

CATÁLOGO

PRODUCTOS PARA LÁCTEOS



800 718 1957

www.fabpsa.com.mx

ÁCIDOS

Ingredientes funcionales que ajustan el pH, realzan el sabor y contribuyen a la textura y estabilidad de productos como quesos, yogurt y cremas.

- Acético
- Acético Glacial
- Láctico
- Sórbico
- Málico



ALMIDONES

Carbohidratos utilizados como espesantes, estabilizantes y agentes de textura en alimentos, mejorando su consistencia, rendimiento y calidad en diversas aplicaciones.

- Nativos de maíz y trigo
- Modificados de maíz
- Modificado de papa
- Fécula de mandioca
- Fécula de papa



COLORES

Ingredientes utilizados para realzar o restaurar el color de los alimentos, mejorando su apariencia sin alterar su sabor ni textura.

- Amarillo 5
- Amarillo naranja 047
- Color para queso
- Dióxido de titanio



CONDIMENTO PARA QUESOS

Sabores diseñados para realzar el perfil gustativo de los quesos, aportando notas aromáticas y un toque distintivo a cada variedad.

- Holandés
- Vegano
- Cheddar
- Enzimático Mantequilla



CONSERVADORES

Aditivos que prolongan la vida útil de los alimentos al prevenir el crecimiento de microorganismos y la degradación. Mantienen su frescura, sabor y calidad por más tiempo.

- Benzoato de sodio
- Conservador BS
- Metilparabeno
- Natamicina
- Propionato de calcio
- Propionato de sodio
- Sorbato de potasio



EMULSIFICANTES

Ingredientes que permiten la mezcla homogénea de componentes que no se combinan naturalmente.

- Lecitina
- Monogrol

FIBRAS NATURALES

Componentes vegetales utilizados para mejorar la textura, estabilidad y valor nutricional de los alimentos.

- Sanacel

GELIFICANTES

Sustancias que aportan textura y firmeza a los alimentos, formando geles estables en productos como yogurt, quesos, cremas, etc.

- C.M.C. Carboximetil celulosa
- Carragenina
- Goma de xantana
- Goma guar
- Gnetina



PROTEÍNAS Y CONCENTRADOS

Ingredientes funcionales que mejoran la textura, estabilidad y valor nutricional de los alimentos, optimizando su rendimiento en diversas aplicaciones industriales y gastronómicas.

- Caseína renina
- Concentrado de leche
- Leche descremada en polvo
- Gluten de trigo
- Leche entera en polvo
- Suero de leche



SALES FUNDENTES Y FOSFATOS

Compuestos esenciales utilizados en la formulación de alimentos para realzar el sabor, mejorar la textura, conservar la frescura y optimizar los procesos de producción.

- Citrato de sodio
- Fosfato de aluminio y sodio
- Fosfato disódico anhidrido
- Fosfato monocalcico
- Fosfato tricálcico
- Hexametáfosfato de sodio

YOGURT EN POLVO

Alternativas al yogurt tradicional, formuladas con ingredientes funcionales que replican su textura, sabor y cremosidad, adaptándose a distintas necesidades de producción y mercado.

- Sabor fresa
- Sabor natural
- Sabor piña



UNIDADES

Mezclas funcionales diseñadas para la elaboración de productos lácteos como quesos, yogures y cremas, mejorando su textura, sabor, rendimiento y estabilidad.

Para quesos análogos

- Quesillo
- Asadero
- Bloque
- De hebra
- Rallado
- Gouda
- Queso molido
- Mozzarella
- Oaxaca
- Parmesano
- Vegano
- Aderezo de nachos

Para crema

- Análoga entera
- Análoga deslactosada
- Imitación de crema pastelera deslactosada
- Imitación de crema pastelera vegana
- Imitación de crema vegana

Otras unidades

- Para extensión de leche
- Para yogurt análogo



PRODUCTOS VARIOS

- Bicarbonato de sodio
- Carbonato de sodio
- Cerelosa dextrosa
- Grasa vegetal
- Cloruro de calcio
- Cuajo líquido
- Antiapelmazante
- Silicato de calcio
- Dioxido de silicio
- Lactomina
- Sabor leche en polvo
- Sal de mar sin yodo
- Estabilizante para crema
- Glutamato monosódico

