



Salsa de Tomate Tipo Catsup

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

