

Fruttosio biologico



Che cosa è il fruttosio biologico?

Il fruttosio biologico è un monosaccaride certificato biologico e non OGM derivato dall'amido di mais biologico, che offre una dolcezza naturale da 1,2 a 1,8 volte più forte del saccarosio. Con un basso indice glicemico (IG 19), supporta la gestione della glicemia offrendo al contempo una dolcezza pulita. Disponibile in polvere cristallina e in sciroppo, sostituisce lo zucchero raffinato in prodotti salutari come bevande funzionali, prodotti da forno e alternative al latte. Certificato biologico USDA, vegano e senza allergeni.

Lo sciroppo di fruttosio è lo sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio (HFCS), noto anche come sciroppo di glucosio-fruttosio, isoglucosio e sciroppo di glucosio-fruttosio, è un dolcificante ricavato dall'amido di mais.

Specifiche

Parametro	Polvere di fruttosio cristallino	Sciroppo di fruttosio
Contenuto di fruttosio	≥99,5% (base secca)	≥77% (base umida)
Aspetto	Polvere cristallina bianca	Liquido viscoso da limpido ad ambrato chiaro
Contenuto di umidità	≤0.5%	≤23%
Dolcezza	1,2-1,8x saccarosio	1,1-1,5x saccarosio
Solubilità	Completamente solubile in acqua calda/fredda	Completamente miscibile in soluzioni acquose
Brix	-	75-80°
Viscosità	-	300-600 cP a 25°C
Valore calorico	4 kcal/g (come il saccarosio)	3,2 kcal/g (dovute all'umidità)
Imballaggio	Sacchetti richiudibili da 1 kg, 5 kg, 25 kg	Taniche da 5 kg, secchi da 25 kg, fusti da 200 kg
Durata di conservazione	36 mesi	24 mesi

Caratteristiche e vantaggi principali

- Basso impatto glicemico: GI 19 (rispetto al GI 65 del saccarosio), ideale per formulazioni adatte ai diabetici.
- Maggiore dolcezza: riduce l'uso del 20-30% rispetto allo zucchero, riducendo le calorie.
- Etichetta pulita: senza OGM, additivi sintetici e conservanti artificiali.
- Resistente al calore e agli acidi: adatto a prodotti da forno, bevande UHT e prodotti acidi.
- Certificazioni globali: USDA Organic, Non-GMO Project Verified, Halal/Kosher, GRAS.

Applicazioni

1. Polvere di fruttosio cristallino organico

- Prodotti da forno: addolcisce biscotti, muffin e barrette energetiche senza glutine con calorie ridotte.
- Dolciumi: aumenta la masticabilità delle caramelle senza zucchero e delle coperture di cioccolato.
- Bevande in polvere: aggiungono dolcezza al tè istantaneo, ai frullati proteici e ai sostituti dei pasti.

2. Sciroppo di fruttosio biologico

- Bevande: dolcifica succhi spremuti a freddo, acque funzionali e bevande sportive.
- Alternative al latte: bilanciano il sapore degli yogurt e dei gelati vegetali.
- Condimenti: sostituisce i dolcificanti ad alto indice glicemico presenti nel ketchup, nelle salse barbecue e nelle marinate.

Perché scegliere noi?

1. Flessibilità a doppio formato: ottimizzato per applicazioni a secco o a liquido.
2. Approvvigionamento etico: prodotto con frutta e agave biologiche e coltivate in modo sostenibile.
3. Garanzia di qualità: testati per purezza, metalli pesanti e sicurezza microbica (ISO 22000).
4. Soluzioni personalizzate: miscela con stevia, eritritolo o prebiotici per una dolcezza sinergica.
5. Conformità normativa: conforme agli standard FDA, EFSA e globali in materia di prodotti biologici.

Domande frequenti

Q: Is fructose safe for diabetics?

A: Yes! Organic fructose has a low GI (19) and causes slower blood sugar spikes than sucrose.

Q: Can fructose replace sugar in baking?

A: Yes—use 20-30% less crystalline fructose for equivalent sweetness.

Q: Does fructose cause weight gain?

A: When used in moderation, it has similar calories to sugar but reduces overall intake due to higher sweetness.

Q: Is the syrup vegan-friendly?

A: Absolutely! Both formats are plant-based and free from animal derivatives.

Q: Do you offer private labeling?

A: Yes! Custom branding available for powder and syrup formats.

Imballaggio



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Fruttosio biologico](#)