

DISPERSIÓN SUPERIOR CON DESARROLLO DE VISCOSIDAD INIGUALABLE

PRECISA™ Sperse 100 espesante instantáneo



Crea alimentos instantáneos premium que **se ven y saben como “hechos en casa”**

Lleva la practicidad y apariencia de tu producto al siguiente nivel. PRECISA™ Sperse 100, espesante instantáneo, permite preparaciones fáciles y rápidas de platillos para consumidores con poco tiempo, comedores industriales y restaurantes. Sin grumos, sin aglomeraciones. Solo texturas premium deleitables que los consumidores pueden ver en sopas, salsas y comidas listas para consumir – preparadas al instante.

Éxito en **agitación**

PRECISA™ Sperse 100, espesante instantáneo, redefine el término “instantáneo” en cuanto a velocidad y calidad. Este almidón revolucionario de Ingredion proporciona rápida dispersión y la viscosidad deseada al momento, ofreciéndote la habilidad de crear productos innovadores.

Considera nuevas formas de ahorrar tiempo en alimentos, postres y bebidas instantáneas, ya sea para la industria alimenticia o comedores industriales y restaurantes. Tus platillos pueden lucir y saber como si fuesen cocinados por horas, pero pueden estar listos para consumirse en casi un minuto.



Ingredion™



PRECISA™ Sperse 100 es un almidón de alta funcionalidad, que provee los beneficios que buscas en segundos. Sus principales ventajas incluyen:

- Dispersión sin grumos en líquidos fríos o calientes
- Resiste condiciones de preparación, incluyendo bajo pH, esfuerzo mecánico y alta temperatura en microondas
- Rápidamente alcanza altas viscosidades y permanece estable en condiciones frías o calientes (aún en mesas de vapor)
- Funciona perfecto en productos instantáneos que requieran mínima agitación
- Provee características de textura premium

Indulgencia instantánea

Con PRECISA™ Sperse 100 puedes reformular un producto con texturas indulgentes y espesas sin perder el sabor y aroma del producto original.

Elige PRECISA™ Sperse 100, espesante instantáneo, para un éxito que perdura.

Contacta a los expertos en textura de Ingredion para el próximo reto en formulación

UTILIZA NUESTRAS CAPACIDADES PARA:



MEJORAR
TEXTURA



PERFECCIONAR
FORMULACIONES

MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34

Estamos cerca de ti, y alrededor del mundo
ingredion.mx

Ingredion México S.A. de C.V.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. PRECISA, DIAL IN y la marca y logo INGREDION son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion.

Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2015

Capacidades en alimentos y bebidas instantáneas de Ingredion

Colabora con nuestros expertos en alimentos y bebidas instantáneas en Ingredion Idea Labs™ para solucionar los retos que presentan tus productos.

En Ingredion, usamos las tendencias y entendimiento del consumidor aplicando nuestra experiencia en formulaciones, aplicaciones y evaluación sensorial para crear rápidamente nuevos conceptos que estén alineados a las necesidades y tendencias del consumidor, solucionando tus retos en formulación, proceso y optimización de costos.

TECNOLOGÍA DIAL-IN® TEXTURA

Una herramienta importante para optimizar tus texturas en alimentos y bebidas instantáneas es nuestra tecnología DIAL-IN® Textura que te ayuda a transformar o mejorar texturas de forma rápida, robusta y fundamentada en datos.

Nuestra tecnología DIAL-IN® está diseñada para ayudarte a lanzar productos de forma rápida y asegurando una buena aceptación del consumidor, logrando así productos más exitosos.



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™