

**MÁS DE 30 AÑOS DE
EXPERIENCIA MAXIMIZANDO EL DESEMPEÑO
DE LOS PRODUCTOS EN EL SECTOR LÁCTEO**

En PALATTI **co-creamos con empresas de alimentos del sector lácteo, aditivos de alta especialidad a la medida para tus productos.**

¿Cómo agregamos valor a nuestros clientes?

Desarrollamos materias primas que logran la interacción ideal entre los ingredientes que componen la fórmula de tus productos (leche, queso o sus derivados). De esta forma, cumplirán con las características de consistencia, sabor, textura, apariencia final y vida en anaquel que tu negocio y el mercado requieren.

Tipos de productos que desarrollamos



El desarrollo de un aditivo personalizado para tu producto se traduce en beneficios tangibles para tu organización.

Algunos logros obtenidos:

- Maximizar el desempeño del producto
- Asegurar la vida de anaquel
- Cumplir con las normas o nuevas tendencias en materias primas
- Superar las barreras químicas que afectan tu producto
- Aumentar la rentabilidad de la formulación



Realizamos pruebas de laboratorio en nuestra planta piloto para simular los procesos productivos a gran escala y replicar al 100% la producción con la fórmula del aditivo desarrollado.



Planta Piloto con procesos HT-ST/ UHT para pruebas de hasta 50 kgs

**CERTIFICACIÓN DE
EXCELENCIA OPERATIVA**
INOCUIDAD • CALIDAD



CASOS DE ÉXITO

CREMERO PARA CAFÉ

Sistema emulsificante para proporcionar estabilidad prolongada en cremas para café.

TOPPING UHT

Estabilizante y emulsificante para grasas específicas.

QUESO CREMA

Sustituir la Goma de Algarrobo como parte de la formulación.

CREMA PARA BATIR

Mejorar el tiempo de montado a 12 horas.

JOCOQUE

Asegurar tiempo de vida en anaquel de por lo menos 3 meses, manteniendo su textura y palatabilidad.

Hagamos equipo para impulsar el desempeño, la eficiencia y la rentabilidad de tu portafolio de productos.

