

*Texturas y creatividad*



**LOS SABORES  
DE LA EXCELENCIA**

GELIFICANTES  
ESPESANTES  
EFERVESCENTES  
ESTABILIZANTES  
PARA HELADOS  
ANTICONGELANTES  
ESFERIFICANTES  
HARINAS  
EMULSIONANTES  
AZÚCARES  
ANTIOXIDANTES



Pol. Ind. Tres Caminos  
Dorada, 27. 11510 Puerto Real (Cádiz)  
Tel. 956 88 82 50 - Fax. 956 893 345  
manuelastorga@comercialastorga.com  
www.comercialastorga.com  
En Facebook, Comercial Astorga



GRAN PODER  
TEXTURIZANTE  
Y RESPETA AL  
SABOR  
ORIGINAL



El uso de estos texturizantes amplía enormemente las posibilidades de la creación del cocinero y del pastelero sin olvidar nunca el objetivo primordial de la hostelería.

Gustar, sorprender y dialogar con las tradiciones culinarias.



*Desarrollo de un efecto creativo*

Aditivos alimentarios a partir de ingredientes naturales que de alguna forma aíslan y potencian los elementos modificadores de textura que se encuentran en la naturaleza.



*Sosa*



AMPLIA VARIEDAD DE TEXTURIZANTES

