



Amplia gama: para platos calientes, fríos y aptos para celíacos.

Mejoran la presentación del producto.

Ayudan a mantener la consistencia de las texturas

Evitan la disgregación de los ingredientes

Evitan la formación de “velo” en las salsas

Estable a procesos de congelación y descongelación

ESTABILIZANTES

- 1730 Estaber C707
- 1469 Estaber Supra
- 1735 Estaber FR

EMULSIONANTES

- 1762 Emultaber
- 1763 Emultaber Color
- 1847 Emultaber Nature

ESPESANTES

- 1851 Espesaber
- 1852 Espesaber Color