

Base Neutra



Dosis de empleo
50% y 90%



Vida útil
prolongada



Consistencia y sabor



Alcohol rectificado
alimentario



¿Qué es?

Es un producto elaborado a partir de materias grasas, las cuales pueden ser de origen animal y/o de origen vegetal, a la cual se le añaden distintos ingredientes que se integran lentamente y en un orden determinado, entre los que se encuentra el alcohol rectificado de origen agrícola para darle a la base neutra la graduación alcohólica necesaria para que sea estable y no sea contaminable microbiológicamente.



El pH de la mezcla de ingredientes siempre tendrá que estar comprendido entre 6.5 y 7.5.

Lista para agregar sabor y color a tu crema de licor. Ofrece estabilidad, cremosidad y viscosidad.

Aplicaciones

Bebidas, Licores y cremas alcohólicas con diferentes perfiles:



Tequila



Ron



Mezcal



Aguardiente



Whisky

FoodService
PLANT-BASED



Escanea para ver su preparación.

“Gracias por la oportunidad de servirle”

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

