

Nuevas Fibras Naturales para la Industria Alimenticia

CORPORACIÓN FABPSA siempre a la vanguardia y atentos a las necesidades de nuestros clientes se enorgullece de ofrecer al mercado mexicano de alimentos su nueva línea de fibras naturales que aportan beneficios a la salud del consumidor final.

Ventajas:

- Aporte de fibra al producto terminado
- No modifican color, sabor y olor del producto terminado
- Extensión de la vida de anaquel
- Reducción de mermas
- Estable a cambios de temperatura y pH
- Mejora la capacidad de retención de líquidos y grasas
- Resistencia a esfuerzos mecánicos
- Reducción del valor calórico en producto terminado

Sectores de aplicación:

- Cárnicos
- Lácteos
- Pastas
- Salsas y aderezos
- Bebidas
- Panificación
- Botanas
- Productos congelados

Contamos con un departamento técnico que siempre dispondrá de un asesor para atender sus necesidades.

LADA SIN COSTO NACIONAL
01 800 718 1957





Ingredientes de calidad

Para la industria alimenticia

ALMIDONES Y GRANULADOS DE PAPA	CEREALOSA, ERITORBATO Y GLUTEN DE TRIGO	POUCHES PARA VACIO
PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	CARRAGENINAS	PIMENTÓN ESPAÑOL
SABORES	CONDIMENTOS	FOSFATOS ALIMENTICIOS
		UNIDADES INTEGRALES

CELAYA
(461) 609-0805
(461) 611-6003

MÉXICO
(55) 5657-7209
(55)5657-5651

GUADALAJARA
(33) 3654-2571
(33) 3617-3756

PUEBLA
(22) 2244-0041

MONTERREY
(81) 1425-5360

01 800 718 1957
www.fabpsa.com.mx