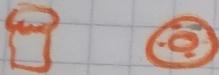
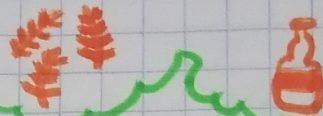


Aditivos

Colorantes: Conservan
o varían color.
Mermelada, repostería.

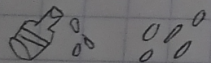


Antioxidantes: Evitan oxidación.
Cereales, aceites, aderezos



Endulzorantes:
Productos diabéticos
bajos en calorías

Saborizantes:
Sopas y
Salsas.



Emulsionantes:
Mantienen textura
evitan disgregación
de ingredientes



MARGARINA



Conservantes:
Evitan deterioro
Vino, quesos como
de frutas Mergaming



MARCA



Espesantes: incrementan viscosidad.
Aderezos, batido de leche