

UPCREAM*

Dip para snacks sabor a queso de gran **cremosidad**, que aprovecha el **lactosuero** como **agua de proceso**.



* Imitación aderezo sabor queso para snacks con lactosuero

SOLUCIÓN DE TEXTURA:

- Proporciona brillo, cuerpo y estabilidad
- Optimiza la apariencia
- Mejora la textura y la sensación en boca

SOLUCIÓN:

N-DULGE® 230: almidón modificado de maíz que mejora la textura y cremosidad de algunos productos lácteos.

Alguna de estas imágenes fue modificada con IA.



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

• Producto • Cadena • Negocio