



15
ADAPTECH^{MR}
Advanced **Appealing** Technologies
La diferencia que se siente...

**SAZONADORES
Y MARINADORES**

15

ADAPTECH^{MR}
Advanced **Appealing** Technologies

La diferencia que se siente...

SAZONADORES Y MARINADORES

Nuestros sazonadores son la solución para diferenciar su producto de la competencia. Se caracterizan por ser mezclas precisas e innovadoras proporcionando a sus productos características únicas, ofreciendo el mejor sabor y calidad en sus recetas. Contamos con una gran variedad de sazonadores al igual desarrollamos el sazonador que se adecue a sus necesidades y gustos.

Nuestros marinadores son un sistema de saborización tecnológicamente diseñado como sazonador en polvo para filetes y piezas de pescado o carne. El sabor total se desarrolla mediante un proceso de marinación en frío de las piezas en crudo y posteriormente cocinadas o fritas.



SAZONADORES

- Queso cheddar.
- Adobo picosito.
- Jalapeño.
- Tipo F.H.
- Chipotle.
- Habanero.
- Chamoy.

MARINADORES

- Ajo perejil.
- Serrano limón.
- Hierbas finas.
- Coco-costeño.
- Pimienta limón.



APLICACIÓN

- Botanas.
- Salsas y aderezos.
- Embutidos.
- Sopas y caldos.
- Carne.
- Pescados.
- Pollo.



BENEFICIOS

- Manejamos sazonadores con la más alta calidad que cubren con las necesidades de nuestros clientes.
- Proporcionamos soluciones de reducción de sal, nucleótidos y glutamato monosódico dando un toque saludable a nuestros productos.
- Garantizamos la inocuidad de nuestros productos.