

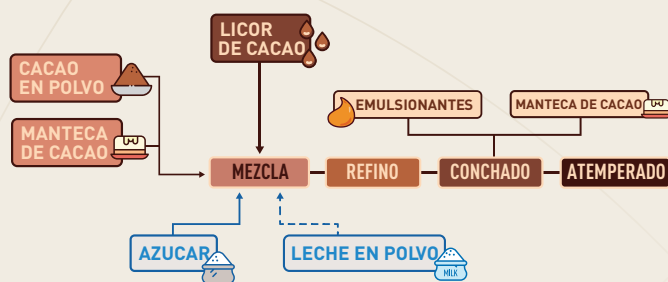


Incontables soluciones para la industria alimentaria

Confitería

Elevando el placer al perfeccionar la textura y consistencia del chocolate con soluciones innovadoras.

Los productos de chocolate y cacao, desde chocolates compuestos hasta rellenos y cremas untables, han sido durante mucho tiempo símbolos de indulgencia y placer disfrutados por personas en todo el mundo. Sin embargo, detrás de estas deliciosas delicias hay un proceso de producción complejo donde la lecitina y los emulsionantes juegan un papel esencial en el ajuste de parámetros reológicos clave.



La consistencia del chocolate líquido está definida por dos factores importantes: el Valor de Fluencia, que mide la fuerza necesaria para iniciar el movimiento, y la Viscosidad Plástica, que determina la fuerza requerida para mantener ese movimiento. Estas propiedades son críticas para el moldeo, el recubrimiento y para asegurar la textura suave que caracteriza al chocolate de alta calidad.

Lasenor, un proveedor líder de lecitina y emulsionantes, ofrece una gama completa de productos específicamente diseñados para la industria del chocolate. Nuestras soluciones incluyen lecitina de diversas fuentes, PGPR, fosfatidas de amonio, ésteres de ácido cítrico y cristalizadores, todos orientados a mejorar la calidad del producto, realzar la textura y optimizar los procesos de producción. Estos productos permiten a los fabricantes mantener la consistencia, mejorar la eficiencia y asegurar las características premium que los consumidores esperan de sus productos de chocolate.

	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Chocolate y sucedáneos	Rellenos	Esparcible	Dulces	Syrup	
LECTINA	LECTINA ESTÁNDAR (E-322)							
	VEROLEC NON GMO IP	 Lecitina de soja estándar	•	•	•	•		
	GIRALEC	 Lecitina de girasol estándar	•	•	•	•		
	SEMILEC	 Lecitina de colza estándar	•	•	•	•		
	LECTINA ORGÁNICA (E-322)							
	VEROLEC ORGANIC SRN	 Lecitina orgánica de soja	•	•	•	•		
	GIRALEC ORGANIC SRN	 Lecitina orgánica de girasol	•	•	•	•		
	LECTINA HIDROLIZADA (E-322)							
	VEROLEC HE Range	 Lecitina de soja hidrolizada		•			•	
	GIRALEC HE Range	 Lecitina de girasol hidrolizada		•			•	
	SEMILEC HE Range	 Lecitina de colza hidrolizada		•			•	
	LECTINA DESOLEADA (E-322)							
	VEROLEC P	 Lecitina de soja desoleada No GMO IP		•	•	•		
	GIRALEC P	 Lecitina de girasol desoleada		•	•	•		
	GIRALEC HE-60 P	 Lecitina de girasol hidrolizada y desoleada		•				
	EMULSIONANTES	MONOGLICÉRIDOS DESTILADOS (E-471)						
		VEROL N-90	 Monoglicérido saturado destilado	•	•	•	•	
		VEROL EP-90	 Monoglicérido saturado destilado	•	•	•	•	
VEROL SE-90 (SG)		 Monoglicérido destilado dispersable en agua					•	
VEROL GH-90		 Monoglicérido destilado autoemulsionante	•	•	•	•		
MONO Y DIGLICÉRIDOS (E-471)								
VEROL N, N-40, N-60		 Mono y diglicéridos saturados		•			•	
VEROL GH-40, GH-60		 Mono y diglicéridos saturados		•			•	
VEROL IG		 Mono y diglicéridos insaturados		•			•	
VEROL O		 Mono y diglicéridos insaturados		•				
ÉSTERES DE ÁCIDO ACÉTICO (E-472a)								
VERACET 50		 50% acetilación					•	
VERACET 70		 70% acetilación					•	
ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO (E-472b)								
LACTET N		 Éster saturado de ácido láctico		•				
ÉSTERES DE ÁCIDO CÍTRICO (E-472c)								
CORIS I		 Éster de ácido cítrico insaturado		•			•	
ÉSTERES DE POLIGLICEROL								
VEROL P (E-475)		 Éster saturado de poliglicerol			•		•	
VEROL P/PH (E-475)		 Éster saturado de poliglicerol			•		•	
VEROL P/GH (E-475)		 Éster saturado de poliglicerol			•		•	
VEROL PR (E-476)		PGPR		•				
VEROL PR-HF (E-476)		PGPR		•				
OTROS ÉSTERES								
NEOVEROL 65 (E-492)	 Triestearato de sorbitano		•	•	•	•		
VEROLEC YN (E-442)	 Forfatidos de amonio		•			•		
AGENTES CRISTALIZANTES								
NORGRAS CRS	 Agente cristalizante		•	•	•	•		
NORGRAS CRS-15	 Agente cristalizante		•	•	•	•		
NORGRAS CRS-064	Agente cristalizante		•	•	•	•		
NORGRAS PH	 Agente cristalizante		•	•	•	•		
NORGRAS GH	 Agente cristalizante		•	•	•	•		
VEROL CRS-10	Agente cristalizante		•	•	•	•		
VEROL CRS-50	Agente cristalizante		•	•	•	•		
SISTEMAS ESTABILIZANTES								
SWISSGUM F-6514	 Sistema estabilizante para jarabe a base de cacao							
AGENTES DESMOLDANTES								
RELISER DS	Agente desmoldante líquido					•		
RELISER WAX	Agente desmoldante líquido con ceras					•		

