

## INSUMOS PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA

1. **COAGULANTES:**
  - **Cuajo Líquido UNIZYME doble fuerza (1:20,000)** –  
Presentación: Litro, Galón.
  - **Cuajo Pastilla Luna M** - Presentación: Caja 10 blíster.
  - **Cuajo Tubo 5000** - Presentación: Caja 12 tubos de 25 pastillas.
2. **PRESERVANTES GENÉRICOS:**
  - **UNIESTAB-BZ** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
  - **Citrato de Sodio** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
  - **Cloruro de Calcio** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
  - **Ácido Cítrico** - Presentación: Bolsas 25 kg.
3. **PRESERVANTES ESPECÍFICAMENTE PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA:**
  - **Anticol** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
4. **PRESERVANTE ESPECIAL:**
  - **CT-90 NCN** - Presentación: 1 kg.
  - **CT-90 NTX** – Presentación: 1 kg.
5. **ESTABILIZADORES:**
  - **UNIESTAB 5000** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
  - **DUPLEX** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
  - **Soda Ash** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
6. **RETENEDORES DE HUMEDAD:**
  - **UNIESTAB 409** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
  - **Rendimax** - Presentación: Bolsas 25 kg, 5 kg.
7. **EMULSIFICANTES:**
  - **UNIESTAB 701-8 (Diclosan)** - Presentación: Galón.
8. **COLORANTE:**
  - **Colorante Vegetal** - Presentación: Litro, Galón.
9. **REACTIVOS PARA ANALISIS DE CREMA Y ACIDEZ:**
  - **Indicador** - Presentación: 120 cc.
  - **Neutralizador** - Presentación: Litro, Galón.
10. **MATERIAS PRIMAS PARA YOGUR Y QUESO ANÁLOGO.**
  - Fabricación de productos lácteos caseros.
  - Fabricación de cremas industriales.
  - Fabricación de queso análogo y yogur.

**También ofrecemos asesoría y servicio a domicilio sin ningún costo.**