

Industria de Confitería



Sabores

Anís	Limón	Piña
Capuchino	Mango	Plátano
Caramelo	Manzana	Rompopo
Cereza	Miel	Ron Mantequilla
Chicle	Mora Azul	Tamarindo
Chocolate	Naranja	Vainilla
Fresa	Nuez	
Jeréz	Zarzamora	

Propiedades

**Sabores termorresistentes con perfiles lo más parecido a lo natural con bajo nivel de dosificación a partir del 0.1%.*

**Sabores con un promedio de consumo preferente de un año a excepción de los que se formulan con aceites naturales, en donde su consumo preferente es de 8 meses por sus características naturales.*

• **Venta a partir de 10 kg en sabores líquidos y 25 kg en polvo.**

• **Más de 15 años de experiencia.**