

MEJORANTES



Emulsionantes

MASAS BATIDAS



NORTE
EUROCAO

Redol MY

● 5 / 10 / 19 kgs.

Emulsionante en forma de gel diseñado para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

Reducción del tiempo de batido, evitando el montado de las claras por separado.



NORTE
EUROCAO

Supernortemul

● 5 / 12 kgs.

Emulsionante en forma de gel de color blanquecino diseñado para la elaboración de todo tipos de emulsiones [masas abizcochadas, montado de rellenos y merengues].

Ideal para airear fórmulas con alto contenido en grasa y/o huevo.

Enternecedores



NORTE
EUROCAO

Redol AN

● 18 kgs.

Enternecedor en pasta para masas fermentadas. Prolonga la duración y frescura del pan y la bollería y retrasa el endurecimiento.



NORTE
EUROCAO

PNB

● 12 kgs.

Enternecedor en polvo a base de azúcares preparado para adicionar a todo tipo de masas batidas, mejorando el frescor y la elasticidad del producto terminado.

Impulsores



NORTE
EUROCAO

Impulsor Norte

● 1 / 12 kgs.

Gasificante rapido para dar volumen a piezas horneadas de masa batida. [magdalenas y bizcochos]