



PORTAFOLIO

Pastas

Sif

ÍNDICE

SIFA

• Pastas



Pastas

Con Pastazym es posible lograr elaborar pastas con trigo blando con el uso de enzimas obteniendo auténticas características de una pasta “al dente”, su consistencia al morder es comparable a la de la clásica pasta de trigo duro.

La pasta fabricada con Pastazym posee una mejor tolerancia a los tiempos de cocción prolongados, la hace menos pegajosa y evita las pérdidas de almidón por cocción.

Si desea que su pasta tenga un color específico, Pastazym se puede complementar con componentes colorantes de origen natural o artificial.



NUESTRO Centro Tecnológico

Centro tecnológico y panadería industrial

Laboratorio de reología con módulo de 3 fases de última generación

- Farinógrafo
- Extensógrafo
- Viscoamilógrafo

Capacidad de caracterización de las diferentes harinas y almidones en cuanto a sus variables reológicas y de composición.



NUESTRO Centro Tecnológico

**Laboratorios de aplicación panadera
con capacidad de:**

- Formulación
- Estandarización de procesos productivos
- Aplicación de complejos enzimáticos y mejoradores





Sifi