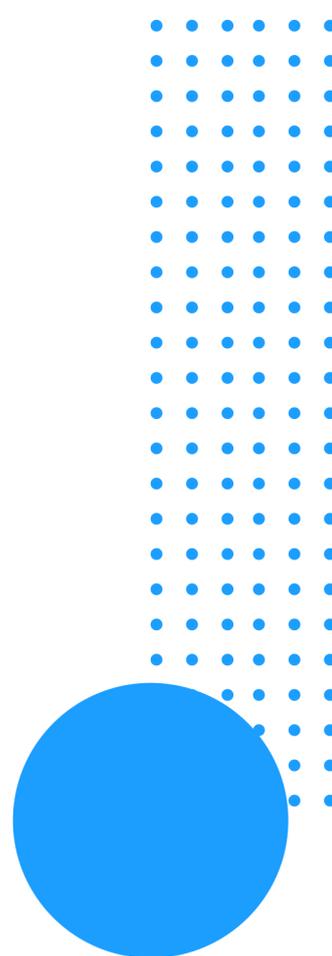


Ligavi

Armonía y precisión en los procesos de secado y maduración



Ligavi es una gama de soluciones funcionales que permite la obtención de procesos de curación homogéneos, reflejados en una correcta maduración y ligazón, a través de un viaje de exactitud y precisión, obteniendo un producto final repleto de ciencia y tradición.

- 40 años mejorando las etapas de secado y maduración en la elaboración de embutidos.
- Control total en una etapa crítica dentro del proceso de fabricación.
- Soluciones “clean label” de última generación.
- Ajuste inteligente de la dosis de uso para diferentes calibres.
- Cubrimos infinidad de mercados: sin alérgenos, ecológico...



Beneficios

- Uniformidad en todos los lotes de fabricación, estandarización clave para el cliente final.
- Optimización de rendimientos a través de la reducción de mermas
- Mejora significativa de los costes de producción.
- No hay interferencias con el resto de ingredientes de la fórmula (ej: especias)
- El producto presenta un mayor atractivo visual, tanto en producto entero como loncheado.

Algunas de nuestras soluciones:

- Ligavi 384
- Ligavi Ibérico Ecológico
- Ligavi Completo 679 (base ligante+especias)
- Ligavi S/A 803
- Ligavi 651

