



Ingredientes especializados culinarios

Endulzantes & edulcorantes SIN AZUCAR - DIETAS

Artificiales o cero calorías

Quienes padecen fenilcetonuria (PKU, por sus siglas en inglés) deben evitar el aspartamo, porque contiene fenilalanina

- Aspartame (Equal, NutraSweet) 220x <40mg/k cuerpo
- Sacarina (Sweet'N Low, Sugar Twin) H 200-700x
- Sucralosa (Splenda) H 600x
- Acesulfamo K (Sweet one, Sunett) H 200x
- Stevia (Truvia, PureVia, SweetLeaf) 10x y 35x
- Neotamo 7000-13000x

SPECS

Endulzantes & edulcorantes

Naturales

- Alulosa
- Azúcar Glass 6x y 10x HC
- Dextrosa
- Eritritol
- Glucosa Be 43° Be H
- Glucosa Be 45° Be H
- Isomalt GS – Chiclosos H 50%kcal
- Isomalt PF – Bebidas
- Isomalt STM – caramelos H 50%kcal
- Jarabe de Agave
- Jarabe de Arce (maple)
- Maltitol
- Maltodextrina
- Melaza (molasses)
- Monk fruit Moreno – Luo han guo HC 100-250x 0kcal
- Monk fruit blanca – Luo han guo HC 100-250x 0kcal
- Povidextrosa
- Sorbitol H
- Xilitol

SPECS

Aditivos y fibras

Gomas y fibras

- Alginato de sodio
- Cloruro de calcio
- Goma Agar-Agar
- Goma Arábica
- Goma Guar
- Goma Tara
- Goma Tragacanto
- Goma xantana
- Grenetina 260 – 300 bloom
- Inulina de achicoria
- Inulina de agave
- Pectina cítrica
- Pectina NH
- Povidextrosa

Activar Windows

Ver configuración de Windows

Coadyubantes

- Ácido cítrico anhidro
- Aditivo liposoluble p chocolate
- Almidon Maiz resistente a temperatura
- CMC
- Glicerina
- Lecitina de soya Líquida
- Lecitina de soya Polvo
- Propilengicol

Conservadores

- Ácido cítrico anhidro
- Benzoato de sodio
- Metabisulfito
- Sorbato de potasio