



ProGel

IMPACTING
BETTER FOOD™

15% de Proteína



DAIRY + DAIRY ALTERNATIVES



Soluções especializadas para uma experiência excepcional do consumidor.

JOHA® PROGEL

- Resiste a processos térmicos intensos e proporciona um excelente efeito tampão nas aplicações.
- Pode ser utilizado para ajustar o pH em bebidas.
- Proporciona estabilidade ao longo do prazo de validade.
- Melhora a dispersão e hidratação das proteínas para uma estrutura de gel mais suave e uniforme.
- Reduz a agregação proteína-proteína, permitindo redes de gel mais fortes e elásticas.
- Aumenta a firmeza e coesão do gel sem comprometer a clareza ou estabilidade.

ProGel

Descubra o próximo nível de nutrição com um gel proteico que proporciona força em cada porção.

Ingredientes

Água, proteína isolada de leite, aroma de maracujá, glicosídeos de steviol, JOHA® ProGel



DAIRY + DAIRY ALTERNATIVES

Podemos ajudá-lo a atender às necessidades dos seus consumidores com nossas soluções para textura e estabilidade.

O futuro de uma alimentação melhor começa aqui. Vamos explorar as possibilidades, juntos!

Escaneie o QR code ou visite icfood.com/contact.

Siga-nos no [LinkedIn](#) 

