PerfectaMYL® by Avebe

Más queso, más oportunidades



Consigue el fundido, el estirado y la textura que tus clientes aman, ¡reduciendo tus costos!



PerfectaMYL® está elaborada con almidón de papa y te ayuda a ofrecer la mejor experiencia quesera, reduciendo tanto los costos como el consumo de energía. Tiene un sabor neutro, es flexible para lograr la textura que necesites y ofrece una emulsificación superior, todo ello respaldado por la experiencia técnica de Avebe.

Mercado mundial de quesos procesados:
13.021
Kton

CAGR
+3.9%

¿Por qué elegir PerfectaMYL®?

Rendimiento

- Reducción de costos
- Funcionalidad optimizada:
  - Mejor fundido, elasticidad, corte y rallado
  - Emulsificación fuerte y estable
  - Buen tiempo de cuajado
  - Texturas versátiles
- Sabor neutro
- Gran flexibilidad en el proceso
- Etiquetado libre de alérgenos

Asesoramiento

- Rendimiento comprobado
- Asesoramiento técnico personalizado
- Abastecimiento mundial confiable



Contacto: Alberto Gonzales | Specialties Sales Manager South America en Avebe
alberto.gonzales@avebe.com | www.avebe.com

Innovation by nature
since 1919

PerfectaMYL®
by Avebe

Logra la textura perfecta del queso procesado que buscas





PerfectaGEL® MPT
Ideal para quesos con fundido limitado



PerfectaMYL® GEL ACT
Ideal para todo tipo de quesos, desde los duros hasta los en lonchas



PerfectaMYL® GEL EMP
Para quesos de alto fundido, como los utilizados en pizzas

PerfectaMYL® GEL MB
Baja sustitución, fundido limitado

PerfectaMYL® GEL
Baja sustitución, con fundido parcial

Grado de sustitución de proteína

0%

Capacidad de fundido



Estamos aquí para acompañarte

Combinamos tradición, conocimiento técnico, producción piloto de vanguardia y un enfoque cercano para ofrecerte la mejor solución para tus quesos.

Contacto: Alberto Gonzales | Specialties Sales Manager South America en Avebe
alberto.gonzales@avebe.com | www.avebe.com

Innovation by nature
since 1919

Consulta nuestro aviso legal en www.avebe.com/disclaimer | Sujeto a cambios | 209238 versión 02_0126