



SABORES ENZIMÁTICOS BUTTER BUDS CONCENTRADOS DE QUESOS

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**

Sabores de queso concentrados hechos con queso real. Utilizando un proceso patentado de modificación de enzimas, se desbloquea el potente sabor oculto del queso para crear sabores en polvo que son hasta 40 veces la fuerza del sabor del queso real, además en algunos casos puede potenciar los sabores salados en los productos por lo que además de presentar un ahorro en costos, presenta una mejora en etiqueta por la reducción de sodio. Estos sabores pueden aplicarse en:

Quesos Análogos

Salsas/Aderezos

Sopas

Botanas

Platillos listos para comer

Sazonadores

Panificación

★ **CERTIFICACIONES**

Halal

Kosher

SQF

★ **FUENTE DE ORIGEN**

Enzimas de diferentes tipos de Quesos
100% naturales.

Libres de grasas Trans.

Libres de OGM

★ **DOSIS**

Dosis sugeridas por el fabricante en
rangos de entre 0.1% - 3.0% dependiendo
cada aplicación.

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

★ **PAÍS DE ORIGEN**

Wisconsin, Estados Unidos.

★ **PRESENTACIÓN**

Sacos de 50 lb y 25 kg, dependiendo el
producto.

★ **VIDA ÚTIL**

Entre 12, 18 y 24 meses, 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**