

Descripción del Producto

Nombre del producto: **GOMA DE TARA**

Descripción:

Por su alta viscosidad, es usado en la Industria Alimentaria como agente espesante y estabilizador en la preparación de jugos, sopas (polvo y líquidas), condimentos, mostazas, ketchup, etc.

En productos de panadería y pastelería, es usada como acondicionador de masas, da suavidad, mejora la textura y retiene la humedad de los productos, prolongando su vida en anaquel.

A nivel de helados actúa como un eficiente estabilizador previniendo la formación de cristales de hielo y como gel en la preparación de postres y gelatinas.

En productos cárnicos previene la cristalización y la sinéresis, funciona como agente de retención de agua, es termoestable, resiste el congelamiento y descongelamiento, soluble en frío, no modifica sabores dando excelente palatabilidad.

Es compatible con otras gomas, con las cuales tiene una acción sinérgica. (Goma de Algarrobo LBG, Goma guar, Goma Xanthan, etc.).

Presentación

En polvo. **Empaquetado**

En sacos de papel clupack multipliego de 25 Kg con bolsa interior de polietileno.