



**En España y Portugal**  
**estamos apoyados por EPSA**  
**Aditivos Alimentarios como**  
**aliados comerciales con**  
**técnicos capacitados para**  
**poder resolver las**  
**necesidades específicas que**  
**se les puedan presentar.**

Hace más de 50 años que nuestros productos forman parte de su vida. Están en sus alimentos, sus medicinas, su ropa y hasta en el medio de transporte que utiliza; todos ellos fabricados bajo estándares de calidad ISO 9001 y certificaciones Kosher, Halal, entre otros. Contamos con cuatro plantas productoras ubicadas en Colombia, México y Argentina, así como una oficina propia en Estados Unidos. Nuestra filosofía se basa en la calidad, eficiencia, puntualidad, trato amable y asesoría técnica. Estamos comprometidos con la protección del medio ambiente y con la investigación constante para mejorar nuestros productos y para desarrollar soluciones innovadoras para las industrias que servimos.

La CMC es utilizada en alimentos como agente auxiliar en el batido de helados, cremas y natas, como auxiliar para formar geles en gelatinas y pudines, como espesante en aderezos y rellenos, como agente suspensor en jugos de frutas, como coloide protector en emulsiones y mayonesas, como agente protector para cubrir la superficie de las frutas y estabilizador en productos listos para hornear. Debido a que la CMC no es metabolizada por el cuerpo humano ha sido aprobada su utilización en los alimentos bajos en calorías.

**Amtex ofrece una variada gama de productos para atender a toda la industria alimenticia, farmacéutica y de cuidado personal. Nuestras marcas garantizan la calidad, competitividad y desarrollo tecnológico de nuestros productos. Basamos nuestro servicio y asesoría técnica en la amplia experiencia y conocimiento de éstos mercados.**

