

Salsa de Soya



DESCRIPCIÓN

Salsa de soya elaborada a partir de proteína de soya hidrolizada, destinada a modificar el sabor y el aroma en las preparaciones alimentarias o culinarias.

USO

La salsa de soya se utiliza para:

- Acompañar al sushi.
- Aromatizar sopas de pescado o verduras y caldos de ave.
- Aliñar ensaladas
- Reforzar el sabor de las carnes y pescados
- Marinar vegetales a la plancha o hervidos
- Acompañar arroces

INGREDIENTE

Agua - Sal - Azúcar - Proteína de soya hidrolizada - Caramelo Colorante - Extracto de levadura - Glutamato monosódico - Ácido láctico - Quasavisco - Extracto de malta - Benzoato de sodio - Sorbato de potasio - Goma Xanthan - Dimetilsiloxano.

FORMATO

Bidón 5 Litros.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ESPECIFICACIÓN	
Color	Característico	
Aroma	Característico	
Sabor	Característico	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	VALOR	UNIDADES
Sólidos solubles	19 a 23	°Brix
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	RANGO	
pH	3,0 a 4,7	

Vida útil de 18 meses al mantener en lugar seco, fresco y libre de olores fuertes, protegido de la luz solar.



Importado y Distribuido por: **ALIACE SpA.**
Carretera General San Martín 9340 Galpón P6, Quilicura, Santiago, Chile.
Contacto: ventas@aliace.cl
Fono: +56 23 2460800

Visítenos en www.aliace.cl