



## LEVUDEX

Mezcla de partes iguales de glucosa y fructuosa. Jarabe obtenido por hidrólisis ácida de una solución de azúcar de caña. Se puede usar en pastelería, bizcochería, confitería, glasés, malvaviscos, bebidas, jarabes, mermeladas, conservas, aderezos, sopas, salsas y helados.

## PRESENTACIÓN

Cubetas de polietileno de alta densidad con 25 kg de contenido neto o tambores de polietileno con 270 kg de contenido neto.

### CARACTERÍSTICAS

- + Retiene la humedad en productos de panificación
- + Olor y sabor a miel
- + Sustituto de azúcar
- + Previene la cristalización de los azúcares
- + Controla la consistencia y da cuerpo a los jarabes
- + Acelera la fermentación
- + Soluble al agua
- + Certificado Kosher

### BENEFICIOS

- + Alarga la frescura y aumenta la vida de anaquel
- + Imparte un sabor agradable
- + Es 27% más dulce que el azúcar
- + Proporciona plasticidad
- + Proporciona suavidad a los glaseados
- + Fermentación más controlada
- + Fácil de usar
- + Reconocimiento como producto limpio y seguro

### VALOR

- + Mejor comestibilidad. Disminuye costos de devolución
- + Mejora el sabor
- + Mayor rendimiento
- + Mejor textura
- + Mejor presentación
- + Mejor tiempo de proceso
- + Ahorro de tiempo
- + Mayor aceptación

### MODO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN

Se agrega directamente con los demás ingredientes de la fórmula del producto.

Está en función de los productos en los que se vaya a usar, ya que en algunos de ellos puede sustituir hasta el 100% del azúcar de la fórmula.

### ALMACENAMIENTO

A temperatura ambiente.  
Si presenta cristalización, caliente el producto.



Levudex  
Azúcar invertido

**N**utryplus