

**⇒ INTEGRAMR<sub>MR</sub> TEX**

*Mejorador de Textura*

Es un producto que permite mejorar textura y disminuir la merma aumentando rendimiento, el cual se sostiene en el tiempo evitando la sinéresis

**⇒ INTEGRAMR<sub>MR</sub> KOLFIX**

*Fijador de color en embutidos*

Es una materia prima de alta calidad, que permite aprovechar íntegramente el potencial del color en la carne, tiene efectos rápidos y buenos por estar compuesto de tal manera que no modifica el estado de la carne, impidiendo la aparición de reacciones secundarias que influirían desfavorablemente sobre el color

**⇒ INTEGRAMR<sub>MR</sub> SABOR XTRA**

*Fortificador de sabores y aromas*

Es ideal para mejorar el sabor de los productos cárnicos en general, además de esto, aumenta el efecto sensorial y el sabor en general

**⇒ INTEGRAMR<sub>MR</sub> BACROM SF**

*Desinfectante orgánico bactericida*

Es un desinfectante orgánico, bactericida y fungicida que dependiendo de las dosis, tiene efecto bacteriostático, lo que le permite actuar como un poderoso aditivo, antioxidante, coadyuvante y conservador de alimentos sin alterar condiciones organolépticas

**No es tóxico**, es biodegradable y es apto para consumo humano

**⇒ KRAMEAT<sub>MR</sub> SP02B**

Logrará estándares de calidad más altos en el producto terminado, como rentabilidad, ausencia de sinéresis y textura

**⇒ KRAMEAT<sub>MR</sub> CHP INYECT 10**

Diseñado de tal forma que mejora la funcionalidad esperada de los componentes de la fórmula de forma separada en elaboración de productos cárnicos, en sistemas de carne molida y/o músculo entero en procesos de inyección



⇒ **HUMO LIQUIDO SUPER SMOKE 123**

Proporciona notas aromáticas ahumadas

⇒ **AGLOMIX 45/60**

Retención y suavidad de cortes duros, leve sabor cárnico

⇒ **AGLOMIX 1530**

Rendimiento, sin enzimas

⇒ **AGLOMIX TURKEY INYEC**

Mejora de textura, retención de humedad añadiendo ligeramente notas ahumadas en productos cárnicos, principalmente en cerdo y en pollo