



ALULOSA ALLUFAR

CONSIDERADA “AZÚCAR RARO”, PRESENTE EN EL TRIGO, PASAS, HIGOS SECOS, NO CONTIENE CALORÍAS Y TIENE TODO PARA CONVERTIRSE EN LA ESTRELLA DE LOS ENDULZANTES.



La Alulosa es uno de los muchos azúcares diferentes que existen en la naturaleza en cantidades muy pequeñas. Inicialmente se detectó pequeñas cantidades en el trigo y también en frutas como los higos secos y las pasas. También está presente de forma natural en pequeñas cantidades en la melaza, la miel de maple y el azúcar morena.

Su sabor es asombrosamente parecido al del azúcar, sin dejar un retrogusto amargo. Además, se complementa muy bien con otros edulcorantes como Stevia y sucralosa.

Se comporta de la misma forma que el azúcar frente a las altas temperaturas por lo que se puede usar para cocinar y hornear o a temperaturas muy bajas para hacer helados.

El uso de la alulosa se encuentra aprobado en muchos países como Nueva Zelanda, Canadá, Australia, Corea del Sur, Singapur, Chile, México, Columbia y EE. UU., en donde la FDA aprobó que la alulosa quede exenta de la categoría “azúcares” o “azúcar añadida” en las tablas de información nutricional (GRN 400 y 498).

ALLUFAR

PRESENTACIONES:

Jarabe y cristalino



Las investigaciones muestran un gran interés de los consumidores por reducir a cantidad de azúcar y calorías en sus dietas, pero en la decisión de compra, la última palabra la tiene el sabor. Por lo que, en Farbe Naturals estamos comprometidos en encontrar endulzantes innovadores y saludables, para que la industria alimentaria pueda ofrecer mejores opciones al consumidor, sin comprometer el sabor.

La Alulosa ALLUFAR proporciona el volumen, la textura y la dulzura que sólo el azúcar podía lograr al mismo tiempo que reduce las calorías, ya que es un monosacárido o azúcar simple, que se absorbe en el intestino delgado, pero no se metaboliza, por lo que no aporta calorías al organismo. Tampoco impacta en la concentración de glucosa en la sangre, ni afecta los niveles de insulina. Lo que lo convierte en una opción que le permite a la industria alimentaria ampliar la gama de productos saludables, sin comprometer el sabor y la textura de estos.

CARACTERÍSTICAS SOBRESALIENTES



Dulce sabor muy similar al azúcar, así como en textura, volumen y retrogusto.



Reduce las calorías en un 90% y tiene una buena sinergia con edulcorantes como Stevia y sucralosa.



No provoca un aumento de los niveles de glucosa o insulina en sangre.



Es en un 70% tan dulce como el azúcar y tiene su mismo inicio, pico y disipación de dulzura.



Misma funcionalidad que el azúcar, incluyendo caramelizado y dorado.

USOS IDEALES

