



La excelencia hecha vainilla

## FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO: **SABORIZANTE VAINILLA OSCURA**

### DESCRIPCIÓN

Saborizante oscuro que potencializa el aroma y sabor a vainilla para tus recetas.

### CUALIDADES

El aroma y sabor a vainilla se conserva aún después de hornear y cocinar.

### APLICACIONES

Saborizante que se utiliza para la elaboración de repostería, panadería, heladería, confitería y bebidas.

### ESPECIFICACIONES

Características Organolépticas:

Apariencia	Líquido oscuro
Color	Café oscuro
Sabor y olor	Característicos a vainilla

Características Físico-Químicas:

Densidad a 20° C	0.984 - 1.014
------------------	---------------

### CADUCIDAD

Tres años si lo mantiene almacenado en su envase original, cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa del sol y fuentes de calor.

### CERTIFICACIÓN



### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 5 ml	
Porciones por envase: 50	
Cantidad por porción	
Contenido energético	3.7 kJ/0.9 kcal
Proteínas 0.0 g	
Grasas 0.1 g	
Grasa saturada 0.0 g	
Carbohidratos 0.0 g	
Azúcares 0.0 g	
Fibra dietética 0.0 g	
Sodio 1 mg	
<b>Ingredientes:</b> Agua, alcohol, colorante natural (caramelo), sorbato de potasio y saborizante artificial.	
<b>Sin Gluten.</b>	