



Maltodextrina

Maltodextrina secada por aspersion obtenida por conversión enzimática de maíz es un polímero formado por unidades de D-glucosa. Tiene buena solubilidad y bajo poder edulcorante.

Propiedades

- Sabor muy suave
- Ideal como agente de relleno
- Contribuye a la viscosidad y cuerpo
- Puede disolverse en agua a temperatura ambiente a niveles por arriba del 30 %
- No higroscópico
- Carbohidrato complejo
- Excelentes propiedades formadoras de película

Aplicaciones

Este producto es una maltodextrina con bajo DE recomendada en:

- Mezclas para bebidas
- Mezclas para sopas y salsas
- Glaseados
- Aderezos para ensalada
- Bebidas altas en carbohidratos
- Mezclas de especias
- Secado por aspersion / aceites saborizantes encapsulados



“Gracias por la oportunidad de servirle”