



La salsa de soya en polvo deja a su paladar un sabor umami, ayuda para realzar el sabor.

SSP-002:

Salsa de Soya Fermentada Contiene: Soya y Trigo, Maltodextrina y Sal.

Características

- Color marrón claro.
- Diversos sabores fermentados: sabor ligero, sabor fuerte.
- Facilita el transporte y almacenamiento.

Recomendaciones de Aplicaciones

Se recomienda utilizar en mezclas de condimentos secos, botanas, productos cárnicos y sopas.

SP-023:

Salsa de Soya Fermentada (Contiene Soya y Trigo), Proteína Vegetal Hidrolizada, Maltodextrina y Sal. Tiene un perfil de sabor a salsa de soya concentrado. Se puede convertir directamente en salsa de soya después de disolverse en agua, pero también añadir como condimento.

Características

- Color marrón.
- Diversos sabores fermentados: sabor ligero, sabor fuerte
- Facilita el transporte y almacenamiento



Gracias por la oportunidad de servirle



INDUSTRIA
ALIMENTARIA

San Luis Tlatilco No. 6-A ,Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan de Juárez, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | www.makymat.com | 55 53129530

MEJORES
EMPRESAS
MEXICANAS®