



LACTOPROT

functionality from milk



Photos ©shutterstock

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

Jogustab

Estabilizante para aplicaciones en Yogur

JOGUSTAB

Estabilizante
para aplicaciones en Yogur



Nuestra gama: Jogustab

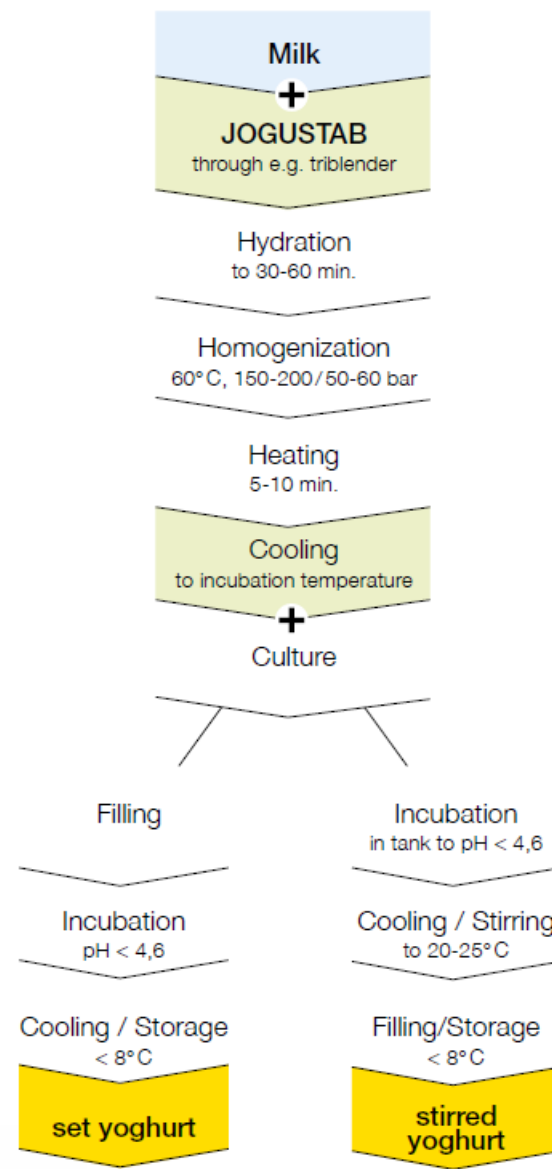
Producto	Dosis %	Aplicación	Etiqueta limpia
Jogustab 51	1.0 – 2.0	Yogur incubado	X
Jogustab 80	1.0 – 2.0	Yogur incubado y batido	X
Jogustab 45 ME	0.5 - 1	Producto con un costo rentable, proporciona brillo extra y excelente sensación en la boca en yogur incubado	
Jogustab 20 SP-R	0.4 – 2.0	Yogur batido	
Jogustab 76 HG	Up to 8	Yogures premium altos en proteína , yogures al estilo griego	X
Jogustab AMD	0.3	Bebidas lácteas acidificadas	
Jogustab 60 Plus	0.4 – 2.0	Yogur enriquecido con proteína	

JOGUSTAB

Estabilizante
para aplicaciones en Yogur



PRODUCTION OF YOGHURT

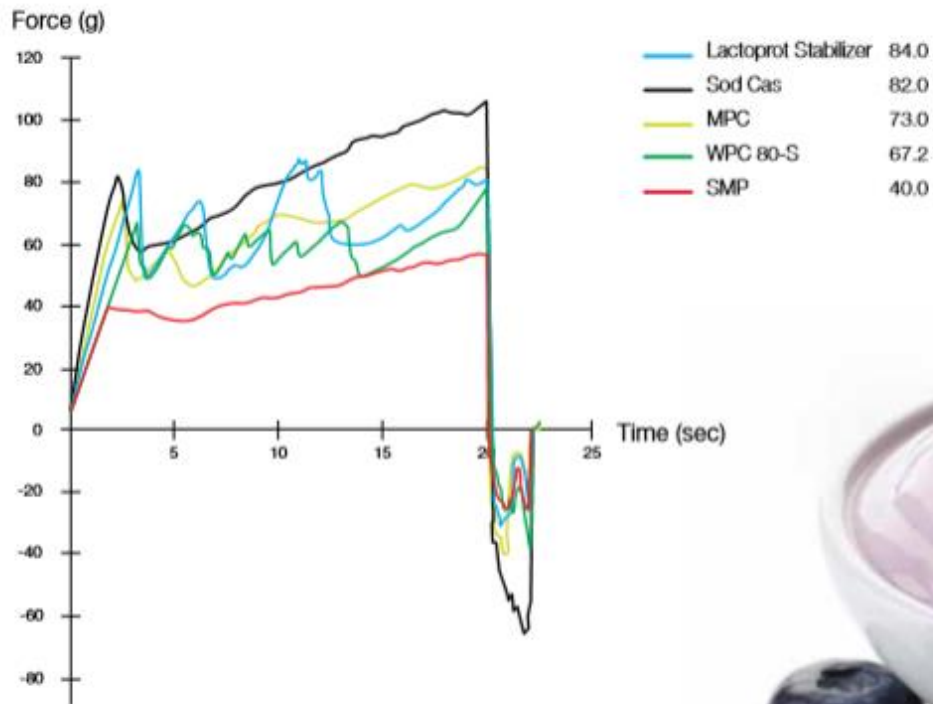


JOGUSTAB

Estabilizante
para aplicaciones en Yogur



Puntos de ruptura de gel de yogur de diferentes fuentes de proteínas después de 10 días





PRINCIPALES BENEFICIOS

- Mejora el brillo en la superficie
- Mejora la estabilidad durante el almacenamiento
- Optimiza la sensación en la boca
- Previene de sinéresis
- Mejora el cuerpo y la textura
- Fácil manejo
- Enriquecimiento de proteínas
- Etiqueta limpia



LACTOPROT
functionality from milk



Gracias por su atención

www.lactoprot.de