



EL GUSTO DE CREAR

Ciencia, inspiración y tecnología
en el desarrollo de productos

Línea BlendTec

Churrasco

Mejora el rendimiento, potencia el color y sabor. Especialmente diseñados para músculos enteros y reestructurados cárnicos.



Privacidad de la receta garantizada.



Molidas

Evita la oxidación, estandariza el color y reduce los costos. Recomendado para carnes molidas y molidas de cerdo, vacuno y aves.



Privacidad de la receta garantizada.



Carnes cocidas

Reduce la merma de cocción, potencia el sabor.



Privacidad de la receta garantizada.





Parrilleros

Aumenta el rendimiento, mejora la vida útil, potencia el sabor, color y disminuye el drip en cocción. Ideal para productos frescos colgados y empaques al vacío o termoformados.



Privacidad de la receta garantizada.



Carnes procesadas

Mejora la ternura y jugosidad. Diseñado para brindar calidad y estandarización en procesos frescos y congelados.



Privacidad de la receta garantizada.



Hamburguesa

Proporciona estructura, retiene humedad en frío durante el mezclado, facilita el formado y aumenta la vida útil. Producto adaptable a distintas bases cárnicas y proteicas.



Privacidad de la receta garantizada.



Línea BlendTec

Comito

Mejora el rendimiento y sabor. Especialmente diseñados para reestructurados cárnicos de cerdo.



Privacidad de la receta garantizada.



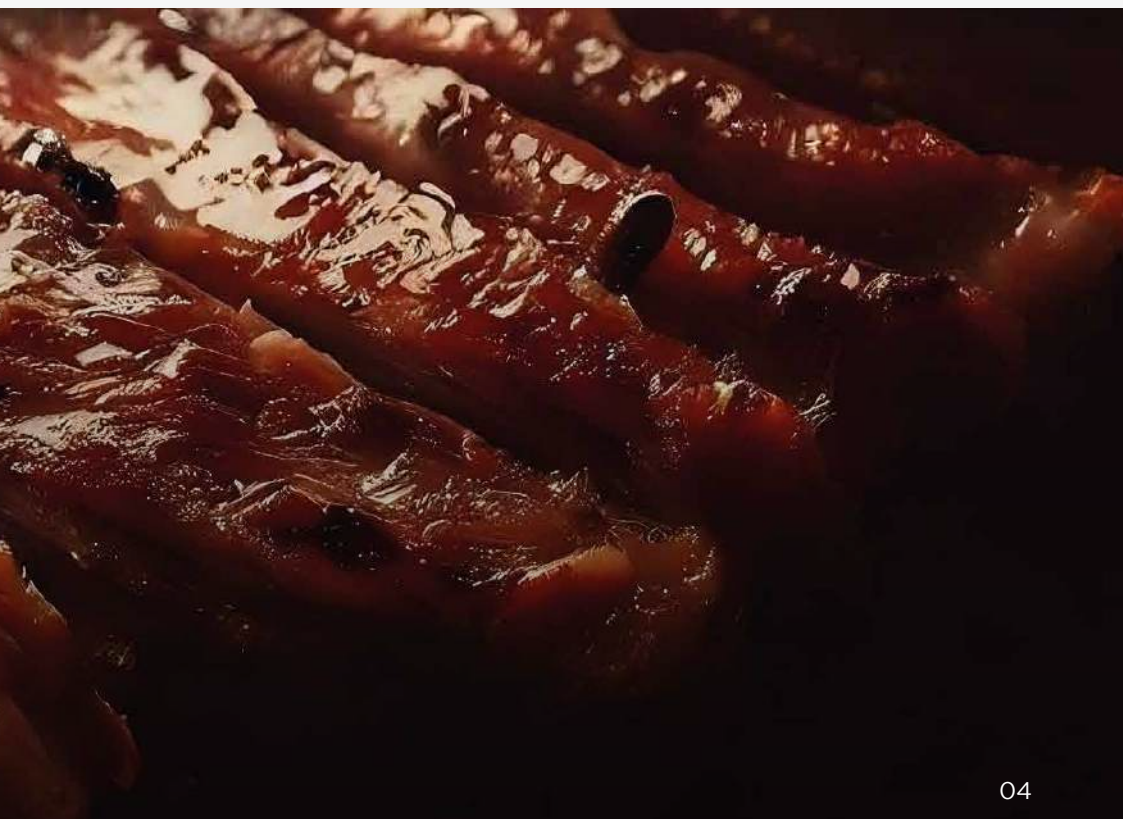


Jamones

Aumenta el rendimiento, disminuye las mermas, potencia el sabor. Recomendado para jamones G1, G2 y fiambres de jamón.



Privacidad de la receta garantizada.



Línea de ingredientes

Línea de fosfatos

Especialmente elaborada para incrementar de retención de humedad en proteínas cárnicas, lo que permite conservar su jugosidad y volumen después de ser envasada.

FosTec S

Altamente soluble para salmueras.

FosTec M

Para emulsiones y productos cocidos.



Línea de antioxidantes

Mezclas elaboradas para evitar que el oxígeno presente en el aire cause cambios indeseables en el sabor o en el color.

FosTec OX

Evita la oxidación y pardeamiento indeseados en carnes.



Línea de colorantes

A base de pigmentos naturales y artificiales, potencia los colores naturales en preparaciones cárnicas.

FosTec Color

Potencia los colores naturales y evita variaciones de color en alimentos.





Línea de ablandadores cárnicos

Línea a base de enzimas que hidrolizan las proteínas de la carne y la hacen más tiernas y blandas.

AblandaTec

Línea de enzimas y ácidos orgánicos que actúan sobre las proteínas de la carne.



Línea de transglutaminasa

Diseñada para ayudar a controlar y prevenir el deterioro de los alimentos, proporcionando protección contra la descomposición causada por microorganismos.

TGTec

Enzima transglutaminasa de alta actividad.



Línea de humos

Saborizantes naturales elaborados a partir de chips de madera. Potencia sabores ahumados naturalmente y bajos costos sin dañar el medio ambiente.

Humos salmueras

Sabores ahumados en salmueras de pollo, cerdo y vacuno.

Humos masas

Para emulsiones cárnicas.



Línea de ingredientes

Línea de preservantes

Diseñada para ayudar a controlar y prevenir el deterioro de los alimentos, proporcionando protección contra la descomposición causada por microorganismos.

PreserTec

Preservantes a base de lactatos, acetato y diacetatos, para preparaciones cárnicas.



Línea de proteínas

Línea de proteínas animales y vegetales para aplicaciones cárnicas.

Protec V

Proteínas de colágeno de vacuno

Protec C

Proteínas de cerdo (Hgb, colágeno, plasma).

Protec A

Proteínas de ave (pollo).

Protec Soy

Proteínas aisladas y concentradas de soya.

Protec TX

Proteínas texturizadas de soya.





Línea de empaques funcionales





Tripa de colágeno

Ideal para salchichas ahumadas y cocidas.



Tripa fibrosa

Ideal para longanizas.

Tripa de plásticas

Ideal para jamones y paté.



Tripa con transferencia

Los productos rebanados con una capa de especias obtienen una apariencia única y el sabor deseado.

Tripa celulósica

Ideal para salchichas.



Mallas elásticas de compresión

Ideal para jamones.



Confidencialidad y exclusividad garantizada.



✉ contacto@edeltec.cl

in @edeltec