



Bajo Aporte
Calórico



Bajo Índice
Glucémico

Eritritol



Sustitución
de Azúcares



No contribuye a
la caries dental

¿Qué es?

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.



No tiene efectos secundarios en el tracto intestinal.

Eficiente en combinación con edulcorantes y potenciadores para lograr sabores deseados.

Ayuda a enmascarar el sabor amargo de las bebidas.



Aplicaciones

- Preparaciones de fruta
- Mermeladas
- Productos horneados
- Condimentos
- Salsas
- Coberturas
- Jarabes
- Panificación
- Coberturas de chocolate
- Lácteos
- Confitería
- Bebidas Carbonatadas
- Farmacéutica

"Gracias por la oportunidad de servirle"

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



makymat.com

