



SWEETEN
EVERYTHING

Endulce sus productos naturalmente, sin agregar azúcar ni calorías.

ENLITEN[®]

Reb A Estevia



Ingredion[™]



SWEETEN
EVERYTHING

ENLITEN[®] REB A ESTEVIA
EDULCORANTE

Soluciones dulces para un sinfín de aplicaciones

¿Desea un producto más liviano manteniendo el dulzor y la textura original? Es sencillo lograrlo con ENLITEN[®] Reb A y los expertos de Ingredion.

Ya sean mamás que les dan a sus hijos postres nutritivos y divertidos, gente activa que disfruta de una bebida energética o personas que trabajan y buscan una opción saludable para llevar a la oficina; todos ellos tienen algo en común: eligen productos naturales, que tengan buen sabor con menos calorías.

Desde productos lácteos, bebidas, dulces y panificados hasta conservas de frutas, suplementos alimenticios, cereales y edulcorantes de mesa, podemos satisfacer a los consumidores.

Estamos preparados para diseñar productos exitosos a través de un enfoque que integra dulzor, textura y sabor con la tecnología DIAL-IN Dulzor.

DIAL IN[®] EN DULZOR

Ingredion ha desarrollado una plataforma que crea el dulzor y aplicación perfectos en alimentos y bebidas: DIAL-IN Dulzor. Es la combinación ideal de información, experiencia y procesos para lograr el dulzor deseado en menor tiempo, reduciendo el contenido de azúcar con el fin de optimizar calorías y costos.



**FORMULE
VARIADAS
APLICACIONES
CON ENLITEN®
REB A**

- YOGHURTS, LECHE S ABO RIZADAS, POSTRES LÁCTEOS
- BEBIDAS CON JUGOS DE FRUTAS Y VERDURAS
- BEBIDAS ENERGIZANTES, ISOTÓNICAS Y AGUAS FORTIFICADAS
- TÉS Y CAFÉS LISTOS PARA EL CONSUMO
- PANADERÍA, INCLUYENDO CEREALES, PASTELES Y HOJALDRES
- GOLOSINAS, DESDE CARAMELOS DUROS HASTA CHOCOLATES
- MERMELADAS Y CONSERVAS DE FRUTA
- SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS
- PRODUCTOS PARA EL CONTROL DE PESO
- EDULCORANTES DE MESA
- BARRAS ENERGÉTICAS Y PROTÉICAS



Calidad que se puede saborear

A diferencia de otros edulcorantes de Estevia, ENLITEN® Reb A proviene de una sola variedad patentada, cultivada en América y controlada por Ingredion desde el campo hasta la formulación.

El cultivo de la planta, su crecimiento, extracción, purificación y etapas de producción son controlados de forma exclusiva por Ingredion, garantizando confiabilidad en el suministro y consistencia en la calidad del producto. ENLITEN® Reb A cumple con rigurosos estándares y certificaciones de calidad incluyendo ISO 9001, ISO 14001 y FSSC 22000.

Excelente sabor. Se obtiene un sabor óptimo y consistente que no varía de un lote a otro. Esto implica que no es necesario hacer ajustes por sabores no deseados a lo largo del proceso de producción, ahorrando tiempo y dinero.

Ya que el dulzor de ENLITEN® Reb A es mucho mayor que el del azúcar, sólo se requiere de una pequeña cantidad del mismo para lograr el efecto deseado. El perfil de dulzor y su intensidad se pueden mejorar cuando se utiliza ENLITEN® Reb A con otros edulcorantes incluyendo la sacarosa, HFCS y fructosa cristalina, al igual que con polioles tales como el eritritol. Lo anterior permite una reducción en la cantidad de edulcorantes empleados y una optimización del desempeño sensorial.

Además, el dulzor es muy estable en la vida de góndola de los productos. ENLITEN® Reb A mantiene sus propiedades y estabilidad bajo condiciones de proceso como la pasteurización, UHT y horneado; incluso en sistemas con pH bajo. Todo ello hace de ENLITEN® Reb A un ingrediente excelente para prácticamente cualquier alimento o bebida.

La diferencia de ENLITEN® Reb A

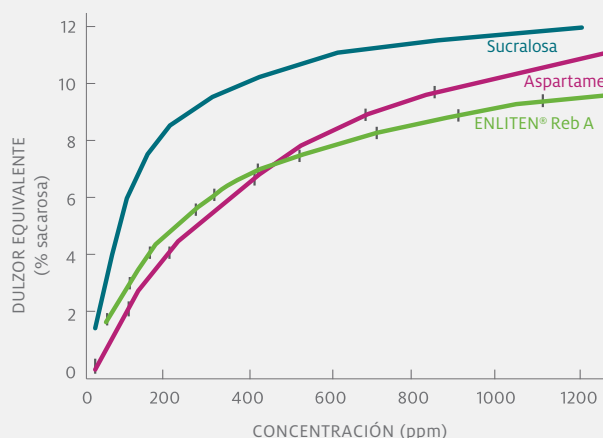


Formulaciones exitosas

Ya sea en el desarrollo de nuevos productos, o en la sustitución de edulcorantes artificiales en una línea existente, los especialistas de Ingredion lo ayudarán a lograr los resultados deseados.

Tenemos experiencia en dulzor, textura y atributos sensoriales en todas las aplicaciones. Entendemos cómo mantener la textura, y lograr el dulzor y sabor óptimos cuando se reemplazan edulcorantes. Podemos desarrollar soluciones más saludables que logren posicionar sus productos como únicos y exitosos.

EQUIVALENCIA DE DULZOR A LA SACAROSA Y AL ASPARTAME



REB A: LO MEJOR DE LA PLANTA



El cultivo detrás de ENLITEN estevia contiene niveles muy elevados de Rebaudiósido A, el componente con mejor sabor de la planta. En la mayoría de los productos de estevia que se encuentran actualmente en el mercado predomina la presencia de esteviósido, componente asociado con un resabio amargo.

La búsqueda por el mejor edulcorante terminó con ENLITEN Reb A

Los consumidores de hoy buscan alimentos y bebidas con menos azúcar y menos calorías, sin edulcorantes artificiales. Ahora es posible, Ingredion ofrece Enliten® alrededor del mundo, con apoyo local de técnicos especializados para satisfacer las necesidades específicas de cada formulación.

Enliten®

ARG: (54) 11 55 44 85 00

Estamos cerca tuyo, y alrededor del mundo
ar.ingredion.com



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.