

Calle Acosta Medina. Casa N°39-22.
Santa Cruz. Estado Aragua.

TLF. 0244-3959755 / 3956453 / 3959763
0243-2612079 / 2616755/2616542

Correo: DISTRIBUIDORAJ@HOTMAIL.COM
Instagram: ULTRAMIXVZLA



ULTRAGAR

Tipo de Producto	Ultragar
Apariencia	Polvo Blanco
Solubilidad	Soluble en agua fría y caliente
Olor y Sabor	Inodoro e insípido
Estabilidad	Estable al calor, al frío y pH.
Humedad (%)	8.0% A 12%
pH.	7% A 9%

APLICACIÓN:

Se usa para decoraciones de tortas y tartaletas de frutas.

VENTAJAS:

- Se usa en productos tipo tartaletas de frutas y tortas decoradas.
- Proporciona brillo.
- Prolonga la frescura del producto.
- Protege el decorado para que no se quemé muy rápido en la etapa de refrigeración.

DOSIFICACIÓN:

- Para uso directo: 20 grs de Ultragar y 300 grs de azúcar por litro de agua.
- Para base: 50 grs de Ultragar y 300 grs de azúcar por litro de agua.

PREPARACIÓN:

- Hervir el agua con 200 grs de azúcar.
- Agregar 100 grs de azúcar con el Ultragar.
- Dejar que hierva de nuevo y aplicar.

DETALLES:

- EMPAQUE: Disponible en presentación de bolsa 3 kg, 5 kg y 10 kg
- CADUCIDAD: Veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de producción, ver fecha de vencimiento en el empaque.
- ALMACENAJE: En lugar limpio, fresco y seco.