



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:

Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

DESCRIPCIÓN

IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble) es un concentrado artificial que actúa como un gran saborizante que da al queso procesado al cual se añade el sabor natural y característico del queso Mozzarella.

APLICACIONES

IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble) se recomienda en la fabricación de quesos procesados análogos elaborados, ya sea, con grasa vegetal o butírica, donde el sabor es un factor para la aceptación del consumidor.

DOSIFICACIÓN

La dosificación exacta en cada caso depende del resto de los ingredientes de la fórmula, de las cantidades de éstos, de su calidad, así como, de los parámetros y etapas del proceso; sin embargo, podemos sugerir una dosificación de **IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble)** de 0.05% al 0.1% sobre la base del peso total de la pasta.

MODO DE USO

En general, **IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble)** se incorporará directamente en la grasa fundida, bastando una buena agitación para distribuir uniformemente **IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble)**.

PRESENTACIÓN

IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble) está envasado en garrafones de plástico con tapa, conteniendo 20 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble)** en lugares frescos y secos, protegido de la luz solar directa con la tapa bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.

VIDA ÚTIL

IDEAL Concentrado Artificial Sabor Queso Mozzarella (Liposoluble) tiene una vida útil de aproximadamente 12 meses, siempre y cuando se sigan las recomendaciones



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:

Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

VIDA ÚTIL

IDEAL Concentrado Artificial Sabor NATA (Liposoluble) tiene una vida útil de aproximadamente 12 meses, siempre y cuando se sigan las recomendaciones de almacenaje.