

JOGUSTAB

Estabilización para Yogur



Los productos de nuestra gama JOGUSTAB le ofrecen una amplia selección de compuestos para diversas aplicaciones de yogur. Nuestros productos ayudan a optimizar costos y lograr un yogur con sabor, textura y sensación en boca placenteros, independientemente de las desafiantes condiciones de procesamiento. El yogur rico en proteínas, las bebidas lácteas acidificadas, el yogur cuajado o batido, el yogur griego y muchos otros se beneficiarán de nuestras recetas, además, JOGUSTAB puede ser un producto de etiqueta limpia.


LACTOPROT
functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS


MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

✉ lourdes@magnolia1939.com

🌐 www.magnolia1939.com

JOGUSTAB

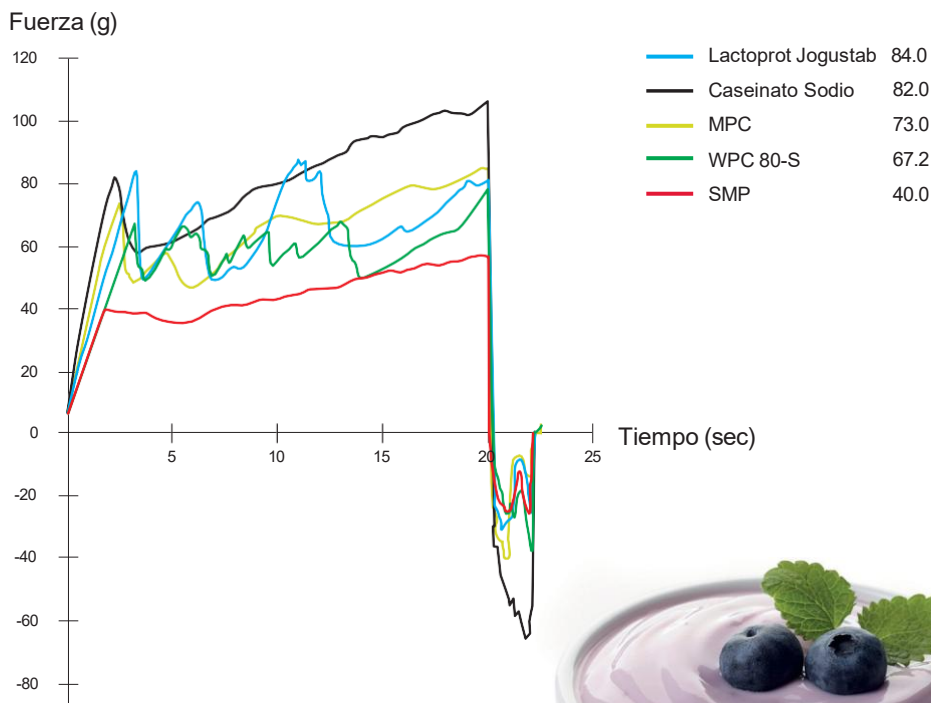
Los productos de la gama JOGUSTAB son compuestos funcionales para todo tipo de yogures. Cumplen con requisitos específicos y pueden utilizarse para estabilizar, optimizar la textura y prevenir la sinéresis. JOGUSTAB también ofrece la posibilidad de etiquetado limpio y se puede producir con calidad orgánica y libre de OMG.

PRINCIPALES JOGUSTAB

Producto	Dosis (%)	Aplicación	Etiqueta Limpia
JOGUSTAB 51	1.0 – 2.0	Yogur cuajado	●
JOGUSTAB 80	1.0 – 2.0	Yogur Cuajado y batido	●
JOGUSTAB 45 ME	0.5 – 1	Producto económico para yogur cuajado con mejor brillo y textura	
JOGUSTAB 20 SP-R	0.4 – 2.0	Yogur batido	
JOGUSTAB 76 HG	hasta 8	Yogur premium alto en proteína/ Yogur tipo griego	●
JOGUSTAB AMD	0.3	Bebida láctea acidificada	
JOGUSTAB 60 PLUS	0.4 – 2.0	Yogur alto en proteína	

Soluciones personalizadas a pedido.

PUNTOS DE ROTURA DEL GEL DE YOGUR DE DIFERENTES FUENTES DE PROTEÍNAS DESPUÉS DE 10 DÍAS.



BENEFICIOS CLAVE

- Superficie brillante
- Mejor estabilidad de almacenamiento
- Sensación en boca optimizada
- Previene la sinéresis
- Textura con cuerpo
- Fácil uso
- Enriquecimiento proteico
- Etiqueta limpia

PRODUCCIÓN DE YOGUR

