

SOLUCIONES EXTRAORDINARIAS DE STEVIA

Descubra los principales beneficios, diferencias y nuevas tecnologías del portafolio de stevias de **TATE & LYLE**

BENEFICIOS DEL CONSUMO

¿Por qué usar stevia?



La nueva generación de stevias de Tate & Lyle no deja resabios amargos



Formulación de productos reducidos en azúcar y calorías



Mantiene el dulzor de los alimentos y bebidas en reducciones de azúcar



Extraído de hojas de stevia

Recomendado para dietas con restricción de azúcar



Ingrediente percibido por el consumidor como "natural"



Apto para diabéticos



No tiene efectos secundarios



APLICACIONES DIFERENCIADAS

Es un edulcorante no artificial de alta intensidad y, por tanto, percibido por el consumidor como un ingrediente "natural".

Alineado a la tendencia de etiquetado limpio, un atractivo para los consumidores

Puede aplicarse en casi todas las categorías (lácteos, bebidas, salsas y confitería)



9 de cada **10** consumidores dicen que el sabor es el principal motivador para comprar un alimento o bebida *



Sabor limpio que no deja ningún sabor residual como las stevias ordinarias

Buena aceptación del consumidor



Alto poder de dulzor

Ayuda en diferentes niveles de reducción de azúcar

Cero calorías

DIFERENTES TIPOS

De la hoja al edulcorante

Tate & Lyle tiene una cartera completa con más de **27 tipos diferentes de Stevia**. Ofrecemos una solución para cada desafío y un equipo técnico global que apoyará todas sus necesidades:

TATE & LYLE ES RECONOCIDO COMO UNO DE LOS MEJORES PROVEEDORES DE STEVIA DEL MUNDO.

INTESSE™ STEVIA

Una mezcla optimizada, Intesse™ ofrece un sabor limpio y suave, incluso a altas dosis de adición del ingrediente, siendo una buena opción para productos con alta reducción de azúcar.

TASTEVA® STEVIA SWEETENER

Una mezcla adecuada para su uso en formulaciones de sustitución de azúcares más altas. TASTEVA® es apreciado y aceptado por los consumidores, incluso aquellos que son típicamente sensibles al sabor amargo de stevia.

NATROSE™ I

Natrose™ es una stevia en conformidad con FEMA GRAS y usada como sabor en aplicaciones como bebidas y productos lácteos.

OMEGA STEVIA

Proporciona una excelente solubilidad y un dulzor de entrada rápida (similar al de la sacarosa) con un sabor limpio al final. Adecuado para aplicaciones de sustitución de azúcar media y alta.

THE OPTIMIZER RANGE

Esta familia de stevias ofrece mezclas de rebaudiosidos con sabor y calidad similares a Sweetesse™ Stevia 97, pero a un mejor costo. Esos productos son composiciones optimizadas de glucósidos de esteviol y brindan alternativas ideales para los productos Reb A en el rango de Pureza de RA80 a RA97 para permitir un valor más accesible sin comprometer el sabor.

SWEETESSE™ STEVIA, ALTESSE™ STEVIA AND PURESSE™ STEVIA

Familia de productos purificados con rebaudiosido A (Reb A). Son ideales para aportar tanto soluciones estándar de stevia, como otras con más sabor y desempeño.

GREENESSE™ STEVIA

Esta familia SG95 ofrece soluciones económicas de stevia para niveles más bajos de reducción de azúcar, ofreciendo una excelente relación costo-beneficio, manteniendo el sabor y la experiencia sensorial de los productos.



*FUENTE: Online research conducted for Tate & Lyle in July 2015.