



Aceitunas y encurtidos



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

CONTROL DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Un adecuado conocimiento del proceso de fabricación permite:

- 1- MEJORES RESULTADOS
- 2- REDUCCIÓN DE COSTES
- 3- SEGURIDAD EN LA FABRICACIÓN
- 4- ADAPTACIÓN A NECESIDADES ESPECÍFICAS DE FABRICACIÓN

APLICACIONES

- Aceitunas pasteurizadas y no pasteurizadas
- Diversos aromas y sabores; sabor anchoa, natural, aderezadas, etc
- Aceitunas rellenas: gelificante para el relleno. Sabores y aromas de anchoa, pimienta.
- Encurtidos



apasa
AUXILIAR DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS S.A.



Nuestro servicio técnico realiza pruebas de laboratorio a diferentes materias primas, evaluando las características de las mismas en las condiciones más próximas a las presentes en el proceso de fabricación.

El departamento técnico emite informes técnicos de evaluación de materias primas, ayudándole en su decisión de compra.



Gama

Preparados completos

- sal muera completa sabor anchoa
- sal muera base
- conservantes
- saborizantes
- antioxidante

Fórmulas a medida

- sal muera
- gelificantes para relleno

Materias primas

- conservadores
- antioxidantes y fijadores del color
- reguladores del pH
- saborizantes y potenciadores
- hidrocoloides y gelificantes
- aromas
- especias
- colorantes
- endurecedor

