

# Creamer de coco en polvo



El Coconut Creamer es un polvo derivado del aceite de coco, diseñado como una alternativa tropical a las creamers y grasas en polvo tradicionales. Con un perfil rico en triglicéridos de cadena media (MCT) y otros ácidos grasos saludables, además, el coco tiene propiedades antimicrobianas y antioxidantes, lo que proporciona una textura cremosa y alta solubilidad, ideal para una amplia variedad de aplicaciones alimentarias.

## Industria en la que aplica



Helados y postres fríos



Panadería y galletería



Bebidas



Snacks



Salsas, aderezos y condimentos



Sopas, pastas y fideos



Nutricionales, suplementos y fitoteráuticos



Alimentos secos procesados



Bebidas calientes



Chocolatería

## Características

- ✓ Alternativa saludable a las cremas lácteas tradicionales, ideal para vegetarianos y personas con alergias a los lácteos.
- ✓ Excelente sensación en boca y capacidad de blanqueamiento en bebidas.
- ✓ Alta solubilidad y propiedades emulsificantes para una mezcla homogénea.
- ✓ Textura fluida y uniforme, con un color neutro entre blanquecino y crema, un sabor neutro que no altera el perfil del producto final y un aroma natural sin notas indeseadas.
- ✓ Producto puro y seguro, libre de materias extrañas.
- ✓ Almacenamiento fácil, con una vida útil de hasta 24 meses en condiciones óptimas.
- ✓ Versiones Kosher, Organic y Non-GMO, además de formulas gluten free, vegana, vegetariana y keto.

## Certificaciones

