

LAPRIMERA

Calidad por naturaleza y tecnología



Albúmina Líquida, Pasteurizada y Enfriada

VENTAJAS DEL USO DE ALBÚMINA LÍQUIDA

- Mayor seguridad en su uso, por ser pasteurizada.
- Mayor garantía de conservación de los productos elaborados por estar pasteurizada.
- Mayor higiene en general.
- Mejor manejo en la industria, pues puede ser transportado desde cámara a la línea de producción, por intermedio de bombas y cañería en acero inoxidable.
- Suministro automático, a las amasadoras o batidoras.
- Menor costo porque la albúmina líquida tiene una etapa menos de elaboración en relación a la versión deshidratada.

Conservar entre 0° y 4°.
Período de aptitud: 20 días.

Recomendaciones de Uso

Aplicar buenas prácticas de manufactura durante su uso.

Equivalencia entre albúmina líquida y clara en cáscara

Un kilogramo de clara líquida pasteurizada es igual a 30 claras.

Recetario

Los productos líquidos como la clara no necesitan recomendación de uso, porque es igual a la clara recién separada. Solamente se recomienda cerrar bien el envase del uso y almacenarlo en frío de 0°C a 4°C.

Aplicación

- Amarettis
- Merengues
- Heladerías
- Embutidos
- Clarificación de Vinos y Jugos
- Turrone
- Obleas
- Fondant
- Mantecol

Presentaciones



Pouch Plástico
(en canasto retornable)
x 20 kg



Bins Cartón
x 500 kg
x 1000 kg

