



Salsa Mango Habanero

Ingredientes	%
Agua	51.6
Puré de Chile Habanero	5.0
Puré de Mango	20.0
Vinagre	5.0
Cebolla en Polvo	2.0
*Cargill Tex 06201	5.0
*Color Caramelo CDP-001	1.0
Azúcar	6.0
Sal	1.8
Paprika	1.0
Ajo en Polvo	0.6
Pimienta Negra	0.4
*Goma Xantana Fufeng 80	0.2
*PVH ONS26	0.1
*Mirenat® NSM (LAE)	0.1
*Glutamato Monosódico	0.1
Benzoato de Sodio	0.05
*Sorbato de Potasio	0.05
Total	100.00

*Productos Makymat

Método de elaboración:

1. Premezclar los ingredientes secos (cebolla en polvo, **Cargill Tex 06201**, **Color Caramelo**, azúcar, sal, paprika, ajo en polvo, pimienta negra, **Goma Xantana**, **PVH ONS26**, **Mirenat® NSM**, **Glutamato Monosódico**, **Benzoato de Sodio**, **Sorbato de Potasio**) y mezclarlos con el agua, puré de chile habanero y puré de mango.
2. Calentar la mezcla con agitación constante hasta 80 - 85°C y mantener a esta temperatura por lo menos 10 minutos.
3. Adicionar vinagre y color caramelo, agitar por 2 minutos.
4. Enfriar rápidamente a 20°C y envasar.



"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

