



Aporta
Brillo

MAKYMAT

Jarabe de Glucosa SCG 40 HB Y SCG 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 **apariencia** 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

