

1. Descripción:

Los saborizantes líquidos corresponden a una mezcla de activos aromáticos tanto líquidos como sólidos que se unen de manera mecánica para la obtención de un producto con grandes cualidades sensoriales.

2. Solubilidad:

Debido a su gran versatilidad los saborizantes líquidos son **hidrosolubles o liposoluble**, dependiendo esta característica principalmente del vehículo y del proceso de fabricación.

3. Aplicaciones:

Estos productos pueden utilizarse en una gran gama de productos alimenticios y para procesos tanto a baja como alta temperatura. Entre estos tenemos:

- | | |
|---------------|-----------------------|
| ü Bebidas | ü Jugos |
| ü Salsas | ü Horneados |
| ü Condimentos | ü Conservas |
| ü Confitería | ü Farmacéuticos |
| ü Gelatinas | ü Alimentación animal |
| ü Lácteos | |

4. Envase:

Presentaciones a partir de 1Kg en envase de plástico. (1L, 2L, 1gal, 5gal, 6gal, 50L).

5. Almacenamiento y Vida Útil:

Estos productos deben de mantenerse en su envase original, cerrado y en condiciones normales de temperatura. (25°C y 60% de Humedad Relativa)

La vida útil de este producto es de 1 año.

6. Ventajas:

- § Proporciona el sabor requerido
- § Refuerza sabores de otros productos adicionados
- § Soporta tratamientos térmicos
- § Imparte sabor a productos.
- § Modifica o enmascara sabores no deseados.