

1. Descripción:

Los saborizantes en polvo corresponden a una mezcla de activos aromáticos tanto líquidos como sólidos que se mezclan mecánicamente para la obtención de un producto con grandes cualidades sensoriales.

2. Solubilidad:

Los saborizantes en polvo son **solubles en matrices sólidas o semisólidas**.

3. Aplicaciones:

Estos productos pueden utilizarse en una gran gama de principalmente para:

Panificación

Repostería

Bebidas

4. Envase:

Presentaciones a partir de 1Kg en bolsa plástica. (1Kg, 2Kg, 5Kg y 10Kg) y en 25Kg en bolsa de papel kraft de tres capas con bolsa interna de polietileno.

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:

- § Se facilita el mezclado en productos horneados.
- § Proporciona el sabor requerido
- § Refuerza sabores de otros productos adicionados
- § Soporta tratamientos térmicos
- § Modifica o enmascara sabores no deseados.