

Bebida Sabor Manzana con Ácido Málico

Ácido Málico

Ácido natural comúnmente asociado con la manzana, que realza el sabor y la acidez. Aporta un sabor más natural e intensifica el impacto de muchos sabores en alimentos o bebidas, y también mejora el resabio.

Goma Xantana

Actúa como un espesante eficaz, además ayuda a mejorar la estabilidad y la textura, evitando la separación de ingredientes líquidos y sólidos.

Sucramax 600 Makysweet

Este sistema edulcorante de grado alimenticio posee una capacidad edulcorante 600 veces mayor que el azúcar convencional.

Color Caramelo Doble Fuerza Líquido

Mejora el aspecto del producto final haciéndolo más apetecible y reemplaza posibles pérdidas de color.

Procedimiento

1. En un recipiente, añadir agua y disolver benzoato de sodio con la ayuda de un agitador.
2. En un recipiente, mezclar azúcar, Goma xantana, sucramax 600, ácido cítrico, **Ácido Málico** y sabor manzana.
3. Añadir la mezcla de polvos al recipiente con agua y agitar hasta lograr una homogeneización completa.
4. Agregar el color caramelo y agitar.
5. Envasar.



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com



Fórmula

Ingredientes

Cantidad

Azúcar	7
Ácido Cítrico	0.14
<i>Ácido Málico</i>	0.06
<i>Sucramax 600</i>	0.006
Sabor Manzana	0.18
<i>Goma Xantana</i>	0.08
<i>Color Caramelo 15%</i>	0.2
Benzoato de Sodio	0.02
Agua	92.314
Total	100



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530

makymat.com

