



Salsa negra

Redução de 30% de sal

Qual o impacto do(s) ingrediente(s) da Biospringer utilizado(s) nesta formulação?

Springer® 2012 / 20 - MG - L

🔥 **Dosagem: 1.00 %** (produto pronto p/ consumo)

- Permite a redução de 30% do teor de sal da salsa negra, sem comprometer o sabor do produto.

Pronal® 5180/24 - PW - L

🔥 **Dosagem: 0.60 %** (produto pronto p/ consumo)

- Promove maior preenchimento e uma percepção prolongada de sabor.
- Arredonda o sabor.

Ingredientes:	Controle	Teste	Teste 2
Água	71.50%	71.50%	71.50%
Vinagre branco	13.00%	13.00%	13.00%
Açúcar	5.00%	5.00%	5.00%
Sal	4.86%	3.36%	3.16%
Maltodextrina	2.02%	3.52%	2.72%
Glutamato monossódico	1.50%	1.50%	1.50%
Corante caramelo em pó	1.50%	1.50%	1.50%
Alho em pó	0.02%	0.02%	0.02%
Springer® 2012 / 20 - MG - L	-	-	1.00 %
Pronal® 5180/24 - PW - L	0.60 %	0.60 %	0.60 %
Total:	100.00%	100.00%	100.00%

Instruções de preparo:

Pesar os ingredientes em pó e misturar bem.
Diluir os ingredientes em pó no vinagre e na água.

Todas as informações fornecidas neste documento são resultados de testes realizados em nossos laboratórios de aplicação. Elas são fornecidas para auxiliar nossos clientes a avaliar nossos produtos em suas próprias aplicações. Não garantimos que esta informação se aplique a condições específicas de produção. A Biospringer não pode ser responsabilizada por qualquer dano decorrente da confiança nesta informação.

191-SO-SALSANE-GRA-2012/20-5180-SA-PC-201708