



## Salsa de Tomate Tipo Catsup

Ingredientes	%
Agua	46.3
Azúcar	23.12
Puré de Tomate (10 Bx)	19.0
<b>*Cargill Tex 06201</b>	<b>5.0</b>
Sal	2.9
<b>*Fibra de Soya</b>	<b>1.5</b>
Vinagre	1.35
Cebolla en Polvo	0.2
Ajo en Polvo	0.08
<b>*Color Caramelo CDP-001</b>	<b>0.15</b>
<b>*PVH ONS26 (Proteína Vegetal Hidrolizada)</b>	<b>0.1</b>
<b>*Mirenat® NSM (LAE)</b>	<b>0.1</b>
<b>*Glutamato Monosódico</b>	<b>0.1</b>
Benzoato de Sodio	0.05
<b>*Sorbato de Potasio</b>	<b>0.05</b>
Total	100.00

**\*Productos Makymat**

### Método de elaboración:

1. Premezclar los ingredientes secos (azúcar, sal, **Cargill Tex 06201**, **Fibra de Soya**, cebolla, ajo en polvo, **Color Caramelo CDP-001**, **PVH ONS26**, **Mirenat® NSM**, **Glutamato Monosódico**, **Benzoato de Sodio**, **Sorbato de Potasio**) y mezclarlos con el agua y puré de tomate. Todos los ingredientes.
2. Calentar la mezcla con agitación constante hasta 85-90 °C y mantener a esta temperatura por lo menos 10 minutos.
3. Adicionar vinagre, agitar por 2 minutos.
4. Enfriar rápidamente a 20 °C y envasar.



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

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



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

