



33 avenida 26-68 zona12, Guatemala C.A.
 (502) 2500-5600
 info@saborescosco.com.gt
 www.saborescosco.com.gt

HELADOS (LÍNEA H)

FÓRMULA PARA LITROS

MILILITROS DE ESENCIA (LÍNEA H) A AGREGAR = Cantidad de litros X 1.3
KILOS DE BASE PARA SMOOTHIE (X-910) A AGREGAR = Cantidad de litros X 0.3

FÓRMULA PARA GALONES

MILILITROS DE ESENCIA (LÍNEA H) A AGREGAR = Cantidad de galones X 5
KILOS DE BASE PARA SMOOTHIE (X-910) A AGREGAR = Cantidad de galones X 0.3

ESTABILIZADORES (LÍNEA Z)

SI NO SE UTILIZA LA BASE DE SMOOTHIE ES NECESARIO AGREGAR UN ESTABILIZADOR

FÓRMULA PARA LITROS

→ ESTABILIZADOR PARA PALETAS DE HIELO (<2 % GRASA)

GRAMOS DE ESTABILIZADOR (X-705) A AGREGAR = Cantidad de litros X 5
KILOS DE AZÚCAR A AGREGAR = Cantidad de litros X 0.12

FÓRMULA PARA GALONES

→ ESTABILIZADOR PARA PALETAS DE HIELO (0% GRASA)

GRAMOS DE ESTABILIZADOR (X-705) A AGREGAR = Cantidad de galones X 19
KILOS DE AZÚCAR A AGREGAR = Cantidad de galones X 0.46



33 avenida 26-68 zona12, Guatemala C.A.
 (502) 2500-5600
 info@saborescosco.com.gt
 www.saborescosco.com.gt

CONTINUACIÓN ESTABILIZADORES (LÍNEA Z)

FÓRMULA PARA LITROS

→ ESTABILIZADOR PARA **HELADOS DE LECHE** (4-6% GRASA)

GRAMOS DE ESTABILIZADOR (X-605) A AGREGAR = Cantidad de litros X 7.8
KILOS DE AZÚCAR A AGREGAR = Cantidad de litros X 0.12

→ ESTABILIZADOR PARA **HELADOS CREMOSOS** (10-12% GRASA)

GRAMOS DE ESTABILIZADOR (X-605) A AGREGAR = Cantidad de litros X 7.8
KILOS DE AZÚCAR A AGREGAR = Cantidad de litros X 0.12

FÓRMULA PARA GALONES

→ ESTABILIZADOR PARA **HELADOS DE LECHE** (4-6% GRASA)

GRAMOS DE ESTABILIZADOR (X-705) A AGREGAR = Cantidad de galones X 30
KILOS DE AZÚCAR A AGREGAR = Cantidad de galones X 0.46

→ ESTABILIZADOR PARA **HELADOS CREMOSOS** (10-12% GRASA)

GRAMOS DE ESTABILIZADOR (X-705) A AGREGAR = Cantidad de galones X 30
KILOS DE AZÚCAR A AGREGAR = Cantidad de galones X 0.46