

Jungbunzlauer

Cobertura de fruta

con TayaGel® LA y TayaGel® HA



Ingredientes

Ingredientes	Proveedor	Cantidad
1 Puré de fruta		35.00%
2 Agua		16.00%
3 Citrato Trisódico	Jungbunzlauer	0.20%
4 TayaGel® HA (Goma Gelan Alto Acilo)	Jungbunzlauer	0.01%
5 TayaGel® LA (Goma Gelan Bajo Acilo)	Jungbunzlauer	0.23%
6 Azúcar		56.00%
7 Ácido Cítrico solución (50%)	Jungbunzlauer	0.96%
Evaporación		8.40%
Total		100%

Proceso

1. Hacer pure la piña
2. Agregar el agua y citrato de sodio
3. Mezclar un porción del azúcar con TayaGel® HA y TayaGel® HA
4. Agregar la mezcla de azúcar y goma al pure
5. Calentar hasta 90°C (185°F)
6. Añadir el resto del azúcar
7. Agregar la solución de ácido cítrico
8. Enfriar bajo agitación.

Puntos clave

- ✓ Dosis baja eficiente de goma gelana 0.2-0.4%
- ✓ Gel estable al calor
- ✓ Mezcla de TayaGel® LA and TayaGel® HA

Sede central Jungbunzlauer Suisse AG · CH-4051 Basilea · Suiza · Teléfono +41 61 295 51 00

Para mayor información, póngase en contacto con: headquarters@jungbunzlauer.com · www.jungbunzlauer.com

La información aquí contenida ha sido recopilada cuidadosamente según nuestro leal saber y entender. No aceptamos ninguna responsabilidad por la información proporcionada con respecto al producto descrito. Nuestro producto debe ser utilizado bajo la plena y exclusiva responsabilidad del usuario, especialmente en lo que respecta a los derechos de patente de terceros y a cualquier ley o normativa gubernamental.

© 2025 075-25 v2-es Jungbunzlauer Suisse AG