



FICHA TÉCNICA BASE PLUS

— BASE PARA BEBIDAS Y JUGUITOS —



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Base Plus es una base especialmente diseñada para elaborar los más ricos juguitos y bebidas. Proporciona todos los componentes de sabor que una bebida de excelente calidad necesita, incluyendo los aditivos que garantizan un buen nivel de acidez, regulación de pH, duración y dulzura.

Da una buena consistencia de sabor a cualquier producto terminado.



ACIDEZ
BALANCEADA



REGULACIÓN
DE pH



DURACIÓN
PROLONGADA



DULZURA
CONSISTENTE



VARIEDADES DISPONIBLES

- Base Plus
- Base Plus Naranja
- Base Plus A+
- Plus Hidratante



BENEFICIOS CLAVE

- ✓ Proporciona sabor y color consistentes.
- ✓ Incluye aditivos que garantizan acidez, pH, duración y dulzura óptimos.
- ✓ Fácil de usar y de excelente rendimiento.
- ✓ Se adapta a una gran variedad de sabores Cosquisa.
- ✓ Ideal para juguitos, refrescos, smoothies, granizados y más.



APLICACIÓN Y DILUCIÓN RECOMENDADAS



**2.5 LIBRAS
DE BASE PLUS**

=

100 GALONES

DE PRODUCTO TERMINADO



**24 ONZAS
DE ESENCIA COSQUISA**

=

100 GALONES

DE PRODUCTO TERMINADO



**DE 30 A 40 LIBRAS
DE AZÚCAR**

=

100 GALONES

DE PRODUCTO TERMINADO

BASE PLUS SE ADAPTA A EL SURTIDO DE SABORES COSQUISA

- | | | |
|------------|------------------|---------------|
| • Uva | • Sandía | • Melón |
| • Fresa | • Cola Negra | • Toronja |
| • Naranja | • Durazno | • Té de Limón |
| • Limón | • Tuty Fruti | • Tamarindo |
| • Piña | • Manzana | • Naranja T |
| • Cereza | • Chicle Azul | • Jamaica |
| • Maracuyá | • Banana | • Guanábana |
| • Mora | • Hawaiian Punch | • Piña Colada |

APLICACIÓN ESPECIAL: GELATINAS



Agregar 1 libra de Gelatina Simple por cada 10 galones de producto terminado.



PRESENTACIÓN

- Paquete 2.5 Libras
- Caja de 6 paquetes



MODO DE PREPARACIÓN

- 1 En un recipiente limpio, colocar la cantidad de agua necesaria para el volumen deseado.
- 2 Agregar la Base Plus de acuerdo con la dilución recomendada y mezclar hasta disolver por completo.
- 3 Añadir la esencia Cosquisa del sabor deseado.
- 4 Incorporar el azúcar y mezclar nuevamente.
- 5 Refrigerar, servir y disfrutar.



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- Mantener el empaque bien cerrado.
- Evitar exposición directa al sol y a la humedad.
- No almacenar cerca de productos químicos o de olores fuertes.



USO RECOMENDADO

Ideal para la elaboración de jugos, aguas frescas, refrescos, smoothies, granizados, cócteles sin alcohol y otras bebidas saborizadas.



RECOMENDACIONES

- Usar utensilios y recipientes limpios.
- Respetar las diluciones recomendadas para obtener el mejor resultado.
- Probar y ajustar el nivel de azúcar según el gusto del consumidor.

Sabor que da vida a tus bebidas