



Etil Maltol

El Etil Maltol es un aditivo alimentario con un olor dulce que se describe como azúcar caramelizada o fruta cocida por lo que tiene un olor delicioso único y se puede aplicar a una variedad de productos. Es un potenciador de sabor rentable porque puede aumentar significativamente el olor original de los alimentos con una pequeña dosis (generalmente entre 0.01 y 0.1%).

Propiedades

- Sabor ligeramente dulce
- Mejora el sabor original de los alimentos
- Olor intenso a algodón de azúcar
- Ayuda a cubrir el olor de algunos productos altamente concentrados como cárnicos

Aplicaciones

- Esencias y Sabores
- Galletas y Panadería
- Vino
- Bebidas
- Cárnicos
- Helados
- Lácteos
- Tabaco
- Cosméticos



“Gracias por la oportunidad de servirle”