



Klaretón

ANTIOXIDANTE

USOS Y DOSIFICACIÓN

PRODUCTO	CANT.	DOSIS	
	Kilogramos	Mililitros *	Onzas
Guacamole y pulpas de fruta (Jugos y salsas)	1	10	1/3
	3	30	1
	5	50	1 3/4
	10	100	3 1/2
* 10 ml = 2 chucharadas soperas			
Aguacate, plátano y verduras rebanadas (champiñones, berenjena, etc.)	Aplicar Klaretón  directa y moderadamente hasta cubrir la superficie. Un atomizador resulta bastante práctico.		
Frutas, papa y hortalizas picadas (manzana, lechuga, espinacas, etc.)	Agregar 10-15 ml de Klaretón  por cada 1 litro de agua. Remojar en solución de 5 a 10 minutos y escurrir.		
Rebanadas de fruta para repostería	Usar con atomizador solución 50% Klaretón  y 50% agua. Rociar cubriendo la superficie.		



Klaretón 
ANTIOXIDANTE

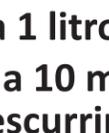
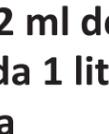
USOS Y DOSIFICACIÓN

PRODUCTO	CANT.	DOSIS	
	Kilogramos	Mililitros *	Onzas
Guacamole y pulpas de fruta (Jugos y salsas)	1	10	1/3
	3	30	1
	5	50	1 3/4
	10	100	3 1/2
* 10 ml = 2 chucharadas soperas			
Aguacate, plátano y verduras rebanadas (champiñones, berenjena, etc.)	Aplicar Klaretón  directa y moderadamente hasta cubrir la superficie. Un atomizador resulta bastante práctico.		
Frutas, papa y hortalizas picadas (manzana, lechuga, espinacas, etc.)	Agregar 10-15 ml de Klaretón  por cada 1 litro de agua. Remojar en solución de 5 a 10 minutos y escurrir.		
Rebanadas de fruta para repostería	Usar con atomizador solución 50% Klaretón  y 50% agua. Rociar cubriendo la superficie.		



Klaretón 
ANTIOXIDANTE

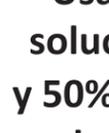
USOS Y DOSIFICACIÓN

PRODUCTO	CANT.	DOSIS	
	Kilogramos	Mililitros *	Onzas
Guacamole y pulpas de fruta	1	10	1/3
	3	30	1
	5	50	1 3/4
	10	100	3 1/2
* 10 ml = 1 cucharada sopera			
Verduras y frutas picadas	Agregar de 10-15 ml de Klaretón  por cada 1 litro de agua. Remojar de 7 a 10 mins en la solución y escurrir		
Rebanadas de aguacate y fruta para repostería	Usar con atomizador una solución de 50% Klaretón  y 50% agua. Rociar cubriendo la superficie requerida		
Jugos y salsas líquidas	Agregar de 10 a 12 ml de Klaretón  por cada 1 litro de jugo/salsa		



Klaretón 
ANTIOXIDANTE

USOS Y DOSIFICACIÓN

PRODUCTO	CANT.	DOSIS	
	Kilogramos	Mililitros *	Onzas
Guacamole y pulpas de fruta	1	10	1/3
	3	30	1
	5	50	1 3/4
	10	100	3 1/2
* 10 ml = 1 cucharada sopera			
Verduras y frutas picadas	Agregar de 10-15 ml de Klaretón  por cada 1 litro de agua. Remojar de 7 a 10 mins en la solución y escurrir		
Rebanadas de aguacate y fruta para repostería	Usar con atomizador una solución de 50% Klaretón  y 50% agua. Rociar cubriendo la superficie requerida		
Jugos y salsas líquidas	Agregar de 10 a 12 ml de Klaretón  por cada 1 litro de jugo/salsa		



Klaretón 
ANTIOXIDANTE

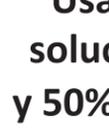
USOS Y DOSIFICACIÓN

PRODUCTO	CANT.	DOSIS	
	Kilogramos	Mililitros *	Onzas
Guacamole y pulpas de fruta	1	10	1/3
	3	30	1
	5	50	1 3/4
	10	100	3 1/2
* 10 ml = 1 cucharada sopera			
Verduras y frutas picadas	Agregar de 10-15 ml de Klaretón  por cada 1 litro de agua. Remojar de 7 a 10 mins en la solución y escurrir		
Rebanadas de aguacate y fruta para repostería	Usar con atomizador una solución de 50% Klaretón  y 50% agua. Rociar cubriendo la superficie requerida		
Jugos y salsas líquidas	Agregar de 10 a 12 ml de Klaretón  por cada 1 litro de jugo/salsa		



Klaretón 
ANTIOXIDANTE

USOS Y DOSIFICACIÓN

PRODUCTO	CANT.	DOSIS	
	Kilogramos	Mililitros *	Onzas
Guacamole y pulpas de fruta	1	10	1/3
	3	30	1
	5	50	1 3/4
	10	100	3 1/2
* 10 ml = 1 cucharada sopera			
Verduras y frutas picadas	Agregar de 10-15 ml de Klaretón  por cada 1 litro de agua. Remojar de 7 a 10 mins en la solución y escurrir		
Rebanadas de aguacate y fruta para repostería	Usar con atomizador una solución de 50% Klaretón  y 50% agua. Rociar cubriendo la superficie requerida		
Jugos y salsas líquidas	Agregar de 10 a 12 ml de Klaretón  por cada 1 litro de jugo/salsa		