



Inúmeras soluções para a indústria de alimentos

Sorvetes e Sobremesas Congeladas

Soluções inovadoras para trazer o balanço perfeito de textura e estabilidade para sorvetes.

Tanto os fabricantes de sorvetes industriais como os artesanais oferecem uma ampla variedade de produtos. No entanto, por trás dessas delícias refrescantes, existe um complexo processo de produção, onde emulsificantes e estabilizantes desempenham um papel crucial para alcançar a textura e a consistência ideais.

A qualidade do sorvete é determinada por duas propriedades chave: o overrun, que mede a quantidade de ar incorporado para obter uma textura leve, e a resistência ao derretimento, que garante que o produto mantenha sua estrutura e textura na boca, proporcionando uma experiência satisfatória. Essas características são essenciais para definir sobremesas congeladas de alta qualidade.

Em sorvetes e sobremesas congeladas, o equilíbrio entre estabilidade e apelo sensorial é fundamental. Emulsificantes e estabilizantes não apenas contribuem para texturas suaves e uniformidade, mas também desempenham um papel essencial na prevenção da formação de cristais de gelo grandes durante o congelamento e armazenamento. Isso garante uma consistência cremosa, mesmo em condições desafiadoras, melhorando a qualidade geral e a vida útil do produto final.

Na Lasenor, as matérias primas são fundamentais para garantir a alta qualidade dos nossos produtos. Mono e diglicerídeos e estabilizantes são desenvolvidos especificamente para atender aos mais altos padrões e às expectativas dos consumidores.

	PRODUTO	DESCRIÇÃO	Sorvete	Sorvete Vegano	Milk Ice	Sobremesas lácteas	Sherbet	Sorbet	Water Ice	Soft Serve	Cobertura
EMULSIFICANTES	MONOGLICERÍDEOS DESTILADOS (E-471)										
	VEROL N-90	 Monoglicerídeo destilado saturado	•	•	•	•	•	•		•	•
	VEROL GH-90	 Monoglicerídeo destilado dispersível em água	•	•	•	•	•	•		•	•
	VEROL SE-90 (SG)	 Monoglicerídeo destilado saturado	•	•	•	•	•	•		•	•
	VEROL AO-90	 Monoglicerídeo destilado insaturado	•	•	•	•	•	•		•	•
	MONO E DIGLICERÍDEOS (E-471)										
	VEROL N-60	 Mono e Diglicerídeos saturados	•	•	•	•	•	•		•	•
	VEROL GH-40, GH-60	 Mono e Diglicerídeos saturados	•	•	•	•	•	•		•	•
	EMULSIFICANTES ATIVADOS										
	Gama LASENOR TP	Emulsificantes ativados	•		•	•				•	
ESTABILIZANTES	SWISSGUM BIO-7000	Estabilizante que necessita emulsificante adicional	•	•							
	SWISSGUM BIO-7001	Estabilizante com emulsificante	•		•						
	SWISSGUM BIO-7034	Estabilizante para estabilidade de forma	•	•	•						
	SWISSGUM BIO-7048	 Estabilizante para estabilidade de forma e cremosidade	•	•	•						
	SWISSGUM F-6010-N	 Estabilizante para textura cremosa	•								
	SWISSGUM F-6250-Z	 Estabilizante para textura cremosa, boa extrusão e alto overrun	•								
	SWISSGUM F-6316	 Estabilizante para textura cremosa e alta proteção proteica	•								
	SWISSGUM F-6318	 Estabilizante para boa extrusão e alto overrun	•								
	SWISSGUM F-6345	 Estabilizante para textura cremosa e para evitar sinérese	•								
	SWISSGUM F-6508	 Estabilizante para sorvete e milk ice	•		•						
	SWISSGUM F-6004-Z	 Estabilizante para textura cremosa e baixo teor de gordura	•		•						
	SWISSGUM F-6288	 Estabilizante para produtos a granel e extrusados (2-4% de gordura)			•						
	SWISSGUM F-6505	 Estabilizante para bulk milk ice, sorvete e sherbet	•		•		•				
	SWISSGUM F-6014	 Estabilizante para textura muito cremosa, boa extrusão e alto overrun					•	•			
	SWISSGUM F-6068	 Estabilizante para textura cremosa, boa extrusão e alto overrun					•	•			
	SWISSGUM F-6142	Estabilizante para textura fria e refrescante					•	•			
	SWISSGUM F-6171	 Estabilizante para textura de smoothie, sem cristais de gelo					•	•			
	SWISSGUM F-6263	 Estabilizante para textura cremosa, boas propriedades de derretimento e boa extrusão					•	•			
	SWISSGUM F-6012	Estabilizante para boa retenção de água, textura refrescante e não gelada							•		
	SWISSGUM F-6049	Estabilizante para sorvete a base de água extrudado e cremoso, com boas propriedades de derretimento							•		
	SWISSGUM F-6003	Estabilizante para misturas em pó, sorvete artesanal, solúvel a frio								•	
	SWISSGUM F-6311	 Estabilizante para soft ice pasteurizado, milk ice e sorvete								•	
	SWISSGUM F-6326	 Estabilizante para misturas de soft ice UHT								•	
	SWISSGUM F-6021	 Estabilizante para textura curta, injeção por agulha, não congelante									•
	SWISSGUM F-6514	Estabilizante para coberturas de pH neutro									•



Etiqueta limpa



Girassol



Palma