
Brindamos productos confiables que cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad.”

¡Estamos certificados!



**INSUMOS
PARA LA
INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

SOBRE NOSOTROS



Somos un equipo con más de 20 años de experiencia en el mercado de productos e insumos para la industria alimentaria.

Nos enorgullecemos de ofrecer productos de excelente calidad, garantizando la inocuidad y satisfacción de nuestros clientes, siempre bajo estrictos estándares reglamentarios.

NUESTROS PRODUCTOS

- ✓ Jarabe de Azúcar Invertido
- ✓ Mejorador de masa
- ✓ Polvo para hornear
- ✓ Monoglicérido
- ✓ Estearoil Lactilato de Sodio
- ✓ Ácido Ascórbico
- ✓ Azúcar impalpable (Azúcar glass)
- ✓ Fructosa cristalina
- ✓ Suero de leche
- ✓ Glicerina



AZÚCAR INVERTIDO

Descripción

Es un edulcorante de aspecto líquido denso con un tono ligeramente amarillo pálido sabor dulce intenso y olor neutro, utilizado en una gran variedad de productos alimenticios.

Características

- ✓ Posee un alto poder endulzante un 30% mayor que el azúcar común
- ✓ Da una textura mucho más suave y más cremosa.
- ✓ Mejora la textura y la frescura en productos horneados
- ✓ Es más estable en soluciones acuosas y no tiende a cristalizar.
- ✓ En mermeladas, jaleas y conservas, reduce la probabilidad de que el producto final desarrolle cristales de azúcar no deseados con el tiempo.
- ✓ Mejora la intensidad y la retención del sabor.
- ✓ En la panadería y la pastelería, reduce la velocidad de fermentación de las levaduras

Presentación

- ✓ Bidón 25 kg.
- ✓ Cilindro polietileno 25kg.

Vida útil

- ✓ 12 meses





ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO

Descripción

Es un emulsionante alimentario que utiliza insumos de origen natural, elaborado a partir de la mezcla de sales de sodio de los ácidos Estearoil, proporciones menores de otras sales de ácidos relacionados, formados por la esterificación de ácido esteárico comercial con ácido láctico.

Características

- Tiene buena emulsificación, resistencia al envejecimiento, fortificación del gluten y conservación fresca en muchos tipos de alimentos
- Son fácilmente solubles en la masa y no necesitan rehidratación antes de agregarlos.
- Las masas que contienen SSL son más fáciles de manipular durante la fabricación y son resistentes a tensiones mecánicas y golpes.
- Fortalece la masa durante el proceso y mantiene la miga suave durante el almacenamiento.
- Mejora la fuerza de la masa.

Presentación

- Envase primario: Cajas corrugadas 25kg.
Envase secundario: Bolsas de polietileno

Vida útil

- 18 meses



MONOGLICÉRIDO

Descripción

El Monoglicérido destilado se produce mediante el uso de aceites vegetales naturales (aceite de palma) y grasas.

Es un emulsionante comestible de alta calidad y alta eficiencia, que tiene las funciones de emulsificación, dispersión, estabilización, formación de espuma, desespumante y antienviejamiento del almidón.

Característica

- ♥ Emulsionante en panadería, margarina y productos lácteos.
- ♥ Estabilizante en helados y salsas.
- ♥ Mejora la textura y consistencia en productos de repostería.
- ♥ Facilita la mezcla de ingredientes en productos procesados
- ♥ Prolonga la vida útil y frescura de los productos.
- ♥ Facilita la emulsión de grasas y líquidos.

Presentación

- ♥ Envase: Bolsa de papel revestidas con polietileno en su interior.
- ♥ Cantidad: 25 kg.

Vida útil

- ♥ 24 meses

POLVO PARA HORNEAR

Descripción

Es un leudante químico. El polvo para hornear es una mezcla de ingredientes neutralizados que generan gas CO₂ en el producto a hornear, inicia su reacción en el amasado y la concluye en el horneado.

Características

- ◆ Mayor volumen al producto.
- ◆ Mejora la presentación, forma, color y miga en el producto final.
- ◆ Excelente sabor en el producto terminado.
- ◆ Otorga mayor esponjosidad y alveolado uniforme en el producto

Presentación

- ◆ Envase: Bolsa de papel revestidas con polietileno en su interior.
- ◆ Cantidad: 25 kg.

Vida útil

- ◆ 06 meses



CONTACTANOS



atencionalcliente@grupogml.com.pe



956 - 456702



Cal. Río Piura 284
Urb. Castilla
San Luis
Lima - Perú



www.grupoalimentariagml.com