

DIVISIÓN HOMOGENEIZADORES





SECTORES DE APLICACIÓN

Industria lechera, de las conservas y los helados.



Estabilidad, uniformidad, mayor duración, aspecto mejorado, perfeccionamiento de los sabores. Estos son solamente algunos de los beneficios que se pueden obtener utilizando los homogeneizadores FBF ITALIA en el proceso de muchos productos alimenticios. Los resultados y la ganancia, en términos cualitativos y económicos, con el uso de nuestros homogeneizadores FBF ITALIA, son ventajosos y apetecibles.

Lista de algunos productos homogeneizados:

- Aditivos
- Alimentos para
- Aomas
- Flan
- Caseinatos
- Concentrados de fruta
- Concentrados de tomate
- Cremas de quesos
- Cramas para helados
- Dessert
- Emulsiones
- Gelatinas
- Goma arábica
- Grasas animales
- Grasas vegetales
- Catsup
- Huevos
- Yogurth
- Leche
- Leche condensada
- Leche de almendras
- Leche de arroz
- Leche de soya
- Leche para yogurth
- Leche reconstruida
- Aceites vegetales
- Aceite de manteca
- Crema – Crema para cocina
- Proteinas de leche Salsas
- Jugo de tomate
- Jugo y pulpa de fruta
- Jarabes





FBF ANDINA S.A.S

Tel: +57 601-358 8446
Cel.: 310 269 7352
Cra 70D No 55-34
Bogotá D.C. Colombia

Dpto. Comercial, Técnico e Ingeniería

311 229 6807 / 3013366659

fruiz@fbfandina.com / comercial@fbfandina.com

Servicio al Cliente

3156629377

almacen@fbfandina.com

WWW.FBFANDINA.COM

