



Eritritol

Endulzante Natural

Empleado como sustituto de los sabores azucarados. Se produce de forma natural en frutas y alimentos fermentados. Equivalencia del 70% el dulzor de la sacarosa.

Propiedades:

- Sustitución de Azúcares
- Bajo Aporte Calórico
- Bajo Índice Glucémico
- No tiene efectos secundarios en el tracto intestinal
- No contribuye a la caries dental
- Ayuda a enmascarar el sabor amargo de las bebidas.

Aplicaciones

Se recomienda para su uso confitero cristalizado sin azúcar, reducida en calorías y en azúcar como:

- Preparaciones de Fruta
- Mermeladas
- Productos Horneados
- Condimentos
- Salsas
- Coberturas
- Jarabes
- Coberturas de Chocolate
- Lácteos
- Confitería
- Bebida
- Carbonatadas
- Farmacéutica



“Gracias por la oportunidad de servirle”