



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

DERIVADOS DE SURIMI Y PESCADOS

PRODUCTOS

- PREPARADOS COMPLETOS
- FÓRMULAS PERSONALIZADAS
- MEZCLAS FUNCIONALES
 - TEXTURIZANTES
 - CONSERVADORES
 - AROMATIZANTES Y SABORIZANTES
 - ESTABILIZANTES
 - GLASEANTES
- MATERIAS PRIMAS
 - PROTEÍNAS
 - ALMIDONES
 - HIDROCOLOIDES
 - AROMAS
 - COLORANTES

APORTAN

- ✓ ESTABILIDAD: FUERZA DE GEL Y ELASTICIDAD
- ✓ TEXTURA Y RENDIMIENTO
- ✓ MEJORA DE SABOR Y AROMA
- ✓ COLOR
- ✓ AUMENTO DE LA VIDA COMERCIAL

- ✓ SOLUCIONES TÉCNICAS
- ✓ SEGURIDAD
- ✓ TRANSPARENCIA
- ✓ CONFIDENCIALIDAD



El servicio técnico de APASA realiza pruebas de laboratorio a diferentes materias primas, evaluando las características de las mismas, en las condiciones más próximas a las presentes en los procesos de fabricación.

Nuestro Departamento Técnico emite informes técnicos de evaluación de materias primas, ayudándole en su decisión de compra.

Aplicaciones

DERIVADOS DE SURIMI

- Gulas
- Palitos de cangrejo
- Colas de langosta
- Colas de gamba
- Vieira



PRODUCTOS DE LA PESCA

- Transformados y no transformados
- Pescado fileteado
- Cefalópodos: Calamar, pota, sepia, potón.
- Semiconservas de pescado
- Bacalao desalado
- Crustáceos: gamba, langostino.

