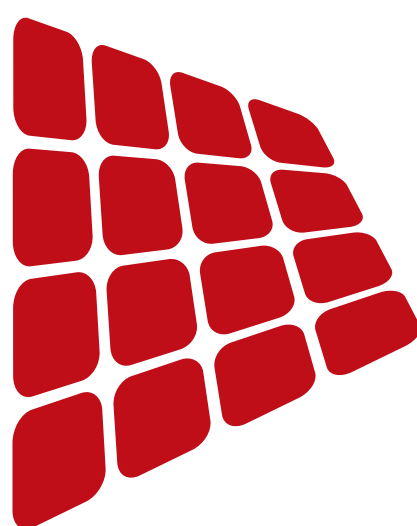




QUIMATIC®

Tu satisfacción es nuestro gran ingrediente

BROCHURE DE PRODUCTOS Y SOLUCIONES

Contáctanos a través de
www.quimatic.cl - Instagram - LinkedIn

✉ quimatic@quimatic.cl

☎ (+56 2) 26756400

El Rosal 4578, Huechuraba, Santiago, Chile

Ofrecemos estabilizadores para sistemas lácteos, optimizando sus texturas, calidad y aporte nutricional, entre otros.



Nuestros productos

- ✓ QuasaLacta
- ✓ QuasaVisco
- ✓ QuasaGel
- ✓ QuasaGum

Principales Aplicaciones

✓ Agentes Gelitificantes

✓ Espesantes

✓ Estabilizantes

✓ Modificadores Reológicos

✓ Emulsionantes

✓ Aporte Nutricional

Ingredientes

- ALMIDÓN DE PAPA NATIVO Y MODIFICADO
- ALMIDÓN DE MANDIOCA NATIVO Y MODIFICADO
- CARRAGENINAS
- CMC
- COLORES NATURALES Y ARTIFICIALES
- DEXTROSA ANHIDRA Y MONOHIDRATADA
- FIBRAS INSOLUBLES (AVENA/TRIGO/MANZANA/BAMBÚ/SOYA)
- FIBRAS SOLUBLES
- GELATINAS
- GOMAS (XANTHAN/GELLAN/ALGARROBO/TARA/ARÁBIGA/GUAR)
- LACTOSA
- LECHE DESCREMADA EN POLVO
- LECHE ENTERA EN POLVO
- LECITINA DE SOYA
- MALTODEXTRINA DE DIFERENTES D.E
- MCG
- MONO GLICÉRIDOS
- PECTINAS
- POLIDEXTROSA
- SABORES NATURALES, ARTIFICIALES E IDÉNTICOS AL NATURAL
- SUCRALOSA
- SUERO PERMEATO
- WPC CONCENTRACIONES 35%, 55% Y 80%
- WPI AISLADO 90%





Presentamos diferentes productos que cumplen funciones tecnológicas a la medida. Ya sean ingredientes o como mezclas, nuestro objetivo es lograr satisfacer a nuestros clientes en sus necesidades de textura, retención y reducción, entre muchos otros, acompañados de beneficios en sus costos.



Nuestros productos

- ✓ QuasaVisco
- ✓ QuasaGel
- ✓ QuasaGum

Principales Aplicaciones



Salmueras de Inyección



Mejorador de Textura



Retención de Agua



Preservantes



Emulsionantes



Realzadores de Sabor

Ingredientes

- CHIPS DE MADERA PARA AHUMADOS
- COLÁGENOS
- DEXTROSA MONOHIDRATADA
- EMPANIZADOS
- FIBRAS INSOLUBLES AVENA/TRIGO/MANZANA/BAMBÚ/SOYA
- FIBRAS SOLUBLES
- GOMAS (GUAR/XANTHAN/TARA/LBG)
- HEMOGLOBINA DE CERDO (COLORANTE NATURAL)
- HPMC
- MCC
- MALTODEXTRINA DE DIFERENTES D.E
- MCG
- PRESERVANTES NATURALES
- PROTEÍNAS FUNCIONALES DE VACUNO, CERDO, POLLO Y PAVO
- PVT COLOR CARAMELO
- PVT COLOR NATURAL
- REBOZADORES
- REEMPLAZO DE CARNE
- REEMPLAZO DE GRASA
- SABORES ARTIFICIALES
- SABORES IDÉNTICOS AL NATURAL
- SABORES NATURALES
- SANGRE EN POLVO





Contamos con mejoradores de textura, soluciones integrales, emulsionantes, almidones y fibras son parte de la amplia gama de productos para el área de panificación y pre mezclas pasteleras. Apoyando el desarrollo de nuevos productos, a través de una asesoría técnica y personalizada.



