



# SABORES ENZIMÁTICOS BUTTER BUDS CONCENTRADOS DE MANTEQUILLA

## FUNCIONALIDAD

**Mejorar mouthfeel, redondear perfiles de sabor, resaltar sabores, enmascarar notas y sensaciones no agradables, mejorar la consistencia, reducción de sal, entre otras.**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

El proceso de modificación de enzimas desbloquea el sabor oculto en la grasa de la mantequilla real para crear una familia de sabor a mantequilla en polvo, que es hasta 80 veces la fuerza del sabor de la mantequilla. Con niveles de uso bajos. Se pueden utilizar estos sabores para reemplazar la mantequilla en los productos, lo que resulta en importantes ahorros en costos. Estos sabores pueden aplicarse en:

- Salsas y Aderezos
- Panificación
- Cárnicos
- Confitería
- Botanas
- Postres

### ★ CERTIFICACIONES

- Kosher
- Halal
- SQF

### ★ FUENTE DE ORIGEN

Hidrólisis de ácidos grasos y acción enzimática a partir de mantequilla natural. Libre de OGM

### ★ DOSIS

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.25%-2.0% dependiendo cada aplicación.

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

### ★ PAÍS DE ORIGEN

Wisconsin, Estados Unidos.

### ★ VIDA ÚTIL

1 -2 años, dependiendo el producto.

### ★ PRESENTACIÓN

Sacos 50 lb y 25 kg dependiendo el producto.

- También contamos con:  
Sabores no lácteos concentrados  
Sabores orgánicos concentrados



**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**



# SABORES ENZIMÁTICOS ORGÁNICOS CONCENTRADOS

## **FUNCIONALIDAD**

**Mejorar mouthfeel, redondear perfiles de sabor, resaltar sabores, enmascarar notas y sensaciones no agradables, mejorar la consistencia, reducción de sal, entre otras.**

### ★ **APLICACIONES Y BENEFICIOS**

La leche fresca que se utiliza para producir estos productos orgánicos es suministrada por granjas que crían sus vacas lecheras de acuerdo con métodos de agricultura orgánica. No se utilizan hormonas ni antibióticos en la producción de esta leche orgánica. Los sabores concentrados orgánicos de Butter Buds brindan los mismos grandes beneficios de los productos categorizados como no orgánicos, además de ser bajos en grasa, colesterol y calorías.

Estos sabores orgánicos pueden aplicarse en:

- Quesos procesados**
- Sazonadores**
- Salsas y Aderezos**
- Panificación**
- Cárnicos**
- Confitería**
- Bebidas**
- Botanas**
- Postres**

### ★ **CERTIFICACIONES**

- Kosher
- Halal
- SQF

### ★ **FUENTE DE ORIGEN**

Hidrólisis de ácidos grasos o acción enzimática dependiendo el producto.

Libre de OGM

### ★ **DOSIS**

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.1% - 2.0% dependiendo cada aplicación.

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

### ★ **PAÍS DE ORIGEN**

Wisconsin, Estados Unidos.

### ★ **VIDA ÚTIL**

1 -2 años, dependiendo el producto.

### ★ **PRESENTACIÓN**

Sacos 50 lb ,25 kg dependiendo el producto.

➤ También contamos con:

Sabores no lácteos concentrados

Sabores derivados lácteos concentrados



**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**



# SABORES ENZIMATICOS NO LÁCTEOS CONCENTRADOS

## FUNCIONALIDAD

**Mejorar mouthfeel, redondear perfiles de sabor, resaltar sabores, enmascarar notas y sensaciones no agradables, mejorar la consistencia, reducción de sal, entre otras.**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Proporcionan sabores de mantequilla y crema sin riesgo de exposición a alérgenos lácteos. Los consumidores intolerantes a la lactosa ahora pueden disfrutar del sabor de la verdadera mantequilla y crema en una variedad de alimentos y bebidas nutritivas.

Mejoran la sensación en boca y realzan los sabores de los productos.

