



Endulzante

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.



Al usarse en menor cantidad que el azúcar, se puede utilizar en una gran variedad de alimentos procesados.

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"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