Nuestros productos

- ✓ QuasaMix
- ✓ QuasaVisco
- ✓ QuasaSweet
- ✓ QuasaProt

Principales Aplicaciones

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| ✓ Mejoradores de Masa | ✓ Aporte Nutricional |
| ✓ Mejorador de Textura | ✓ Emulsionantes |
| ✓ Agentes Estabilizantes | ✓ Reemplazo de Grasas |
| ✓ Agentes de Relleno | ✓ Agente de relleno Bajo en Calorías |
| ✓ Preservantes | ✓ Agentes de Batido |

Ingredientes

- ALBUMINA EN POLVO
- ALMIDÓN DE MANDIOCA NATIVO Y MODIFICADO
- ALMIDÓN DE MAÍZ BAJO EN HUMEDAD (BH)
- ALMIDÓN DE PAPA NATIVO Y MODIFICADO
- CMC
- COLORES NATURALES Y ARTIFICIALES
- DATEM
- DEXTROSA ANHIDRA Y MONOHIDRATADA
- FIBRAS INSOLUBLES (AVENA/TRIGO/MANZANA/BAMBÚ/SOYA)
- FIBRAS SOLUBLES
- GOMAS (XANTHAN/TARA/GUAR)
- HARINAS DE LEGUMBRES
- HPMC
- HUEVO EN POLVO
- LACTOSA
- LECHE DESCREMADA EN POLVO
- LECHE ENTERA EN POLVO
- LECITINA DE SOYA
- MALTODEXTRINA DE DIFERENTES D.E
- MASA MADRE DE CENTENO
- MASA MADRE DE TRIGO
- MCC
- MONO GLICÉRIDOS
- POLIDEXTROSA
- PROPIONATO DE CALCIO
- PROTEÍNA DE LEGUMBRES
- PROTEÍNA HIDROLIZADA DE SOYA
- SABORES NATURALES, ARTIFICIALES E IDÉNTICOS AL NATURAL
- SSL
- STEVIA
- SUCRALOSA
- SUERO ENGRASADO
- SUERO PERMEATO
- WPC CONCENTRACIONES 35%, 55% Y 80%





Dentro de nuestras líneas de negocios, tenemos insumos ideales para la elaboración de alimentos a gran escala, siempre conservando los altos estándares de calidad de modo de entregar un producto final de excelentes características nutricionales.



Nuestros productos

- ✓ QuasaVisco
- ✓ QuasaGel
- ✓ QuasaGum
- ✓ QuasaLacta

Principales Aplicaciones



Modificadores de Textura



Agentes de Relleno Bajo en Calorías



Agentes Estabilizantes



Agentes de Relleno



Agentes Gelificantes



Aporte Nutricional



Emulsionantes

Ingredientes

- ALMIDÓN DE MANDIOCA NATIVO Y MODIFICADO
- ALMIDÓN DE PAPA NATIVO Y MODIFICADO
- CARRAGENINAS
- CMC
- COLORES NATURALES Y ARTIFICIALES
- DEXTROSA ANHIDRA Y MONOHIDRATADA
- FIBRAS INSOLUBLES:
(AVENA/TRIGO/MANZANA/BAMBÚ/SOYA)
ARÁBIGA/GUAR)
- FIBRAS SOLUBLES
- GELATINAS
- GOMAS (XANTHAN/GELLAN/ALGARROBO/TARA/
- LACTOSA
- LECHE DESCREMADA EN POLVO
- LECHE ENTERA EN POLVO
- MALTODEXTRINA DE DIFERENTES D.E
- MONOGLICÉRIDOS
- PAPAS EN ESCAMAS
- PECTINAS
- POLIDEXTROSA
- PRESERVANTES
- SABORES NATURALES, ARTIFICIALES E IDÉNTICOS
AL NATURAL
- STEVIA
- SUCRALOSA
- SUERO PERMEATO
- WPC CONCENTRACIONES 35%, 55% Y 80%

