

Sciroppo FOS biologico



Che cosa è lo sciroppo FOS biologico?

Lo sciroppo FOS biologico è un dolcificante prebiotico biologico di origine naturale ricavato da piante non OGM come la cicoria o il topinambur. I fruttooligosaccaridi (FOS) sono un gruppo di carboidrati a catena corta che non vengono digeriti dall'organismo ma possono fungere da cibo per i batteri intestinali benefici, supportando la salute intestinale e l'equilibrio digestivo. Questo sciroppo offre un sapore leggermente dolce ed è un'eccellente alternativa agli zuccheri tradizionali, con ulteriori benefici per la salute come il supporto della digestione, il potenziamento della funzione immunitaria e la promozione della salute intestinale generale.

Page 1 of 5 https://www.bio-starch.com



Processo di produzione:

- Provenienza: ricavato da cicoria biologica o topinambur, coltivati senza l'uso di pesticidi o
 fertilizzanti sintetici.
- **Estrazione** : il FOS viene estratto tramite un processo a base di acqua che garantisce il mantenimento di tutte le proprietà prebiotiche.
- **Concentrazione** : dopo l'estrazione, lo sciroppo viene concentrato per raggiungere la viscosità desiderata, preservando la purezza e la bioattività dei fruttooligosaccaridi.
- Purificazione e filtrazione: lo sciroppo viene sottoposto a un rigoroso processo di purificazione per rimuovere le impurità e garantire un prodotto finale di alta qualità che soddisfi le specifiche richieste.
- Controllo di qualità : durante tutto il processo produttivo vengono eseguiti molteplici controlli di qualità per garantire coerenza, sicurezza e purezza.

Caratteristiche principali:

- **Benefici dei prebiotici**: i FOS agiscono come fonte di cibo per i batteri intestinali benefici, favorendo la salute digestiva e migliorando l'equilibrio del microbiota intestinale.
- **Basso indice glicemico**: lo sciroppo FOS ha un basso indice glicemico, il che lo rende adatto alle persone affette da diabete o a chi deve tenere sotto controllo i livelli di zucchero nel sangue.
- **Dolcificante naturale** : offre una dolcezza delicata, rendendolo un'alternativa più sana agli zuccheri raffinati, con meno calorie e un impatto glicemico inferiore.
- 100% biologico e non OGM: prodotto con cicoria o topinambur certificati biologici e non OGM, per garantire un'etichetta pulita e un'origine naturale.
- **Supporto per la salute intestinale** : favorisce la crescita di batteri benefici come bifidobatteri e lattobacilli, che possono aiutare la digestione e il funzionamento del sistema immunitario.

Specificazione

Nome del prodotto	Sciroppo FOS biologico
Aspetto	Sciroppo limpido, giallo chiaro
Odore	Aroma delicato <u>di fruttosio</u>
Gusto	Morbido e rinfrescante

Page 2 of 5 https://www.bio-starch.com



Nome del prodotto	Sciroppo FOS biologico
Solubilità	Solubile in acqua
рН	4,5 - 6,5
Brix	70 - 75%
Sostanza secca	75 - 80%
Contenuto FOS	50 - 55%
Glucosio + Fruttosio	10 - 15%
Saccarosio	5 - 10%
Cenere	< 0,5%
Metalli pesanti	< 10 ppm
Arsenico	< 0,5 ppm
Guida	< 0,5 ppm
Mercurio	< 0,1 ppm
Cadmio	< 0,1 ppm
Conteggio totale delle piastre	< 1000 cfu/g
Lievito e muffa	< 100 cfu/g
Coliformi	Negativo
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Stafilococco aureo	Negativo

Applicazioni:

• Cibo e bevande :

Page 3 of 5 https://www.bio-starch.com



 Ideale per bevande come frullati, succhi e bibite analcoliche, lo sciroppo FOS biologico può aggiungere dolcezza con meno calorie e un basso impatto glicemico.

• Prodotti da forno :

Da usare in torte, biscotti, pane e muffin come sostituto dello zucchero. Aiuta a trattenere
 l'umidità, migliorando la consistenza e la durata di conservazione.

• Latticini e prodotti vegetali :

 Un'ottima aggiunta allo yogurt, al gelato e alle alternative senza latticini, che dona dolcezza e favorisce la salute intestinale.

• Integratori alimentari :

 Adatto per barrette proteiche, sostituti dei pasti e bevande energetiche, dove un dolcificante prebiotico può migliorare i benefici per la salute digestiva.

• Prodotti dietetici :

 Perfetto per prodotti senza zucchero, chetogenici e ipocalorici, supporta la funzione digestiva offrendo al contempo una delicata dolcezza.

Perché scegliere il nostro sciroppo FOS biologico?

- **Supporta la salute digestiva**: in quanto prebiotico, il FOS aiuta a nutrire i batteri intestinali benefici, favorendo la salute digestiva e il benessere generale.
- Naturale e biologico: prodotto con cicoria o topinambur certificati biologici, privi di pesticidi, sostanze chimiche e OGM.
- Basso indice glicemico e ipocalorico: perfetto per chi deve tenere sotto controllo i livelli di zucchero nel sangue o per chi cerca un'alternativa dolcificante più sana e ipocalorica.
- **Dolcezza delicata e pulita** : offre una dolcezza gradevole e delicata, senza il retrogusto tipico dei dolcificanti artificiali o di altri sostituti dello zucchero.
- Versatile e facile da usare : la forma liquida consente una facile incorporazione in una varietà di prodotti, dagli alimenti e bevande agli integratori e agli alimenti salutari.

Imballaggio

Page 4 of 5 https://www.bio-starch.com





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

View Product Page: Sciroppo FOS biologico

Page 5 of 5 https://www.bio-starch.com