

MAKYMAT 



Excelente firmeza  
(Se puede cubircar)



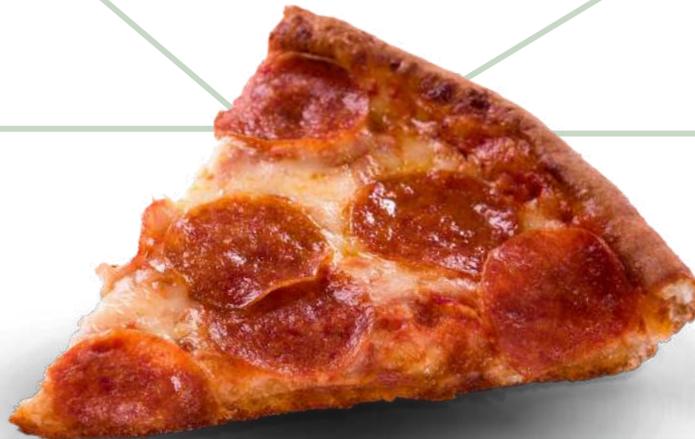
Buena textura



Elaborado con  
ingredientes vegetales  
(Perfil de sabor lácteo)



Fundido óptimo  
(Se puede hebrar)



## ¿Qué es?

Es una innovadora mezcla para preparar quesos análogos sin derivados lácteos. Diseñada especialmente para aquellos que buscan alternativas sin productos de origen animal y libres de lactosa.



Esta mezcla revolucionaria se compone principalmente de almidón y carragenina.

Tiene una excelente consistencia en su corte así como en su fundido, perfecto para rallar sin humedad y sin compactarse.

## Aplicaciones

### Quesos:

- Cheddar
- Mozzarella
- Panela
- Manchego



Escanea para ver la preparación de un Queso Análogo con Makymat.

**FoodService**  
PLANT-BASED

**“Gracias por la oportunidad de servirle”**

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



[makymat.com](http://makymat.com)

