



www.foodcolor.cl

Aplicación y uso:

Aditivos y otros

Son productos químicos que cumplen la función de preservar, espesar, saborizar y estabilizar el producto final o también dar color como es el caso del Colorante Caramelo Natural, usado en el Mote con Huesillo o para dar color al Pan de Pascua.

Contacto

El Roble 1168 Recoleta, Stgo. Chile.

+569 226220227.

contacto@foodcolor.cl



ADITIVOS Y OTROS

Adelgazante de Chocolate Verol	Coco Rallado Blanco
Acido Citrico	Coco Rallado Amarilo
Antioxidante y espesante para Palta	Coco Rallado Azul
Bicarbonato de Sodio	Coco Rallado Celeste
Benzoato de Sodio 500Grs	Coco Rallado Naranja
Bicarbonato de Sodio	Coco Rallado Negro
C.M.C.	Coco Rallado Rojo
Caramelo Liquido	Coco Rallado Rosado
Cremor Tartaro	Coco Rallado Verde
Desmoldante	Preservante para Mermelada
Enturbiante	Propionato de Calcio
Glicerina USP	Espesante Mermelada (Pectigel)
Metabisulfito de Sodio	Gelatina 180°Bloom
Sorbato de Potasio	Propilenglicol
Vainillina	Agar Agar

***Consultar formatos disponibles por producto**