

# GAMMA EMULTROL DFM®

ANTIESPUMANTS PER A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA



## PROPIETATS



Excel·lent control de l'espuma en processos de la indústria alimentària



Alta persistència de l'efecte antiespumant



Excel·lent efectivitat en dosis baixes



No afecta les propietats organolèptiques dels aliments

## SECTORS D'APLICACIÓ (UE N° 1129/2011)

- Olis i greixos per a fregir
- Tractament de verdures congelades o processades
- Confitures, mermelades o similars
- Brous i sopes
- Begudes aromatitzades, sidra, suc de fruita i suc de llegums