

Baking with Alternative Flours

Improve volume, airiness, and texture



Valor

Para los fabricantes

- Consigue el volumen, la textura y el aspecto de las harinas tradicionales
- Crea masas y rebozados que funcionan con el mismo proceso que las harinas tradicionales

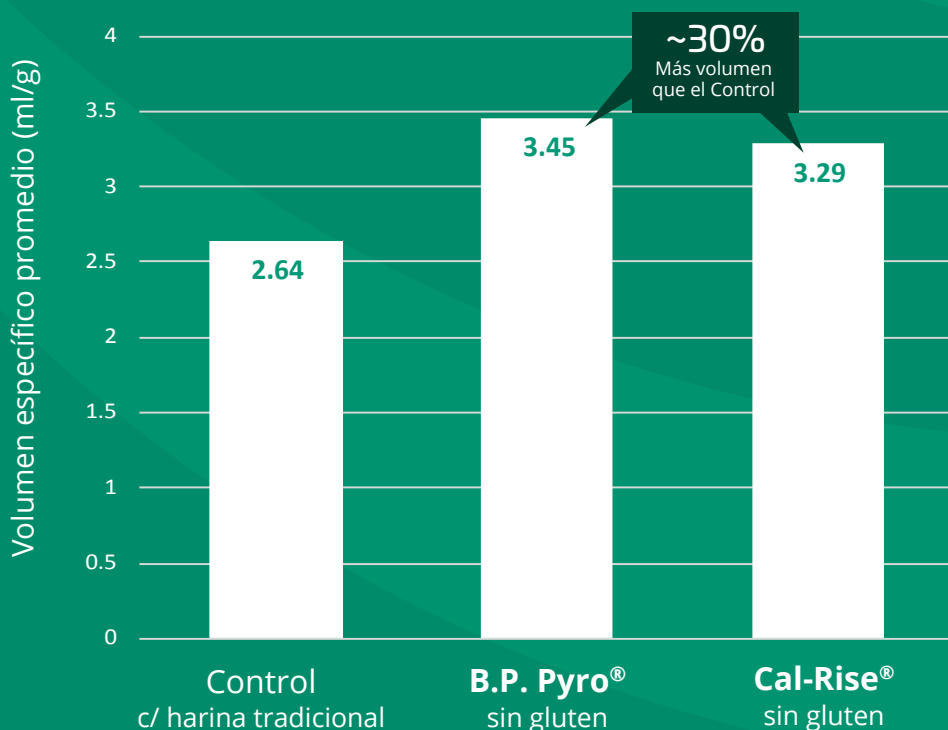
Para los consumidores

- Productos horneados como pasteles esponjosos y hot cakes
- Amplía las opciones de los consumidores, como productos sin cereales, con cereales antiguos, sin frutos secos y con legumbres

Obtenga más volumen con el agente leudante de Innophos

En varias recetas, Innophos aumentó el volumen de los productos horneados elaborados con harinas alternativas.

Pastel amarillo hecho con mezcla de harinas de arroz Volúmenes



Ejemplos de harinas alternativas

Almendra	Mijo
Amaranto	Harina de frutos secos
Frijol	Avena
Arroz integral	Papa
Trigo sarraceno	Quinoa
Garbanzo	Arroz
Coco	Sorgo
Linaza	Soya



Por qué Innophos



Soluciones orientadas al mercado



Flexibilidad de la cadena de suministro



Calidad y constancia



Experiencia técnica



Presencia mundial



Socio de confianza

Contáctenos en www.innophos.com

Innophos, Inc • 259 Prospect Plains Road • Building A • Cranbury, NJ 08512

La información aquí contenida se proporciona sin garantía, representación, incentivo o licencia de ningún tipo. La información contenida en este documento está destinada solo a fines comerciales, educativos e informativos, y no a ser divulgada a consumidores minoristas ni a terceros. Aunque la información facilitada es, a nuestro leal saber y entender, veraz y exacta, no garantizamos su exactitud. Los destinatarios son los únicos responsables de determinar la idoneidad de nuestros productos para cualquier mercado, uso o aplicación contemplados, y de garantizar que todos esos usos y aplicaciones (incluido el etiquetado de sus productos por parte del cliente) cumplan la legislación aplicable. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta información sin la autorización expresa por escrito de Innophos o de sus filiales. Copyright © 2022 Innophos o sus filiales. Todos los derechos reservados. El logotipo de Innophos, Innophos® y todos los productos marcados con ® o ™ son marcas registradas o marcas comerciales de Innophos, Inc. ("Innophos") o sus empresas filiales. 1/2023

