

CÁPSULA INFORMATIVA

ALMIDÓN DE YUCA

El ingrediente natural que potencia tu producto

El Almidón de Yuca es un carbohidrato natural extraído de la raíz de la yuca (Manihot esculenta). Sin modificaciones químicas, con certificaciones internacionales y 100% libre de gluten, es la solución tecno-funcional que transforma la calidad y el rendimiento de tu producto final.

Gelificante

Espesante

Estabilizante

Texturizante

Extensor

Ligante

+87g

CARBOHIDRATOS /100g

Alta concentración energética, ideal para matrices alimentarias complejas

54–70°C

TEMPERATURA DE GEL

Gelificación óptima para procesos industriales en frío y en caliente

36 meses

VIDA ÚTIL

Larga estabilidad en condiciones ambientales estándar de almacenamiento

★ CLEAN LABEL

◆ SIN GLUTEN

▲ MULTISECTORIAL

● NON-GMO

COMPOSICIÓN:

~17% Amilosa (cadenas lineales) + ~83% Amilopectina (cadenas ramificadas)

PRESENTACIONES:

Sacos Kraft 25 Kg · Big Bag 850–1.350 Kg · Bolsas PP 500g / 1 Kg / 5 Kg

NATURAL Y CLEAN LABEL


Sin modificaciones químicas. Se declara como almidón de yuca en etiqueta.

LIBRE DE GLUTEN Y ALÉRGENOS


100% apto para gluten free. Libre de soja, lácteos, huevos y frutos secos.

ALTO PODER GELIFICANTE


Fuerza de gel hasta 28.463 g*sec. Textura firme, consistente y controlada.

ESTABILIZANTE MULTIFUNCIONAL


Retención de agua, control de sinéresis, textura en frío y en caliente.

FÁCIL INTEGRACIÓN


Se incorpora directamente en formulaciones. Sin cambios en equipos.

TRAZABILIDAD GLOBAL


Proveedores certificados de Brasil, Paraguay, Tailandia y Vietnam.

APLICACIONES POR SECTOR
CÁRNICA

Embutidos

Jamones

Salchichas

Mortadela

Carnes frías

PANADERÍA

Panes

Galletas

Bizcochos

Repostería

Masas

SALSAS & SOPAS

Salsas

Aderezos

Cremas

Sopas

Rellenos

OTRAS

Farmacéutica

Cosméticos

Alim. bebés

Pastas

Textiles

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Máx. 14%

Humedad

Mín. 85%

Almidón

54–70°C

Temp. Gel

4.5 – 6.5

pH

≥1.538 cP

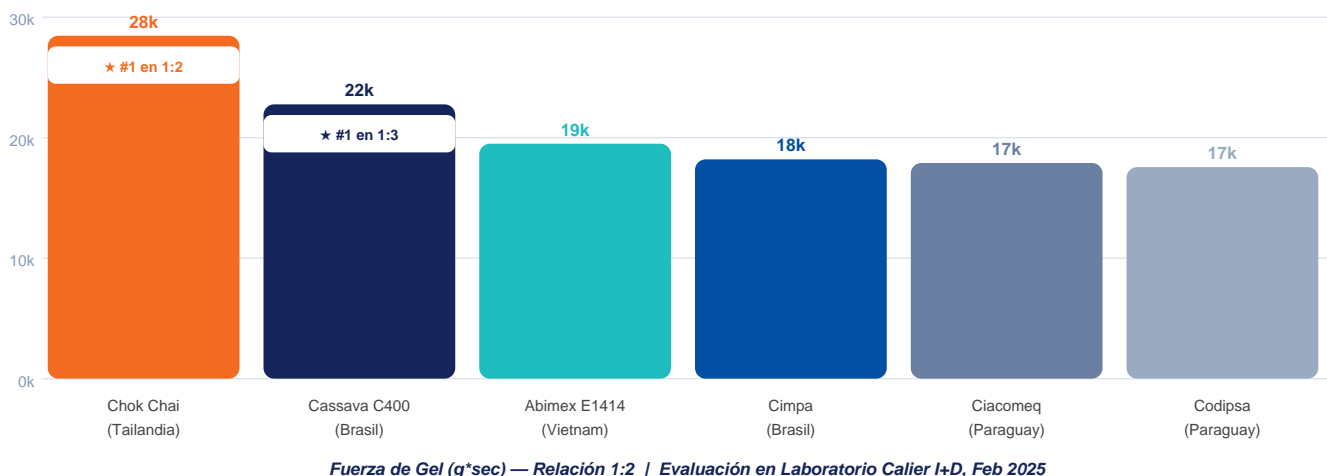
Viscosidad

24–36 meses

Vida útil

RESULTADOS DE FUNCIONALIDAD

Comparativo de Fuerza de Gel (g*sec) — Texturómetro TAX PLUS | Mayor valor = Mayor firmeza



★ CONCLUSIÓN TÉCNICA

Cassava C400 (Brasil) lidera en relación 1:3 con 14.456 g*sec y Chok Chai (Tailandia) en 1:2 con 28.463 g*sec. El Almidón de Yuca Nativo demuestra excelente rendimiento gelificante respaldado por pruebas instrumentales.

CERTIFICACIONES Y CALIDAD



¿POR QUÉ ELEGIR CALIER INTERNACIONAL?

■ Respaldo Técnico

Laboratorio propio de I+D con evaluación instrumental comparativa de proveedores globales.

■ Trazabilidad Total

Red de proveedores certificados en Brasil, Paraguay, Tailandia y Vietnam con documentación completa.

■ Asesoría Especializada

Acompañamiento técnico en formulación, dosificación y aplicación según la industria del cliente.

DOSIFICACIÓN

Según formulación y producto final

ALMACENAMIENTO

Lugar seco, fresco y ventilado

TEMPERATURA

15°C – 30°C ambiente

VIDA ÚTIL

24–36 meses desde fabricación