

ÁCIDO CÍTRICO

CONSERVADOR, MEJORA EL SABOR, ES ANTIOXIDANTE Y MANTIENE LA APARIENCIA Y SABOR NATURAL DE FRUTAS Y VERDURAS.

CONSÍGUELO EN



832 415 0161

¿QUÉ ES?

Es un ácido orgánico presente en la mayoría de las frutas, especialmente en cítricos como el limón y la naranja. Se obtiene a partir de la fermentación de azúcares.

CARACTERÍSTICAS: polvo blanco de sabor agradable, soluble en agua y alcohol, higroscópico.

USOS Y BENEFICIOS

- Se utiliza como acidulante en bebidas, jarabes y gelatinas. Brinda propiedades refrescantes, potencia el sabor y otorga una acidez natural y clarificante.
- Actúa como conservador, mejora el sabor y es un antioxidante. Contribuye además a mantener el sabor original, además de la apariencia y consistencia natural de las frutas y verduras.
- Es un regulador de pH en caramelos, helados, jaleas, salsas y rellenos frutales.
- En procesos cárnicos se utiliza como auxiliar y modificador de textura.

¡CUIDADO!

No calientes a más de 120°C (248°F).
El hacerlo puede producir residuos amargos o quemados indeseables para el paladar.

¿CÓMO SE UTILIZA?

Se puede adicionar en polvo o previamente disuelto en agua. La dosis pueden variar de acuerdo al resultado esperado.

PORCIONES

0.1-5 g por L o Kg de producto terminado
0.035274 a 0.17637 ozs por lb de producto terminado

ADQUIERELO EN LA TIENDITA ESSENTIALS:

Aditivos alimenticios, conservadores y ácidos.

Presentaciones: 1lb (454 g), 55lb (25 kg), 3.5 oz (100 g), 2.2lb (1 kg).

