

Sciropo di polidestrosio biologico



Che cos'è lo sciropo di polidestrosio biologico?

[Lo sciropo di polidestrosio biologico](#) è una fibra prebiotica solubile in acqua e ipocalorica derivata da mais biologico o altre piante non OGM. È un ingrediente altamente versatile con un'eccellente solubilità e un sapore delicato e leggermente dolce. Questo sciropo è comunemente usato come integratore di fibre, sostituto dello zucchero e ingrediente funzionale in alimenti e bevande. Il polidestrosio agisce come agente di carica, stabilizzante e texturizzante, fornendo una soluzione per prodotti più sani e ipocalorici senza compromettere il gusto o la consistenza.

Processo di produzione:

- **Approvvigionamento** : ricavato da mais biologico al 100%, privo di fertilizzanti sintetici o pesticidi, per garantire un prodotto pulito e naturale.
- **Estrazione** : il processo prevede l'idrolisi dell'amido per produrre polidestrosio, seguita dalla neutralizzazione della soluzione e dall'evaporazione dell'acqua per formare lo sciropo.

- **Concentrazione** : lo sciroppo viene concentrato in condizioni controllate per mantenere le sue proprietà funzionali riducendo al contempo il contenuto di umidità.
- **Purificazione** : dopo la concentrazione, lo sciroppo viene sottoposto a fasi di purificazione per rimuovere eventuali impurità e garantire che soddisfi i necessari standard qualitativi.
- **Controllo qualità** : ogni lotto viene sottoposto a rigorosi test per garantire che soddisfi gli standard di certificazione biologica e fornisca prestazioni costanti in tutte le applicazioni.

Caratteristiche principali:

- **Basso contenuto calorico e alto contenuto di fibre** : lo sciroppo di polidestrosio è un'eccellente fonte di fibre solubili, che apportano benefici prebiotici pur apportando meno calorie rispetto agli zuccheri tradizionali.
- **Fibra prebiotica** : favorisce la crescita dei batteri intestinali benefici, favorendo la salute digestiva e migliorando la funzione immunitaria.
- **Dolcezza delicata** : offre una dolcezza delicata, rendendolo un'alternativa allo zucchero più sana in vari prodotti.
- **Versatile e facile da usare** : facilmente incorporabile in una varietà di prodotti come bevande, prodotti da forno, snack, latticini e alimenti di origine vegetale.
- **Non OGM e biologico** : certificato biologico e non OGM, per garantire un prodotto dall'etichetta pulita, senza additivi sintetici o pesticidi.

Specificazione

Nome del prodotto	Sciroppo di polidestrosio biologico
Aspetto	Liquido limpido, incolore o giallo chiaro
Solidi	70% minimo
pH	2,5-4,0
DE (Equivalente di destrosio)	4 massimo
Polidestrosio	75% minimo
Sorbitolo	8% massimo
Glucosio + Fruttosio	6% massimo

Nome del prodotto	Sciroppo di polidestrosio biologico
Maltosio	4% massimo
Cenere	0,3% massimo
Metalli pesanti	
Guida	0,5 mg/kg massimo
Arsenico	0,5 mg/kg massimo
Cadmio	0,1 mg/kg massimo
Mercurio	0,1 mg/kg massimo
Microbiologico	
Conteggio totale delle piastre	1000 cfu/g massimo
Lievito e muffa	100 cfu/g massimo
Coliformi	Negativo
Salmonella	Negativo
Escherichia coli	Negativo

Applicazioni:

- **Cibo e bevande :**

- Ideale per bevande ipocaloriche e ricche di fibre, frullati e frappè. Può essere utilizzato come sostituto dello zucchero o come ingrediente che migliora la consistenza nelle bevande.

- **Prodotti da forno :**

- Da utilizzare in torte, muffin, biscotti e pane per sostituire lo zucchero, aumentando il contenuto di fibre senza alterarne il gusto o la consistenza.

- **Latticini e prodotti vegetali :**

- Perfetto per l'uso in yogurt, gelati e alternative vegetali, dove si desidera arricchire di fibre e ottenere una dolcezza delicata.

- **Integratori alimentari :**

- Comunemente utilizzato nelle barrette sostitutive dei pasti, nelle proteine in polvere e negli integratori prebiotici, dove fornisce fibre e migliora la consistenza del prodotto.
- **Alimenti dietetici e funzionali :**
 - Ideale per diete senza zucchero, chetogeniche e ipocaloriche. Lo sciroppo di polidestrosio aumenta l'assunzione di fibre apportando meno calorie.

Perché scegliere il nostro sciroppo di polidestrosio biologico?

- **Supporta la salute dell'apparato digerente :** in quanto fibra prebiotica, il polidestrosio favorisce la crescita di batteri intestinali benefici, migliorando la salute intestinale e la funzione digestiva.
- **A basso contenuto calorico e senza zucchero :** perfetti per prodotti rivolti a consumatori attenti alle calorie o a chi deve tenere sotto controllo i livelli di zucchero nel sangue.
- **Ingrediente versatile :** la sua delicata dolcezza e le sue proprietà funzionali lo rendono adatto a un'ampia gamma di applicazioni, tra cui alimenti, bevande, integratori e molto altro.
- **100% biologico e non OGM :** prodotto con mais biologico o altre fonti non OGM, offrendo un'opzione pulita e naturale per i consumatori attenti alla salute.
- **Migliora la consistenza del prodotto :** oltre ad aggiungere fibre, ne migliora la consistenza, la ritenzione di umidità e la sensazione in bocca, rendendolo una soluzione ideale per varie formulazioni di alimenti e bevande.

Imballaggio



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

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