



# Sorbitol

## Propiedades

- Edulcorante bajo en calorías
- Bajo índice glucémico
- Retiene la humedad como humectante
- Previene la cristalización
- Prolonga la vida útil de los productos
- No deja una sensación grasa en la piel
- Un estabilizador efectivo para alimentos y productos químicos industriales
- Actúa como plastificante / agente de carga / agente texturizante
- Efecto refrescante en la boca
- Mejora la viscosidad en el producto final
- Alta estabilidad térmica y alcalina

## 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”*