

GOLDEN HAM TOAST *

Jamón de cerdo ahumado de **mordida firme** y excelente **elasticidad**, con una salsa holandesa **cremosa** de **gran brillo**.



* Canapé de cerdo ahumado con aderezo de salsa holandesa

SOLUCIÓN DE TEXTURA:

- Aporta firmeza y alta retención de agua
- Mejora la frescura
- Mordida cárnica firme

SOLUCIÓN DE TEXTURA:

- Útil como sustituto de huevo en aderezos o mayonesas
- No presenta separación ni incremento en el tamaño de la micela

SOLUCIONES:

NATIONAL® 2304: almidón modificado de maíz ideal para jamones y salchichas.

N-CREAMER® 46: almidón modificado y estabilizador de emulsiones.



Reducción del 10% en el consumo de agua dulce y reducción del 4% en emisiones FLAG (vs. la formulación estándar)^a



Este tipo de conceptos pueden desarrollarse en el **Centro de Excelencia en Affordability** enfocado en mejorar:

• **Producto** • **Cadena** • **Negocio**

^a Estimado utilizando la plataforma HowGood Latis | alguna de estas imágenes fue modificada con IA.