



WORLD CLASS AGAR

WORLD CLASS AGAR

DEDICADOS A LA FABRICACIÓN DE AGAR AGAR DESDE 1944

Agarmex es una compañía mexicana dedicada a la producción de agar, hidrocoloide extraído de algas marinas con numerosas aplicaciones en alimentación y microbiología.

Cuenta con una gran **experiencia** y extenso **conocimiento** en este campo tan especializado. La empresa está localizada en Ensenada, en la costa de Baja California, México. En sus cercanas aguas cuenta con una reserva natural de algas. Esta particularidad junto a la presencia de la propia fuerza recolectora distribuida por los puntos clave de la península, permiten la selección de las mejores algas de la zona, siendo este un factor diferencial en la obtención de la alta calidad característica de los productos.

El control minucioso sobre las materias primas, el suministro garantizado y sostenible, la más avanzada tecnología empleada y el servicio personalizado son las claves del éxito de **Agarmex**.





AGAR ALIMENTICIO

APLICACIONES

Dentro de la industria alimentaria, el agar tiene aplicación en pastelería y bollería como componente de rellenos, coberturas, icing o toppings. Confitería en la preparación de dulces o gominolas. Como gelificante y para dar textura y estabilidad en productos lácteos, postres y productos cárnicos enlatados sometidos a procesos de alta temperatura, gracias a su alta resistencia al choque térmico.

Destaca el despegue del uso a nivel doméstico como un ingrediente más en la dieta por su reconocida fama de producto saludable y versátil y en productos veganos o vegetarianos por su origen vegetal.

- Repostería
- Pastelería y bollería
- Productos lácteos
- Productos cárnicos enlatados
- Glaseados
- Salsas y aliños
- Productos dietéticos

AGAR ALIMENTICIO

VENTAJAS

Al ser un producto 100% vegetal, es un sustituto ideal de gelatinas animales, sobre las que tiene la gran ventaja de tener un poder gelificante 6 veces mayor. Adicionalmente el agar presenta un efecto saciante muy alto y aporta mucha fibra natural siendo ideal para dietas de aporte calórico bajo.

Su histéresis o diferencia entre las temperaturas de gelificación y de la disolución o fusión del gel es otra característica determinante. Se pueden obtener disoluciones hasta temperaturas prácticamente ambiente o geles que no se funden de nuevo hasta temperaturas cercanas a la ebullición. Resiste estable y gelificado bajo las altas temperaturas extremas de calor que pueden darse durante el almacenamiento o transporte (o durante la cadena de suministro).

- Sabor neutro
- Origen vegetal
- Alto poder gelificante
- Punto de histéresis único
- Extracto natural
- Fuente de fibra
- Bajo en calorías
- Apto para kosher y Halal





AGAR ALIMENTICIO

GAMA DE PRODUCTOS

Agarmex cuenta con una amplia gama de agares de grado alimenticio:

AGAR TÉCNICO ALIMENTICIO:

Un agar alimenticio extraído de algas rojas que se emplea en diversas aplicaciones alimentarias.

RAPIDAGAR:

Este agar que permite una disolución a baja temperatura (a partir de 80 °C) sin necesidad de llevarlo a ebullición, como sucede con los agares tradicionales. Esto proporciona una mayor eficiencia energética, sin modificar las características de gelificación del agar normal.

AGAR ORGÁNICO:

Agar extraído de algas con trazabilidad ecológica, sometido a procesos de extracción certificados para obtener un producto con todas las garantías requeridas en la normativa de agricultura ecológica.



info@agarmex.com | www.agarmex.com