

Link do produktu: <https://elhandel.pl/aromat-dodatek-spozywczy-tort-zielone-jabluszko-10ml-p-7923.html>



## Aromat dodatek spożywczy tort zielone jabłuszko 10ml

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>9,95 zł</b>       |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>P5805</b>         |
| Kod producenta   | <b>SA-2022202</b>    |
| Kod EAN          | <b>5904541051338</b> |
| Producent        | <b>SOBUCKY</b>       |

### Opis produktu

Szukasz dodatku spożywczego który sprawdzi się np: w cukiernictwie ?

**Przedstawiamy aromat spożywczy, który spełni swoją rolę.**

**Produkt uniwersalny**, dzięki niemu wykorzystasz go na wiele sposobów.

Idealny **do ( kremów np: 0,8 - 1,9 g/kg )**, **mas** nada się przy produkcji **słodczy** np: wata cukrowa, batoniki, lizaki, żelki, (cukierki np: 1,0 - 2,8 g/kg )

Różne **desery na zimno i na ciepło**, przyda się jako dodatek przy produkcji: **domowych lodów**.

Wykorzystasz go również ( **do napojów np: 0,8 - 3,5 g/kg** ): kawa, napoje bezalkoholowe czy też do **galaretek- czy dżemów**.

#### Cechy aromatu:

- bez GMO
- wysoka koncentracja aromatu (niskie dozowanie)
- wysoka rozpuszczalność w wodzie oraz tłuszczach (w zależności od użytego nośnika)
- produkt wegański
- bez tłuszczu
- intensywny zapach i smak
- bez kalorii

#### Specyfikacja: ZIELONE JABLUSZKO

- Zielone jabłuszko słodko-kwaśne
- Dozowanie: **0,8 - 3,5 g/kg**
- Nośnik: glikol
- Waga aromatu: 1ml = 1,04 gram
- Termostabilność: **tak**
- Rozpuszczalność w wodzie: **tak**
- Butelka plastikowa PET- 10 ml
- Butelka posiada kroplomierz.

**Aromat** zielone jabłuszko - Produkt w formie płynnej.

#### Ważne !

Produkt trzymać z dala od dzieci i zwierząt. Po zastosowaniu dokładnie umyć ręce.

**Przechowywanie:** trzymać w suchym, wentylowanym i zaciemnionym miejscu z dala od źródeł ciepła, trzymać w szczelnie zamkniętym opakowaniu w temperaturze 5-25 stopni C.

**Alergeny:** pakowane w zakładzie, w którym przetwarza się orzechy, soję, ryby.

