

Moduladores naturales para reducción de azúcar



VIRGINIA DARE™



Agente en Colombia

Durante 100 años, **Virginia Dare** ha sido conocida como la fuente de los sabores de más alta calidad. Combinando experiencia en formulación con un conocimiento sustancial en la producción de ingredientes naturales, reúnen la ciencia, los conocimientos del mercado y el abastecimiento para crear ventajas comerciales.

Su proceso de **extracción patentado** conserva los delicados aromas de cada ingrediente natural, y sus relaciones a largo plazo con los cultivadores permiten mantener los **más altos estándares de calidad**.

Virginia Dare ofrece sabores y extractos naturales de fuentes sostenibles con deliciosos **perfiles sensoriales** para todas las aplicaciones de la industria de alimentos, bebidas y farmacéutica.

NUEVO
★
Ingrediente

MODULADORES NATURALES PARA REDUCCIÓN DE AZÚCAR

¿QUÉ SON?

Los Sistemas Moduladores naturales ayudan a potenciar los sabores incluso en bajas concentraciones especialmente en aplicaciones de azúcar reducido.

Los Moduladores de sabor producen soluciones específicas para aplicaciones que admitan etiquetas limpias con gran experiencia sensorial, aumentando el impacto del sabor sin agregar ingredientes indeseables.

Permiten alcanzar niveles de dulzor específicos en aplicaciones que incluyen bebidas, confitería, panificación, refrigerios, dulces y postres.



CERTIFICACIONES



MODULADORES NATURALES PARA REDUCCIÓN DE AZÚCAR

Puede alcanzar hasta un 35% de la reducción de azúcar potencializando los sabores dulces del producto.

El Modificador amplía o potencia las notas particulares de los sabores, haciendo que muchas veces se perciban los productos finales como más "ricos en sabor" o "con más intensidad" que los productos originales.

Estos productos son muy potentes y no hay necesidad de dosis grandes en ninguna aplicación.



Al reducir la cantidad de azúcar en un producto se impacta el sabor en su totalidad – notas dulces, notas amargas, notas cremosas, notas ácidas, etc.

Se pueden modificar sabores como: Productos lácteos análogos, proteínas como la soya, componentes amargos, vitaminas, alimentos funcionales.

El porcentaje de azúcar que se elimino debe de reemplazarse en formula para completar el 100%. En este caso, se utilizan regularmente Maltodextrina, Solidos de Maíz, o alguna Fibra Funcional que el cliente quiera incluir. Estos materiales proveerán una cantidad "x" de carbohidratos, pero no de azúcar agregada.

