



SOLUÇÕES
PARA O SEU

Negócio



AMIDOS

PRÉ-GELATINIZADOS

HÁ MAIS DE 100 ANOS ENTREGANDO QUALIDADE, DESENVOLVENDO TECNOLOGIAS,
OFERECENDO SOLUÇÕES AOS MAIS VARIADOS SEGUIMENTOS INDUSTRIAIS.

GT Foods

AMIDOS

PRÉ-GELATINIZADOS



A **pré-gelatinização** confere aos amidos nativos ou modificados a **capacidade de absorção de água a frio**. Dessa forma, não é necessário cozimento ou altas temperaturas para a obtenção da viscosidade e consistência, por questões de particularidade do processo produtivo ou até mesmo praticidade. Essa particularidade é importante para manter as **características do produto, como sabor, odor, textura e cor**, além de ser útil na fabricação de **pré-mesclas**, uma vez que elimina por completo a necessidade do escaldado no momento do preparo.

Os **amidos pré-gelatinizados** passam previamente pelo processo de modificação química, que lhe conferem ótima **estabilidade e resistência**.

Contamos ainda com os amidos pré-gelatinizados fabricados exclusivamente via física, sem modificações químicas, para **aplicações específicas**, atendendo aos mercados **alimentício, petrolífero e de adesivos**.

Nossos amidos pré-gelatinizados são obtidos a partir da **fécula de mandioca, amido de milho regular, fécula de batata e amido de milho ceroso (waxy)**, de acordo com as necessidades de cada cliente e suas particularidades de processo.

LORENZ 683

LORENZ 688W

LORENZ 684

LORENZ 681

LORENZ 630

LORENZ 625

LORENZ 620GA

LORENZ 620

LORENZ 610

LORPAN

LORECOL 1

SOLUÇÕES PARA O SEU NEGÓCIO



HÁ MAIS DE 100 ANOS ENTREGANDO QUALIDADE, DESENVOLVENDO TECNOLOGIAS,
OFERECENDO SOLUÇÕES AOS MAIS VARIADOS SEGUMENTOS INDUSTRIAIS.

GT Foods



55 | 44 | 3218-3500



55 | 44 | XXXXX - XXXX



XXXXXXXX@XXXXXX.COM.BR