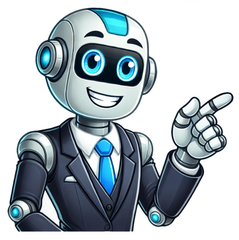
I'm not a robot



Essencia de queijo

A Essência Queijo 960ml da Aromax é um produto de alta qualidade que traz todo o delicioso sabor do queijo em uma embalagem prática e versátil. Perfeita para quem busca adicionar um toque especial às receitas, a essência de queijo da Aromax é ideal para dar um gostinho extra a massas, molhos, sopas e saladas.Com um aroma marcante e sabor intenso, a Essência Queijo 960ml é o ingrediente perfeito para realçar o sabor dos pratos, proporcionando uma experiência gastronômica única e surpreendente. Além disso, sua embalagem de 960ml garante maior durabilidade e economia, sendo ideal para uso doméstico ou profissional.Seja para preparar um delicioso macarrão ao molho de queijo, uma sopa cremosa ou um risoto irresistível, a Essência Queijo 960ml da Aromax é a escolha certa para quem busca praticidade, qualidade e um sabor inigualável em suas receitas. Experimente e apaixone-se por essa essência que vai transformar seus pratos e encantar seu paladar. EssênciaLíquidoQueijo30 mL41 gUnidadeFrascoSimTemperatura ambiente```plaintextESSÊNCIA AROMATIZANTE ARTIFICIAL PARA FINS ALIMENTÍCIOS 30ML - ARCOLORDescrição do produto: Composição: Base aromática artificial diluída em água e álcool etílico neutro.Principais Aplicações: As essências substituem ou relevam sabores idênticos aos naturais em bolos, doces, tortas, cremes, salgados, embutidos e nas mais variadas formas na área de alimentos. Sua função é aromatizar de forma sintética o que nem sempre pode ser aromatizado de forma natural, ou ainda intensificar um aroma já iniciado com a fruta ou elemento natural. A razão pode ser viabilizar o custo desta operação ou simplesmente facilitar a elaboração de um produto, muitas vezes com vantagens sobre sua vida útil.Modo de Utilização:A quantia da essência utilizada pode ser de 1 parte por 1.000, ou seja 1g ou 1ml de essência para 1.000g ou 1.000ml de massa ou líquido. Todavia, esta quantia pode ser estipulada para mais ou para menos (em até 20%) em cada utilização, pois este balanceamento vai depender da conotação que se pretende da essência. Possuem alto poder de fixação, não perdendo sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.Sugestões e Dicas:Nossa linha de Essências Arcolor segue rigorosamente normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde, o que garante plena confiança na utilização das mesmas.1 g ou 1 ml é proporcional a cerca de 35 gotas de essência.Rendimento: As Essências Arcolor são concentradas e de sabores bastante similares aos naturais correspondentes, o que lhes dá um alto rendimento na utilização.```MercadoLíder PlatinumÉ um dos melhores do site!Outras opções de compraBusque o que você quer saberConservação do produto?DenunciarTemperatura ambienteRespondido pelo Mercado LivreDenunciarComo pergunto ao vendedor?Avaliação 5.0 de 5. 2 opiniões. Esta loja encontra-se bloqueada em nosso sistema por tempo indeterminado Crie uma loja virtual completa. Em poucos cliques você já estará anunciando seus produtos! Quero criar minha loja! Quero criar minha loja! Descrição Geral Essência de Queijo 30ml Arcolor A Essência da Arcolor substitui ou revela o sabor idêntico ao natural em bolos, doces, tortas, cremes, e outros produtos alimentícios. Tem como função aromatizar de forma sintética o que nem sempre pode ser aromatizado de forma natural, ou intensificar um aroma já iniciado com um elemento natural. Modo de Utilização: A quantia da essência utilizada pode ser de 1 parte por 1.000, ou seja 1g ou 1ml de essência para 1.000g ou 1.000ml de massa ou líquido. Todavia, esta quantia pode ser estipulada para mais ou para menos (em até 20%) em cada utilização, pois este balanceamento vai depender da conotação que se pretende da essência. Possuem alto poder de fixação, não perdendo sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Sugestões e Dicas: 1 g ou 1 ml é proporcional a cerca de 35 gotas de essência. Todas as informações divulgadas são de responsabilidade do fabricante/fornecedor Validade do Produto: 24 meses da data de fabricação. Observação: * Todas as informações divulgadas são de responsabilidade do fabricante/fornecedor; * Imagens ilustrativas, as cores podem alterar conforme o seu monitor; Formas de Pagamento