

Adyplus

Sistema adhesivo

Sistema adhesivo líquido sin grasa, diseñado para adherir sazonadores para botanas o dulces, incluyendo, pero no limitado a, semillas, hierbas, especias, aromatizantes, colorantes, edulcorantes y una variedad de artículos de la panadería o de bocadillo; así como, grissinis, cereales, galletas, enrollamientos del maíz, palomitas, pretzels, mezclas de aperitivos, nueces, etc.

Usos

Brillo para diferentes centros por ejemplo café, pasa, arándano, nuez, avellana, etc., cubiertos de chocolate usado al 2% y aplicado en bombo sin necesidad de aire para el secado.

Adhesivo para diferentes frutas secas y botanas como palomitas, papas frita u horneada, cacahuates, cacahuates japoneses, gomitas, etc. Dependiendo el tipo de topping (granulometría) los porcentajes pueden ir desde el 1% hasta el 5% si es necesario.

Presentación

La **presentación líquida** de Adyplus facilita la aspersión o uso manual para los diferentes usos.

Modo de empleo

Aplicar por goteo, aspersión, de forma manual sobre el producto en un bombo o equipo similar, seguido del espolvoreado del condimento de modo que cubra la superficie total de este.







MÁS brillo sin GRASA





Fácil aplicación



Sistema adhesivo abrillantador



