

SABORIZANTES en Emulsión Códigos E

1. Descripción:

Los saborizantes en emulsión corresponden a una mezcla de activos aromáticos tanto líquidos como sólidos y colorante artificial que se mezclan y homogenizan mecánicamente.

2. Solubilidad:

Los saborizantes en emulsión son **Hidrosolubles**.

3. Aplicaciones:

Estos productos pueden utilizarse en una gran gama de principalmente para:
Heladería
Bolis
Panificación
Bebidas

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:

- § Se combina tanto el saborizante como el colorante en una sola adición
- § Productos más económicos