



Desde 1978 en APASA nos dedicamos a la comercialización de ingredientes y aditivos para la alimentación.

Nuestra misión es lograr productos y soluciones a la medida de cada cliente.

Para ello contamos con un equipo técnico que aporta soluciones a los problemas de fabricación cotidianos.

Garantizamos la calidad de nuestros productos mediante cumplimiento de las normas ISO 9001

Cárnicos Cocidos

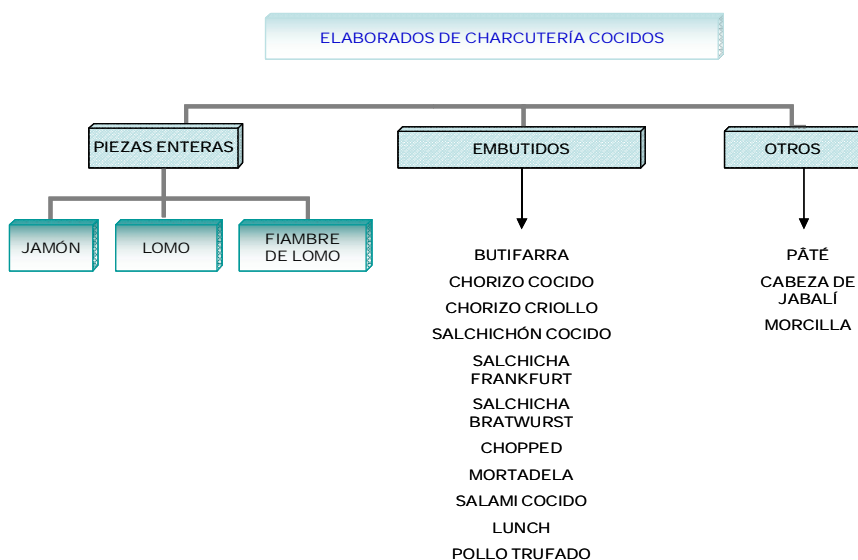
Gran variedad de aplicaciones para cárnicos cocidos.

PREPARADOS APASA

Fórmulas completas para la fabricación de todos los productos cárnicos cocidos: jamón cocido, jamón cocido extra, fiambres, etc.

Mezclas funcionales: bases, fosfatos, antioxidantes, aromas, saborizantes, gelificantes, conservantes, etc.

Adaptación de las mismas a las necesidades concretas de fabricación.





Cárnicos Cocidos

Gran variedad de aplicaciones específicas para cárnicos cocidos.



Porque el éxito depende del conocimiento detallado de los procesos de fabricación.

Por ello, nuestro Departamento Técnico le permite una adecuación del producto en dosis y aplicación, adaptado a su proceso de fabricación.

Nos avala una experiencia de más de 30 años en el sector cárnico.

HIDROCOLOIDES

El sistema de evaluación de APASA le permite optimizar una materia prima de gran incidencia en el proceso de fabricación de los productos cocidos.

Ventajas: Conseguir un mejor control de fabricación, reducción de costes.

En APASA disponemos de una amplia gama de hidrocoloides, de excelente relación calidad/precio, ajustados a sus necesidades de fabricación.

JAMÓN COCIDO DIETÉTICO

Producto formulado para reducir el aporte de sodio.

Producto a medida en función del tipo de producto final requerido: mermas cero, porcentaje de inyección.

Ventaja: ampliar la gama de fabricación para un sector de población en aumento.

MEJORA DE LA CONSERVACIÓN EN PRODUCTOS LONCHEADOS (CONSERVANTE LD)

Especialidad APASA que permite alargar la vida comercial del producto en un 30-100%. Reduce la incidencia que sobre el sabor del producto final tiene el lactato.