche descremada en polvo	Polvo, líquido	Incrementa la absorción de agua, mejora el color de la costra del pan (color más dorado), imparte un sabor más agradable y mejora el valor nutricional						●		
Lecitina de soya	Líquido, polvo	Emulsificante, estabilizante, espesante, humectante y antioxidante	●		●			●		

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Maltodextrina	Polvo	Reducción de carbohidratos, grasa. Formador de películas, evitando texturas pegajosas, favorecimiento de las reacciones de Maillard							●		
Mezclas emulsificantes	Polvo	Emulsificantes que mejoran la consistencia y sabor del pan, facilitan la elaboración del pan y permite aplicaciones instantáneas							●		
Monoestearato de glicerilo	Sólido	Emulsificante							●		
Pectinas	Granular, polvo	Agente gelificante para fabricación de mermeladas, brillos y rellenos termoestables							●		
Propionato de sodio y calcio	Polvo	Conservador que actúa principalmente contra hongos y <i>Bacillus mesentericus</i>							●		
Proteína de chícharo	Polvo	Proteína vegetal libres de GMO							●		
Sorbato de potasio	Granulado	Conservador que actúa principalmente contra hongos y levaduras							●		
Stevia	Saco	Edulcorante no calórico natural de alta intensidad	●		●				●		
Sucralosa	Polvo	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●				●		
Suero de leche	Polvo	Emulgente, reemplaza la adición de huevo, da cuerpo a la masa e incrementa el valor nutricional							●		
Vitaminas	Polvo	Vitaminas A, B, C, D, E y K para fortificación	●		●				●		

## SISTEMAS

**Highblend**<sup>®</sup>

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO								
			CAJA	CUBETA	CUNETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE	
Highblend Fill Baking 850	Polvo	Para rellenos y mermeladas horneables							●		
Highblend Marmalade SF	Polvo	Para mermeladas de frasco sin azúcar añadida							●		
Pectinas alto metoxilo	Polvo	Para rellenos y mermeladas de frascos, mangas, topping, jaleas, ates, glase							●		
Alginatos	Polvo	Para relleno horneable estables a altas temperaturas							●		