

# VIPLAST C-900 ACG

RECUBRIMIENTO NATURAL COMESTIBLE PARA EVITAR  
EL VELO BLANCO EN JAMONES DESHUESADOS



## PROPIEDADES

- Viscosidad (20°C): 150cps.
- Acabado natural, ligeramente mate.
- Regulación óptima del proceso de curación del jamón.
- Evita la formación del “velo blanco” en el jamón.
- Cumple con la normativa:
  - EU: Reglamento (UE) N° 1333/2008 y posteriores modificaciones N° 1129/2011 y 1130/2011.

## VENTAJAS

- 100% comestible
- No altera el olor ni el sabor natural de la pieza tratada
- Aplicación mediante inmersión