

**Aplicações em carnes, aves e pescados (continua)**
**BLENDS FUNCIONAIS E COMPLETOS**

PRODUTOS	FUNÇÃO	APLICAÇÕES
TARI® GEL C6	Sistema com proteína de soja, carragena, para ótimo rendimento no cozimento e estabilidade na vida de prateleira e fatiabilidade	Perfeito para produtos injetados e cozidos.
TARI® PROT S1	Sistema com proteína de soja, ótima solubilidade e controle na formação de espuma no processo	Perfeito para produtos injetados e emulsionados
TARI® GEL P8C	Sistema especial com gomas que confere maior viscosidade à salmoura	Para aumento do rendimento em produtos injetados e cozidos
TARI® COMBI PCH	Sistema completo para produtos curados	Indicado para Jerked Beef
RENDIPLUS®	Sistema para produtos curados	Ótimo para produtos injetados e curados
TARI® COMBI P100	Sistema com proteína de soja, carragena, amido para ótima liga e textura e estabilidade na vida de prateleira e fatiabilidade	Perfeito para produtos injetados e cozidos de alta extensão.
TARI® MIX HAMBURGUER	Mistura de fosfato com saborização	Permite fabricação de hambúrgueres com ótima textura e personalização sabor
TARI® MIX ALMONDEGA	Mistura de fosfato com saborização	Permite fabricação de produtos tipo almondegas com ótima textura e personalização sabor
TARI® MIX SALSICHA	Mistura de fosfato com saborização	Permite fabricação de produtos tipo salsichas com ótima textura e personalização sabor
TARI® COMBI PATE	Sistema protéico para pates	Permite uso de perdas de processo de proteínas e vegetais cozidos

**REDUÇÃO DE SÓDIO**

TARI® P 750	Fosfato de excelente solubilidade, alto poder de extração de proteínas, capacidade de retenção de água, estabilidade e redução de perdas por cozimento	Produtos injetados. Ideal para salmouras
TARI® P SP	Fosfato especial com 1 Enumber	Produtos injetados. Ideal para salmouras.
TARI® K5	Alta capacidade de extração de proteínas, aumento da capacidade de retenção de água, melhora da estabilidade ao calor e consistência do produto final	Produtos reconstituídos, hambúrgueres, nuggets, linguiças e salsichas com maior teor de carne e emulsionados em geral
TARI® K6	Melhora a capacidade de extração de proteínas, aumento da capacidade de retenção de água, melhora da estabilidade ao calor e consistência do produto final, excelente capacidade de emulsificação	Produtos emulsionados, tais como salsichas com alto teor de CMS e emulsionados (mortadelas, patés)

**FOSFATOS PARA PESCADOS E FRUTOS DO MAR**

BRIFISOL® 512	Alta solubilidade e ativação de proteínas	Pescados e camarões congelados. Pescados e frutos do mar enlatados.
BRIFISOL® 450	Alta solubilidade e ativação de proteínas	Pescados e camarões congelados
BRIFISOL® NP30	Especialidade sem fosfato com capacidade de alta extração e ativação proteica	Para produtos tipo exportação
BRIFISOL® S2	Alta ativação de proteínas e ótimo rendimento	Pescados e camarões congelados

**PRODUTOS NATURAIS**

Salona®	Substituto de sal, produto natural	Emulsionados, reconstituídos, marinados, moldados
Licresse™	Antioxidante natural de sabor neutro	Linguiças, hambúrgueres, refeições congeladas

Em caso de dúvidas ou para assistência técnica, ligue para o nosso atendimento ao cliente Tel. 011 2155 4529 ou 011 2155 4568 | [www.iclfood.com](http://www.iclfood.com)

NOTA: Apesar de as informações e as recomendações fornecidas aqui (doravante "informações") serem apresentadas em boa fé e corretas até a presente data, a ICL Food Specialties, uma divisão da ICL Performance Products LP ("ICL") não fornece representações ou garantias da integridade ou precisão das mesmas. As informações são fornecidas sob a condição de que a pessoa que as recebe tomará suas próprias decisões quanto à adequabilidade para seus fins antes do uso. Em nenhuma circunstância a ICL se responsabilizará por danos de qualquer natureza provenientes do uso ou das informações ou dos produtos relacionados às informações. Nenhuma informação aqui deve ser considerada como uma recomendação para o uso de qualquer produto, processo, equipamento ou formação em conflito com qualquer patente, e a ICL não fornece representação ou garantias, expressas ou implícitas, de que o uso aqui não afetará nenhuma patente. NENHUMA REPRESENTAÇÃO OU GARANTIA, EXPRESSA OU IMPLÍCITA, DE COMERCIALIZAÇÃO OU ADEQUABILIDADE PARA UM PROPÓSITO PARTICULAR OU DE QUALQUER OUTRA NATUREZA SÃO FORNECIDAS COM RELAÇÃO ÀS INFORMAÇÕES OU AO PRODUTO AO QUAL AS INFORMAÇÕES SE REFEREM.

Salona® e Licresse™ são marcas registradas da ICL Performance Products LP.  
CURAFOS®, BRIFISOL® e TARI® são marcas registradas da BK Giulini GmbH.

ICLFS BR 0815