



La más completa y prestigiosa línea de kits para detección de residuos de antibióticos. UNISENSOR SL, de Bélgica es la empresa que creo los kits para múltiples determinaciones y en Chile es el método de referencia usando por las principales empresas del sector.



INSUMOS DE ULTIMA GENERACION “EL MAESTRO QUESERO”: Coagulantes con máxima especificidad y sin modificación genética, máxima recuperación de sólidos en la coagulación; fermentos desarrollados para los principales quesos chilenos.

ESTABILIZADORES PARA QUESOS; Línea de enzimas y estabilizadores para optimizar el rendimiento en elaboración de quesos. Tecnología que permite asegurar el laminado y mejorar calidad y los números generales de elaboración.

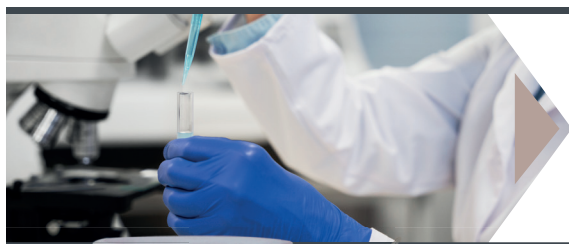


CLORURO DE CALCIO NATURAL NEDMAG; Origen Holanda, producto FOOD GRADE refinado y purificado proveniente de yacimientos bajo el mar del Norte, es uno de los pocos cloruros de calcio en el mundo que no reconoce origen como subproducto de la industria química. Insuperable para contribuir a la estructuración del queso.



Concentrol®
Chemical Solutions

COBERTURAS CONCENTROL: Origen España, uno de los lideres mundiales en protección de alimentos.



ASEGURAMIENTO DE CALIDAD: hisopos para detección de ATP, kits para detección de alérgenos y adulteraciones de leche



Moldes plásticos para elaboraciones industriales y artesanales, Analizadores de leche EKOMILK – balanzas de humedad, instrumentos, insumos generales y tecnología para la elaboración de productos lácteos.