

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la elaboración de productos light

Las propiedades de la gelatina también son muy útiles en la fabricación de productos con calorías reducidas y con bajo contenido de azúcares y grasas.

La gelatina permite reducir la cantidad de sal en los productos cárnicos y de charcutería.

También permite sustituir una parte del contenido de grasa de muchos productos light, gracias a su capacidad de ligación de agua.

Quesos, margarinas, mantequillas, helados y productos cárnicos para untar, son algunos de los productos que se benefician de las propiedades de la gelatina para ofrecer a los consumidores un alimento reducido en grasa, sin sacrificar su sabor, aroma y aspecto apetitoso.

