

TRANSGLUTAMINASA EL INGREDIENTE QUE NECESITAS



TRANSGLUTAMINASA EN EMBUTIDOS



Mejora la
apariciencia y
elasticidad de tu
producto final

Reduce
mermas por
rebanabilidad

Permite la
reducción de
fosfatos

Mejora la
textura final de
los productos
bajos en sodio

TRANSGLUTAMINASA PARA REESTRUCTURADOS



Se puede
reestructurar
cualquier tipo
de carne

El producto
reestructurado puede
ser cocido o congelado
sin perder forma y
textura

Transforma recortes
de carne en porciones
estandarizadas con
alto valor añadido



LIDERES MUNDIALES EN LA PRODUCCION DE TRANSGLUTAMINASA



CONTÁCTANOS



JOSÉ ORTÍZ

Sales Development Sr

📞 811-070-5287

✉️ jose.ortiz@aceingredients.com



AITANA GALLEGOS

Logistics and Management

📞 812-039-0667

✉️ aitana.gallegos@aceingredients.com



BIOTECH
**DONG
SHENG**
MÉXICO

ACE
INGREDIENTS