



Aporta  
Brillo

MAKYMAT

## Jarabe de Glucosa SCG 40 HB Y SGC 40



Dulzura baja a  
moderada



Estabilidad  
funcionalidad



Preserva la forma  
en cada etapa

Mejora la textura dulce y apariencia de tus productos, **beneficios clave:**

- Aportan **brillo** y mejoran la **aparición** del producto final.
- Proporcionan **estabilidad** y **conservan** la forma durante corte, empaque y almacenamiento.
- Ofrecen dulzura baja a moderada, ideal para **controlar el sabor**.



La glucosa líquida es un jarabe utilizado en la industria alimentaria como **edulcorante y agente humectante**.

- Asegura una **experiencia de sabor suave y agradable**.
- Versátil, valioso en recetas que buscan equilibrio en sabor, **textura y apariencia**.

## Aplicaciones

### Confitería y Dulces

- Caramelos duros
- Chicle
- Malvaviscos

### Panadería y Pastelería

- Pasteles
- Productos de panadería
- Galletas
- Gelatinas
- Fondant

### Cereales y Botanas

- Helados

### Productos procesados

- Mermeladas
- Catsup



Escanea

**"Gracias por la oportunidad de servirle"**

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



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

