

PuraQ® Arome NA4

Aroma natural para productos cárnicos con bajo contenido de sodio.



 Reducción de sodio

 Mantener el sabor

 Control de la actividad
Agua AW

Con la aplicación de PuraQ® Arome NA4, tendrá una solución de etiqueta limpia que también permite la preservación de los atributos sensoriales y garantiza la mejora del sabor.

PuraQ® Arome NA4 es un aroma natural utilizado para reducir el sodio, permite que los productos cárnicos mantengan el sabor salado, otorgando las mismas propiedades de sal que el sabor, la textura y la actividad del agua.

Es un ingrediente natural resultante de la fermentación de una base de carbohidratos. Permite que los productos reduzcan la cantidad de sal entre un 20% y un 40%, dando características similares, actuando sobre los tres pilares sobre los que trabaja: sabor, textura y conservación. Se puede utilizar en carnes, productos horneados, margarinas, quesos procesados, alimentos, refrigerados, pastas, salsas, entre otros.

