



Trabajamos de la mano con las siguientes marcas:

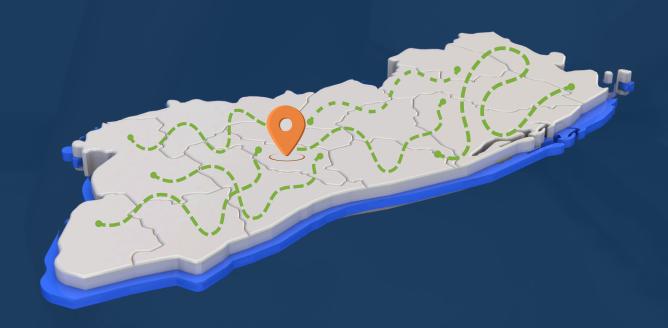




¿Quiénes somos?

Somos una empresa con más de 30 años de experiencia en la industria alimenticia, nos destacamos como líderes siendo pioneros en la distribución de insumos para la industria láctea.

Contamos con una amplia cartera con más de 500 clientes a nivel nacional, ofrecemos más de 50 productos de alta calidad para la fabricación de productos lácteos caseros hasta cremas industriales, queso, yogurt, nieves, helados y mermeladas.





Nuestros servicios



Servicio a domicilio.

Contamos con personal capacitado para la entrega mensual de productos a todos los departamentos, siguiendo un protocolo de manipulación que garantiza la integridad de nuestros productos.

Asesoría personalizada.

Contamos con un equipo capacitado que realiza fórmulas y recetas con un enfoque ajustado a sus requerimientos y preferencias, realizando pruebas hasta llegar al resultado deseado.





Maquinaria industrial.

Disponemos de los contactos para la reparación de descremadoras y la compra de maquinaria.





Nuestros productos

Contamos con un amplio catálogo de productos diseñados para satisfacer las necesidades más exigentes de la industria alimenticia, los cuales son:

>>>> Preservantes

Ralentiza el deterioro del producto permitiendo que se conserve por más tiempo, evitando resabios y sabores extraños en diversas aplicaciones.





>>> Coagulantes

Formuladas con enzimas coagulantes de origen microbiano a partir de cultivos , presentación liquido y en pastilla.

>>> Saborizantes

Brinda uniformidad en el sabor, enmascara los sabores no deseados, reduce sodio y calorías.





>>> Estabilizador de yogurt

Mejora la cremosidad, viscosidad, brillo y textura en el yogur eliminando sinéresis y textura arenosa.





>>>> Estabilizador de helado

Ayuda a controlar el tamaño del cristal y prolongar el tiempo de inicio de derretido, a su vez brinda textura suave y cremosa.





>>> Estabilizador de paleta

Prolonga el tiempo de inicio de derretido y controla el tamaño del cristal en paletas o nieves.

>>>> Estabilizador de queso

Ayuda a obtener un tajo firme, mejora el rendimiento ya que previene el de su agrado en vida de anaquel.





>>> Estabilizador de crema

Este producto brinda consistencia, dando un resultado con mayor cremosidad, viscosidad, brillo y textura.

>>> Estabilizador de mermeladas

Elimina sinéresis, mejora cremosidad, viscosidad, consistencia, brillo y textura.







>>> Estabilizador de leches saborizadas

Evita la síntesis, mejora la estabilidad de la emulsión, optimiza textura estabilidad y la suspensión de sólidos.

>>> Colorantes

Elaborado con base de achiote obteniendo gran poder de coloración, lo que se manifiesta en la baja dosis de empleo.



>>>> Emulsificantes

Mejora estabilidad, consistencia, textura, rendimiento y emulsiones en diferentes aplicaciones.

>>> Bases para quesos

Imitación de quesos, dando rendimiento, consistencia, textura, rebanabilidad e hilado en quesos análogos.





>>> Retenedores de humedad

Brinda excelentes propiedades de textura y estructura, evitando que se genere perdida de humedad en vida de anaquel.





>>> Sales fundentes

Aditivos que en la fabricación de alimentos se utilizan para reordenar proteínas previniendo la separación de la grasa.





>>> Medidores de acidez

Reactivos líquidos que facilitan la medición del pH de la leche.

>>> Lactodensímetros

Ayuda a obtener un tajo firme, mejora el rendimiento ya que previene el de su agrado en vida de anaquel.





>>> Salmuera para pollos

Preparación para salmuera para pollo procesado que se mantienen por más tiempo, dándole suavidad y frescura después de preparada.

>>> Salsas y aderezos

Producto que ayuda a mejorar textura, brillo, consistencia en mayonesas, salsas y aderezos.







CONTÁCTANOS

- (503) 2266-2937 (503) 2284-1349
- **(**503) 7986-6260
- x saladeventa@inali.com.sv
- *www.inali.com.sv
- Col. Miralvalle, Av. Rotterdam y Cll. Londres, #94, San Salvador