Estos sabores enzimáticos no lácteos pueden aplicarse en:

- Quesos procesados**
- Sazonadores (adobos)**
- Salsas**
- Aderezos**
- Panificación**
- Cárnicos**
- Sopas**
- Chocolates**
- Bebidas**

### ★ CERTIFICACIONES

- Kosher
- Halal (dependiendo el producto)
- SQF

### ★ FUENTE DE ORIGEN

- Concentrados de sabores naturales.
- Libre de OGM
- Libre de Alérgenos

### ★ DOSIS

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.1% - 2.0% dependiendo cada aplicación.

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

### ★ PAÍS DE ORIGEN

Wisconsin, Estados Unidos.

### ★ VIDA ÚTIL

1 y 2 años, dependiendo el producto.

### ★ PRESENTACIÓN

Sacos 50 lb ; cubeta de 45 lb.

➤ También contamos con:

- Sabores orgánicos concentrados
- Sabores derivados lácteos concentrados



**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**



# SABORES ENZIMÁTICOS CONCENTRADOS DE CREMA Y LECHE

## FUNCIONALIDAD

**Mejorar mouthfeel, redondear perfiles de sabor, resaltar sabores, enmascarar notas y sensaciones no agradables, mejorar la consistencia, reducción de sal, entre otras.**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Estos polvos lácteos concentrados se producen con la leche y la nata más frescas para ofrecer perfiles de crema cultivada o agria. Los concentrados a base de nata y leche optimizan el sabor a bajos niveles de aplicación para proporcionar un rico sabor lácteo, sensación grasosa en la boca y enmascaramiento del sabor.

- Salsas y Aderezos
- Panificación
- Cárnicos
- Confitería
- Botanas
- Postres
- Bebidas
- Sopas

### ★ CERTIFICACIONES

- Kosher
- Halal
- SQF

### ★ FUENTE DE ORIGEN

Hidrólisis de ácidos grasos a partir de crema fresca o leche.  
Libre de OGM

### ★ DOSIS

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.20%-2.0% dependiendo cada aplicación.

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

### ★ PAÍS DE ORIGEN

Wisconsin, Estados Unidos.

### ★ VIDA ÚTIL

1 -2 años, dependiendo el producto.

### ★ PRESENTACIÓN

Sacos 25 kg.

- También contamos con:
  - Sabores no lácteos concentrados
  - Sabores orgánicos concentrados



**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**



# SABORES ENZIMATICOS BUTTER BUDS CONCENTRADOS DE QUESOS

## FUNCIONALIDAD

**Mejorar mouthfeel, redondear perfiles de sabor, resaltar sabores, enmascarar notas y sensaciones no agradables, mejorar la consistencia, reducción de sal, entre otras.**

### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Sabores de queso concentrados hechos con queso real. Utilizando un proceso patentado de modificación de enzimas, se desbloquea el potente sabor oculto del queso para crear sabores en polvo que son hasta 40 veces la fuerza del sabor del queso real, además en algunos casos puede potenciar los sabores salados en los productos por lo que además de presentar un ahorro en costos, presenta una mejora en etiqueta por la reducción de sodio. Estos sabores pueden aplicarse en:

- Quesos Análogos**
- Salsas/Aderezos**
- Sopas**
- Botanas**
- Platillos listos para comer**
- Sazonadores**
- Panificación**

### ★ CERTIFICACIONES

- Halal
- Kosher
- SQF

### ★ FUENTE DE ORIGEN

Enzimas de diferentes tipos de Quesos 100% naturales.  
Libres de grasas Trans.  
Libres de OGM

### ★ DOSIS

Dosis sugeridas por el fabricante en rangos de entre 0.1% - 3.0% dependiendo cada aplicación.

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos

### ★ PAÍS DE ORIGEN

Wisconsin, Estados Unidos.

### ★ PRESENTACIÓN

Sacos de 50 lb y 25 kg, dependiendo el producto.

### ★ VIDA ÚTIL

Entre 12, 18 y 24 meses, dependiendo el producto.

- También contamos con:  
Sabores no lácteos concentrados  
Sabores orgánicos concentrados



**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**