



SABORES ENZIMÁTICOS NO LÁCTEOS 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

Proporcionan sabores de mantequilla y crema sin riesgo de exposición a alérgenos lácteos. Los consumidores intolerantes a la lactosa ahora pueden disfrutar del sabor de la verdadera mantequilla y crema en una variedad de alimentos y bebidas nutritivas.

Mejoran la sensación en boca y realzan los sabores de los productos.

Estos sabores enzimáticos no lácteos pueden aplicarse en:

Quesos procesados

Sazonadores (adobos)

Salsas

Aderezos

Panificación

Cárnicos

Sopas

Chocolates

Bebidas

★ CERTIFICACIONES

Kosher

Halal (dependiendo el producto)

SQF

★ FUENTE DE ORIGEN

Concentrados de sabores naturales.

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ 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 y 2 años, dependiendo el producto.

★ PRESENTACIÓN

Sacos 50 lb ; cubeta de 45 lb.

➤ También contamos con:

Sabores orgánicos concentrados

Sabores derivados lácteos concentrados



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