



PORTAFOLIO
Salsas

Sif

ÍNDICE

- Bases de mayonesa
- Bases tomate y / o salsas con proceso en caliente

SIFA

BASES DE Mayonesa

Stabimuls M15 CRS oc: Emulsificante estabilizante para bases de mayonesa con niveles de aceite del 12 al 22%, con alta cremosidad y brillo.

Yema de huevo termoestable: Emulsificante para bases de mayonesa del 18 a 70%, alta cremosidad, brillo, estable en congelado y calentamiento, se adapta a pungencia, (emulsiones picantes).

Lorenz 688 W: Almidón pregelatinizado, para bases de mayonesas cremosas.



BASES TOMATE Y / O SALSAS con proceso en caliente

**Lorenz 566 W: Almidón modificado de alto desempeño,
para ataque químico y esfuerzo mecánico, para salsas con
tomate.**





Sifi