



PVH MAÍZ ONC25 Y SOYA ONS26

PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA

La Proteína Vegetal Hidrolizada de AIPU es un componente clave para la saborización y potenciador de sabor de origen natural, producido a partir de ingredientes de maíz y soya.

Propiedades

El compuesto PVH proporciona un sabor umami en los productos alimentarios salados, lo que mejora la aceptación del consumidor.

- Ofrece notas esenciales que contribuyen a enriquecer los perfiles de sabor.
- Potencia los sabores naturales del producto.
- Elaborado a partir de ingredientes vegetales.
- Mejora las notas saladas.
- Destaca por su capacidad para potenciar los aromas al interactuar con otros ingredientes.
- Facilita la estandarización del sabor en la fórmula, lo que preserva la calidad del producto.

Aplicaciones

- Caldos
- Adobos
- Sazonador para sopas
- Botanas extruidas
- Cacahuete japonés
- Salsas



Escanea para ver el video de la preparación de un caldo de pollo granulado.



"Gracias por la oportunidad de servirle"