



SABORES ENZIMÁTICOS CONCENTRADOS DE CREMA Y LECHE

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

Estos polvos lácteos concentrados se producen con la leche y la nata más frescas para ofrecer perfiles de crema cultivada o agria. Los concentrados a base de nata y leche optimizan el sabor a bajos niveles de aplicación para proporcionar un rico sabor lácteo, sensación grasosa en la boca y enmascaramiento del sabor.

Salsas y Aderezos

Panificación

Cárnicos

Confitería

Botanas

Postres

Bebidas

Sopas

★ CERTIFICACIONES

Kosher

Halal

SQF

★ FUENTE DE ORIGEN

Hidrólisis de ácidos grasos a partir de crema fresca o leche.

Libre de OGM

★ DOSIS

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.20%-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 25 kg.

➤ 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