



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.

SABOR LECHE

DESCRIPCIÓN

SABOR LECHE es un excelente saborizante artificial que al añadirse durante el proceso de elaboración da como resultado un producto con el sabor natural característico de la leche de vaca. Su apariencia física es la de un líquido transparente, poco viscoso, de color ligeramente acaramelado con aroma característico.

APLICACIÓN

SABOR LECHE se recomienda en la manufactura de leche de vaca, elaborada 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 un rango de uso de **SABOR LECHE** entre 0.01% y 0.10% del peso total del producto

MODO DE USO

En general, **SABOR LECHE** se incorporará directamente a la fase grasa antes de la pasteurización, bastando una buena agitación para distribuirlo uniformemente.

PRESENTACIÓN

SABOR LECHE está envasado en garrafones de plástico con tapa hermética, conteniendo 20 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **SABOR LECHE** en lugares frescos y secos, protegido de la luz solar directa con la tapa bien cerrada

VIDA ÚTIL

SABOR LECHE tiene una vida útil de aproximadamente 4 meses, siempre y cuando se sigan las