

Aislado de Soya



Modelo : AisladoSoya

Aislado de Soya

Fabricante : -

La proteína aislada de soya es una forma altamente refinada de proteína de soja con un contenido proteico mínimo del 90% sobre una base libre de humedad.

Usos y Aplicaciones

La proteína aislada de Soya brinda textura y emulsión a productos cárnicos procesados de pasta fina y pasta gruesa. Incrementa el contenido proteico de los productos cárnicos, tiene una alta viscosidad y solubilidad, hidrata rápidamente y forma emulsiones estables al calor. La proteína aislada de soya es textura del producto final.

Origen: Europea.

Presentación: Sacos de 25 Kg

Disponibilidad: Este producto ha sido agregado en nuestro catalogo el jueves 29 mayo, 2014