## **MAKYMAT**



## Sorbitol



Humectante





Estabilizante

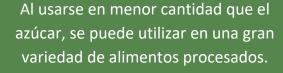




Bajo índice glucémico

## ¿Qué es?

Se obtiene a través de la reducción de la glucosa. Produce una sensación agradable y suave, su sabor es dulce y no deja regusto amargo ni metálico como otros edulcorantes.



No es reactivo químicamente, soporta altas temperaturas.

Se emplea para prolongar la frescura de productos de confitería y prevenir endurecimiento.

## **Aplicaciones**



- Postres
- Lácteos
- Barras de cereal
- Chocolate
- Mermeladas
- Gelatinas
- Helados

- Dulces duros
- Productos de panadería
- Galletas
- Goma de mascar
- · Rellenos de fruta
- Fruta seca

"Gracias por la oportunidad de servirle"





