



SABORES ENZIMÁTICOS ORGÁNICOS CONCENTRADOS

FUNCIONALIDAD

Mejorar mouthfeel, redondear perfiles de sabor, resaltar sabores, enmascarar notas y sensaciones no agradables, mejorar la consistencia, reducción de sal, entre otras.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

La leche fresca que se utiliza para producir estos productos orgánicos es suministrada por granjas que crían sus vacas lecheras de acuerdo con métodos de agricultura orgánica. No se utilizan hormonas ni antibióticos en la producción de esta leche orgánica. Los sabores concentrados orgánicos de Butter Buds brindan los mismos grandes beneficios de los productos categorizados como no orgánicos, además de ser bajos en grasa, colesterol y calorías. Estos sabores orgánicos pueden aplicarse en:

Quesos procesados

Sazonadores

Salsas y Aderezos

Panificación

Cárnicos

Confitería

Bebidas

Botanas

Postres

★ CERTIFICACIONES

Kosher

Halal

SQF

★ FUENTE DE ORIGEN

Hidrólisis de ácidos grasos o acción enzimática dependiendo el producto.

Libre de OGM

★ DOSIS

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.1% - 2.0% dependiendo cada aplicación.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

★ PAÍS DE ORIGEN

Wisconsin, Estados Unidos.

★ VIDA ÚTIL

1 -2 años, dependiendo el producto.

★ PRESENTACIÓN

Sacos 50 lb ,25 kg dependiendo el producto.

➤También contamos con:

Sabores no lácteos concentrados

Sabores derivados lácteos concentrados



Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30