

Sirope para Helados Caramelo

El Sirope para Helados sabor Caramelo se obtiene disolviendo agua y azúcar refino A con ácido cítrico como medio de inversión de la sacarosa, se concentra aplicando vapor hasta que alcance la concentración adecuada.

Ficha técnica

Olor: Característico al sabor caramelo del grado de calidad y libre de olores extraños.

Sabor: Agradable, no presenta sabores extraños. Saborizante caramelo

Aspecto: Traslúcido, libre de turbiedad, partículas en suspensión y sedimentos.

Color: Pardo chocolate

Brix: 80°

Formato:

Cajas de 6 U en pomos de polietileno pigmentado en blanco con dispensador de 1 L de capacidad.

Consumo ideal: Como aditivos en reposterías y helados.