



SABORES ENZIMÁTICOS BUTTER BUDS CONCENTRADOS DE MANTEQUILLA

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**

El proceso de modificación de enzimas desbloquea el sabor oculto en la grasa de la mantequilla real para crear una familia de sabor a mantequilla en polvo, que es hasta 80 veces la fuerza del sabor de la mantequilla. Con niveles de uso bajos. Se pueden utilizar estos sabores para reemplazar la mantequilla en los productos, lo que resulta en importantes ahorros en costos. Estos sabores pueden aplicarse en:

Salsas y Aderezos
Panificación
Cárnicos
Confitería
Botanas
Postres

★ **CERTIFICACIONES**

Kosher
Halal
SQF

★ **FUENTE DE ORIGEN**

Hidrólisis de ácidos grasos y acción enzimática a partir de mantequilla natural. Libre de OGM

★ **DOSIS**

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.25%-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 y 25 kg dependiendo el producto.

➤ También contamos con:
Sabores no lácteos concentrados
Sabores orgánicos concentrados



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