

Sciropo di allulosio biologico



Che cos'è lo sciropo di allulosio biologico?

Organic [Allulose](#) Syrup , noto anche come **Organic Rare Sugar Syrup** o **D-Psicose Syrup** , è un dolcificante di ultima generazione a base vegetale derivato da fonti biologiche certificate al 100% non OGM, come mais o fichi biologici. Con **il 90% di dolcezza del [saccarosio](#)** ma solo **0,2-0,4 kcal/g** (contro le 4 kcal/g dello zucchero), questo sciropo limpido e leggermente dolce sta rivoluzionando la riduzione dello zucchero nell'industria alimentare e delle bevande attenta alla salute. Come ingrediente **a basso indice glicemico (IG ~0)** e **non cariogeno** , lo sciropo di allulosio biologico supporta formulazioni chetogeniche, adatte ai diabetici e sicure per i denti. Caramella come lo zucchero, trattiene l'umidità nei prodotti da forno e resiste alla cristallizzazione, rendendolo ideale per prodotti clean-label e a ridotto contenuto di zucchero. Certificato **USDA Organic** , **Non-GMO Project**

Verified e conforme a Kosher/Halal , si allinea alla domanda globale di soluzioni dolcificanti naturali e sostenibili.

Specificazione

Parametro	Specificazione
Modulo	Liquido limpido e viscoso
Livello di dolcezza	90% di saccarosio
Contenuto di solidi	70-75%
pH	5.0-6.5
Viscosità (25°C)	1.500-2.500 cps
Durata di conservazione	18 mesi a 15-25°C in contenitori sigillati
Confezione	Fusti in HDPE da 20 kg, contenitori IBC o personalizzati

Caratteristiche e vantaggi principali

1. Impatto calorico ultra-basso

- Riconosciuto come “zero calorie” dalla FDA (GRAS) e approvato per l’uso in bevande, latticini e prodotti da forno.
- Ideali per la gestione del peso e prodotti adatti ai diabetici.

2. Sostituto naturale dello zucchero

- Imita la consistenza e la sensazione in bocca del saccarosio, senza lasciare un retrogusto amaro.
- Resistente al calore (fino a 160°C), adatto per la cottura al forno, le salse e la pasticceria.

3. Etichetta pulita e funzionale

- Senza additivi artificiali, glutine e allergeni (adatto ai vegani).
- Migliora la doratura dei prodotti da forno e ne prolunga la durata di conservazione.

4. Conformità normativa

- Riconosciuto come sicuro negli Stati Uniti, in Giappone e a Singapore; in attesa dell'approvazione del nuovo alimento da parte dell'UE (disponibili linee guida specifiche

per regione).

Applicazioni

- **Bevande** : bevande analcoliche, tè pronti da bere, frullati proteici (limpidezza e dolcezza senza calorie).
- **Prodotti da forno** : biscotti, torte, barrette di cereali (migliorano la consistenza e la ritenzione di umidità).
- **Alternative ai latticini** : gelato vegetale, yogurt (previene la formazione di cristalli di ghiaccio).
- **Condimenti** : ketchup, salse e sciroppi senza zucchero.

Qualità e Certificazioni

- **Certificazioni** : USDA Organic, Non-GMO Project Verified, FSSC 22000, Halal, Kosher.
- **Test di sicurezza** : privo di metalli pesanti, pesticidi e solventi residui (disponibili report ISO 17025).
- **Conformità** : soddisfa gli standard FDA, JECFA e Health Canada.

Perché sceglierci?

- **Approvvigionamento sostenibile** : substrati organici coltivati eticamente e con piena tracciabilità.
- **Personalizzazione** : regolare il contenuto di solidi (70-85%), miscelare con frutto del monaco o stevia per ottenere una dolcezza ottimale.
- **Competenza B2B** : prezzi all'ingrosso, supporto dedicato alla ricerca e sviluppo e campionamento rapido.
- **Logistica globale** : spedizioni rapide dagli hub USA/Asia con opzioni di temperatura controllata.

Imballaggio



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

[View Product Page: Sciroppo di allulosio biologico](#)