



EMULTISE PF® Emulsionante altamente funcional para la una consistencia cremosa en productos para untar y una textura estable en salchichas cocidas. Asegura una emulsión estable y previene el desprendimiento de grasa o gelatina.

LACTABER® Un aditivo de alta calidad para la conservación de la frescura e sus productos. Previene el crecimiento de microorganismos en la carne y, utilizado al inicio, mantiene las concentraciones de microorganismos en sus niveles iniciales. Está disponible en diversas versiones para soluciones personalizadas y mantiene su producto final fresco y seguro.

CONDITABER® Base para el picado de la carne, con o sin emulsionantes o saborizantes para la elaboración de pastas finas. Aporta una óptima ruptura de proteína y una consistencia estable en el producto final.

TABERS-POWER® Sales nitrificantes. Actúan como principal contribuidor en el desarrollo del color de la nitrificación, proceso de acidificación controlada y, no por último, ayudan a las características sensoriales de los productos cárnicos.

GELIBER® Agentes gelificantes usados como aditivos altamente efectivos en la elaboración de productos alimentarios. Las materias primas de primera calidad y pureza aseguran la máxima funcionalidad al tiempo que una seguridad fiable.

SALINE® Salmueras altamente efectivas con una formulación específica para la elaboración de productos cocidos de máxima calidad. Mordiente jugoso, loncheado perfecto, atractivo aspecto y una larga vida son requisitos irrenunciables en productos cocidos de calidad. SALINE® asegura que estos requisitos se cumplan.

SALINE IP® Aditivos multifuncionales en polvo para elaborar carne fresca y productos avícolas (marinados). Desarrollados específicamente para aumentar la capacidad de retener agua de la carne. Existen formulaciones que evitan a propósito el uso de fosfatos.

TABERPHOS® Combinación de ingredientes funcionales para el picado de carne en la elaboración de salchichas cocidas. Asegura la ruptura de las proteínas, consistencia estable, atractivo color de nitrificación y largo período de conservación. La gama incluye soluciones para cualquier tipo de elaboración de salchicha cocida moderna.

TABERMIX® Especies solubles cuidadosamente seleccionadas, sobre soporte de sal

AGLUMAX® Combinación de aglutinantes, edulcorantes para la elaboración de embutidos crudo-curados que facilitan el proceso de curación, garantizado un pH controlado, calibres y coloraciones homogéneas.