



PROCEDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DE LA BABA DE CARACOL

- 1.1 Ayuno. Se somete a los caracoles a un ayuno de 7 días.
- 1.2 Estimulación. Para obtener una correcta y abundante segregación de baba de caracol, se somete a los caracoles a un proceso de estimulación mediante un tratamiento con fangos termales ácidos, previamente preparados, secados y pulverizados.
- 1.3 Filtración y esterilización. La filtración se realiza por gravedad y esterilización a través de un dador de formol.
- 1.4 Adición de conservantes.
- 1.5 Adición de distintos activos. Se enriquece el producto con una serie de activos incorporados en un medio disolvente propilenglicol y agua.
- 1.6 Estandarización. Se lleva a cabo para obtener siempre iguales características físico-químicas y según los parámetros establecidos.