

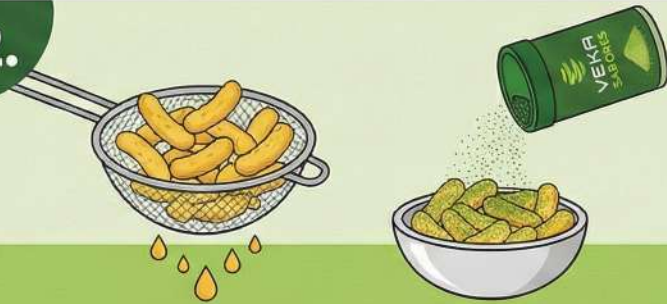
GUÍA DE SABORIZADO VEKA

1.



Calienta el aceite, agregando el producto para su calentamiento

2.



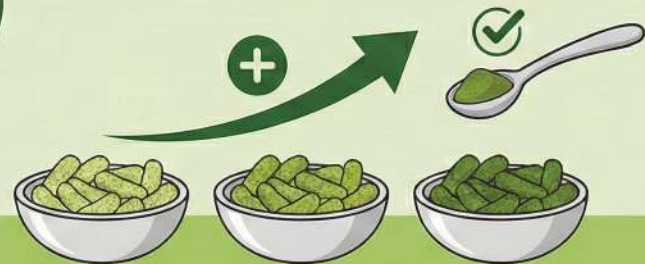
Una vez realizada la fritura, se escurre y se agrega el sabor en polvo Veka procurando que cubra perfectamente la superficie del producto

3.



La dosificación para sabores en polvo Veka en frituras va desde el 4 al 5 %

4.



Se recomienda ir aumentando poco a poco la dosificación hasta obtener la intensidad deseada

CÓMO SABORIZAR PALOMITAS: GUÍA EXPERTA



1. DISUELVE EL SABORIZANTE EN EL ACEITE



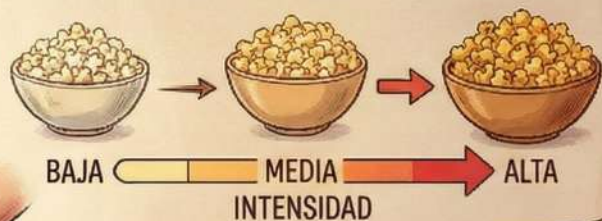
2. PROPORCIÓN DE SABORIZANTE: 3% AL 6%



4. UNA VEZ CALIENTE EL ACEITE, AGREGA EL MAÍZ



3. AUMENTA POCO A POCO HASTA LLEGAR A LA INTENSIDAD DESEADA



5. AGREGA SABOR EN POLVO AL FINAL PARA INTENSIDAD Y PERMANENCIA

