



Blendhub

Soluciones de estabilización y texturización para

INDUSTRIA CÁRNICA

MEZCLAS A MEDIDA PARA PRODUCTOS
MARINADOS, HAMBURGUESAS, CURADOS Y COCIDOS

Diseñamos las soluciones que necesitas para lograr las propiedades deseadas en cada producto y siempre adaptables a tus procesos.

- ▶ Mejora en textura y jugosidad
- ▶ Mejora en retención de agua
- ▶ Eliminación de alérgenos
- ▶ Etiqueta limpia

Expertos en mezclas alimentarias en polvo
con un modelo único de servicio

Simplifique sus procesos técnicos y comerciales con mezclas funcionales totalmente adaptadas a sus necesidades

Marinados

PREMIGUM XMA

Soluciones especialmente diseñadas para textura y gelificación.

Características:

- ▶ Texturizante basado en carragenato.
- ▶ Evita pérdidas de agua una vez envasado.
- ▶ Aporta jugosidad.
- ▶ Reduce la exudación.



Picados

PREMICURE XMI, PREMITEK XME

Amplia gama de proteínas animales y fibras cítricas diseñadas para cumplir con los requerimientos de textura, gelificación y contenido protéico.

Características:

- ▶ Excelente capacidad de retención de agua.
- ▶ Mejora la textura y la jugosidad del producto final.
- ▶ Etiqueta limpia.
- ▶ Proteínas animales y fibras cítricas.



Cocidos inyectados

PREMIGUM XMI

Texturizante basado en carragenato.

Características:

- ▶ Evita pérdidas de agua una vez envasado.
- ▶ Aporta jugosidad.
- ▶ Reduce la sinéresis.



Cocidos emulsionados

PREMIGEL XME, PREMIGUM XME, PREMITEK XME

Soluciones especialmente diseñadas para textura, gelificación y contenido protéico.

Características:

- ▶ Excelente capacidad de retención de agua.
- ▶ Mejora la textura y la jugosidad del producto final.
- ▶ No alérgeno.



Reestructurados

PREMIGUM XMA, PREMITEK XMET

Texturizantes basados en alginato y fibras cítricas

Características:

- ▶ Reduce la retracción.
- ▶ Mejora el rendimiento.
- ▶ Ideal para carnes y pescados marinados.



Crudo curados

PREMIGEL XMC

Mezcla de proteínas cárnica funcional especialmente diseñada para conseguir reducción de costes sin cambios en el producto final.

Características:

- ▶ Excelente capacidad de retención de agua.
- ▶ Mejora la textura y la jugosidad del producto final.
- ▶ Etiqueta limpia.
- ▶ No alérgeno.



© 2020 BLENDHUB, SL Todos los derechos reservados

Blendhub es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Sólo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutua acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de BLENDHUB S.L al respecto salvo la expresamente obligada por la ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

AMÉRICA LATINA +52 722 180 5330 / +52 722 180 5331 EUROPA +34 968 826 666 / ASIA/ORIENTE MEDIO +91 800 857 5335