

Reduzca el uso de huevo. Mantenga la calidad.



Reemplazo de huevo **económico con una notable textura.**

Como la demanda de huevos supera a la oferta y los precios siguen subiendo, la sustitución de huevo está ahora a la vanguardia de la mente de los fabricantes de alimentos, con muchos de ellos luchando para encontrar formas alternativas para satisfacer sus necesidades de formulación .

Con las soluciones de ingredientes de Ingredion, puede reducir los huevos entre 25 a 100% dependiendo de la aplicación sin comprometer la calidad . Ahora usted puede crear productos horneados irresistibles con huevos reducidos y ahorrar dinero.



SOLUCIONES PARA REEMPLAZO DE HUEVO

APLICACIÓN	NIVEL DE REEMPLAZO	RECOMENDACIÓN DE INGREDIENTE	NIVEL DE USO	DECLARACIÓN EN ETIQUETA	FUNCIONALIDAD
Pastel de ángel	20-40% huevo blanco	PRECISA™ BAKE 100	1-4%	Almidón de papa, dextrina de tapioca, goma xántica	Set y estructura
Tortas	25-50% huevo entero	PRECISA™ BAKE 100	1-4%	Almidón de tapioca modificada, hidroxipropil metilcelulosa	Estructura de la miga fina y viscosidad del batido.
Muffins	50% huevo entero	PRECISA™ BAKE 100	1-4%	Almidón de papa, dextrina de tapioca, goma xántica	Retención de volúmen, estructura y viscosidad del batido.
Galletitas	50% huevo entero	PRECISA™ BAKE 100	1-4%	Almidón de papa, dextrina de tapioca, goma xántica, harina de habas	Estructura de la miga, reducción de propagación, mejora de dorado, textura y viscosidad del batido.
Glaseados	100% huevo entero/blanco	K 4484	solución calentada 10-15%	Dextrina de tapioca	Glaseado claro y no pegajoso para ítems horneados como panes, rolls y pasteles.
		N-Tack	solución calentada 20-30%	Sólidos de jarabe de maíz	Provée adhesión y un glaseado claro
Mezcla de torta	25% huevo entero	PRECISA™ BAKE 100	25-50%	Almidón de papa, dextrina de tapioca, goma xántica	Estructura y areado.

APROVECHE NUESTRAS CAPACIDADES:



CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

ar.ingredion.com



Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.