

# Binder Batter

C. 1212

## Descripción

**BINDER BATTER** es un producto perfectamente balanceado para simplificar y optimizar la adhesión de coberturas en productos empanados. Standariza el pick up en un amplio rango de temperaturas y minimiza la absorción de aceite.

## Ingredientes

Almidones modificados, sal, hidrocoloides, harinas.

## Acción

Su fórmula equilibrada garantiza viscosidad, adherencia y pick-up constantes, de óptima calidad y rendimiento.  
Minimiza la absorción de aceite.

## Ventajas

- \* Fácil dosificación
- \* Excelente dispersibilidad
- \* Estabilidad microbiológica
- \* Muy baja absorción de aceite durante el frito
- \* Evita el blow off

## Modo de Uso

Adicionar bajo agitación constante, 1 kg de BINDER BATTER en 2(\*) kg de agua. Continuar la agitación hasta lograr una dispersión homogénea.

(\*) Dependiendo del pick up deseado, puede modificarse la dilución

## Presentación

Bolsas papel multi pliego con polietileno interno de 25 kg netos

Aprobado por el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) y SENASA - REV. 09/13

LA INFORMACIÓN VERTIDA EN ESTE FOLLETO ES, A JUICIO NUESTRO, VERAZ. LOS DATOS Y ASEVERACIONES PRESENTADO SOLO CONSTITUYEN UNA FUENTE DE INFORMACIÓN. NO EXISTEN GARANTÍAS IMPLÍCITAS NI MANIFIESTAS, SALVO LO QUE ESPECÍFICAMENTE SE INDICA EN LOS ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS. PRODUCTO Y ESPECIFICACIÓN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO.

Información Técnica



Oficina Central Y Planta:  
Acceso Oeste Km 47.5  
(B1748AGH) - Gral. Rodríguez  
Buenos Aires - Argentina  
Tel +54 11 4588 4600  
Fax +54 11 4588 4699