



**Inverliq Metco**®, es un azúcar líquido invertido, obtenida mediante un proceso de disolución e hidrólisis controlada del azúcar. Gracias a la tecnología de azúcar líquido invertido **Metco**®, podemos ofrecer diferentes opciones de azúcares líquidos a la industria de alimentos y bebidas.

### Beneficios de Aplicación

- 1 Kilogramo de **Inverliq Metco**®, de línea (75°Bx), endulza igual a 1 Kilogramo de azúcar.
- El usuario de **Inverliq Metco**®, ya no requiere llevar acabo procesos de almacenaje de azúcar granular, disolución, filtración ni clarificación, es un endulzante listo para usarse.
- Ideal para bebidas, conservas, helados, mieles, natillas y cajetas.
- Larga vida de anaquel (6 meses).

### Presentaciones

- Tambos de 265 kg y pipas de 30 toneladas.

