



Salsa de Soya

La salsa de soja en polvo posee un distintivo y delicioso sabor asiático, siendo ampliamente usada como condimento. Este producto se obtiene mediante un avanzado proceso de secado por aspersion, respaldado por una tecnología patentada que permite preservar de manera excepcional su inconfundible sabor y textura. Además gracias a este innovador método, se logra minimizar de manera efectiva los desagradables indicios de carbonización y oxidación, asegurando así un producto de alta calidad en términos de sabor y aroma.

SSP-023:

Salsa de Soya Fermentada (Contiene Soya y Trigo), Proteína Vegetal Hidrolizada, Maltodextrina y Sal. Tiene un perfil de sabor a salsa de soya concentrado. Se puede convertir directamente en salsa de soya después de disolverse en agua, pero también se puede añadir como condimento.

Propiedades

- Color marrón y marrón claro
- Diversos sabores fermentados: sabor ligero, sabor fuerte
- Facilita el transporte y almacenamiento

Aplicaciones

- Condimentos Secos
- Refrigerios
- Productos Cárnicos
- Sopas
- Adobos



SSP-002:

Salsa de Soya Fermentada
Contiene: Soya y Trigo,
Maltodextrina y Sal.



Escanea para ver la
preparación de unos
Cacahuates Japones con
Salsa de Soya.



"Gracias por la oportunidad de servirle"