

Moduladores Naturales

para reducción de azúcar



VIRGINIA DARE™

Los Sistemas Moduladores naturales ayudan a potenciar los sabores incluso en bajas concentraciones especialmente en aplicaciones de azúcar reducido. Producen soluciones específicas para aplicaciones que admitan etiquetas limpias con gran experiencia sensorial, aumentando el impacto del sabor sin agregar ingredientes indeseables.

Industria en la que aplica



Bebidas



Lácteos



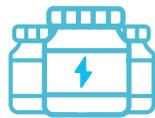
Helados y postres fríos



Panadería y galletería



Snacks



Nutricionales, suplementos y fitoteráuticos

Características

- ✓ Puede alcanzar hasta un 35% de la reducción de azúcar.
- ✓ El Modificador amplía o potencia las notas particulares de los sabores.
- ✓ No hay necesidad de dosis grandes en ninguna aplicación.
- ✓ Producen soluciones específicas para aplicaciones que admitan etiquetas limpias.
- ✓ Se pueden modificar sabores como: Productos lácteos análogos, proteínas como la soya, componentes amargos, vitaminas, alimentos funcionales.

Certificaciones

