

¿Quieres extender la vida útil de tus productos?

Tenemos una completa línea de preservantes llamada **BACTER**, que brinda soluciones eficaces para extender la vida útil de tus productos.

Estos preservantes no solo prolongan la vida útil de los alimentos, sino que también mejoran sus características organolépticas y fisicoquímicas. Contamos con una amplia gama de productos, que se dividen en tres categorías: naturales, de síntesis química y una mezcla de ambas.



BACTER K-2710

Se trata de un producto líquido que combina lactato de potasio y diacetato de sodio. Es ampliamente utilizado en la elaboración de jamones, arrollados y carne molida



BACTER PW 2022

Desarrollado en forma de polvo, esta solución cuenta con una especial mezcla funcional de citratos, acetatos y eritorbatos. Proporciona la mejor preservación en la elaboración de productos en base a pastas finas y también chorizos cocidos.



BACTER PW 254

Esta mezcla en polvo es una combinación perfecta de extractos naturales, acetatos y citratos, ideada para la elaboración de productos en base a pastas finas y chorizos cocidos.



BACTER SL-100

Es un producto líquido de uso extendido en la industria procesadora de carnes, especialmente en la elaboración de jamones, arrollados y carnes molida. Contiene una mezcla de lactato y diacetato de sodio

Nuevos desafíos Etiquetas más limpias



BACTER PW 350N

Este producto en polvo ha generado una gran expectativa en la industria después de ser presentado en el congreso de Inofood 2022. Es una mezcla de ingredientes naturales con preservantes ampliamente utilizados en la industria, y ofrece grandes características diferenciadoras



SAFE PLATE 621

Un ingrediente natural fermentado en forma líquida. Este producto permite tener una etiqueta limpia, es amigable con el medio ambiente y conserva las características propias de las propiedades naturales de sus componentes.

