



Makygum 108

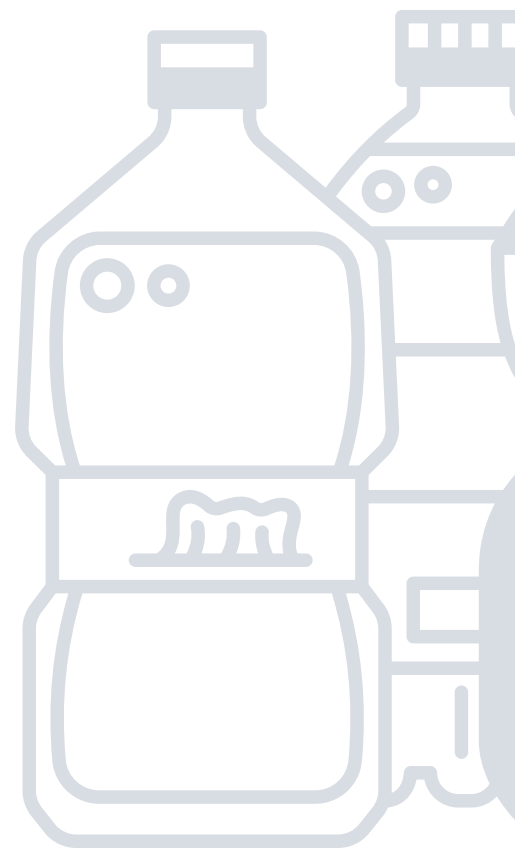
Makygum 108 es un emulsificante natural, formulado con goma acacia y otras, el producto es un polvo blanco o blancuzco soluble en agua. Producto certificado Kosher y Halal.

Propiedades

- Agente emulsificante, ideal para emplearlo con aceites esenciales cítricos de emulsiones utilizadas para elaborar bebidas carbonatadas y no carbonatadas
- Ofrece una excelente estabilidad y vida de anaquel de la bebida final

Aplicaciones

- Alta solubilidad en agua
- No aporta sabor
- Insoluble en alcohol
- Viscosidad 150 a 300 cps (sol. 5% en agua)
- Producto concentrado, dosis de 5 a 7% en emulsión.
- Excelente emulsificante



Un producto de



CARAGUM International[®]
Food Stabilizer Systems



"Gracias por la oportunidad de servirle"