



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	

***Consultar formatos disponibles por producto**



www.foodcolor.cl

Aplicación y uso:

Aditivos (Pronto Quick)

Esta línea de productos ha sido desarrollada como estabilizante para helados, de agua y de leche, además incluyen saborizante y colorante. El helado obtiene una calidad homogénea.

Contacto

El Roble 1168 Recoleta, Stgo. Chile.

+569 226220227.

contacto@foodcolor.cl



ADITIVOS (PRONTO QUICK)

PQ Bocado

PQ Chirimoya

PQ Chocolate

PQ Cremita

PQ Damasco

PQ Frambuesa

PQ Frutilla

PQ Limón

PQ Manjar

PQ Mora

PQ naranja

PQ Neutro

PQ Pasas al Ron

PQ Pie de Limón

PQ Piña

PQ Pistacho

PQ Plátano

PQ Vainilla

PQ Yogurt Neutro

PQ Yogurt Frutilla

PQ Moka

PQ Piña Colada

PQ Amaretto

PQ Menta

PQ Chicle

PQ Leche Asada

PQ Chocolate Blanco

PQ Frutos Tropicales

PQ Canela

PQ Kiwi

PQ Frutos del Bosque

PQ Melón Tuna

PQ Melón Calameño

PQ Mango

*Formato disponible 1 Kilo