

REDUCE MÁS AZÚCAR **OFRECIENDO UN MEJOR SABOR**

Bienvenido a la nueva era en **reducción de azúcar**



Presentamos **ENLITEN® Fusion**, una gama completa de edulcorantes de estevia con costo optimizado, para brindar el nivel justo de dulzor a tus productos

Satisfacer las expectativas de los consumidores en lo que respecta a alimentos y bebidas elaborados con edulcorantes naturales es ahora más fácil. **Ingredion ha desarrollado un conjunto de edulcorantes de estevia diseñados para brindar un gran sabor, similar al del azúcar para niveles de uso específico.**

Puedes reducir hasta el 100% de azúcar en una amplia gama de aplicaciones con los edulcorantes de estevia **ENLITEN® Fusion** y proporcionar un dulzor delicioso y limpio, sin resabios amargos. Reduce azúcar al máximo nivel posible optimizando costos con nuestros nuevos edulcorantes de estevia, que fueron desarrollados teniendo en mente tus productos.

 **enliten™ fusion**

HEALTH & NUTRITION™ 

Ingredion
idea labs® 
IDEAS TO SOLUTIONS

Desarrollamos una gama de edulcorantes de estevia para dar el mejor dulzor a tus formulaciones

La industria de alimentos y bebidas ha adoptado los edulcorantes de estevia como un reemplazo parcial del azúcar en una amplia variedad de aplicaciones. Sin embargo, puede ser difícil determinar los glucósidos de esteviol y los niveles de uso correctos para lograr, de manera accesible, la reducción de azúcar que tus consumidores desean sin comprometer el sabor que les encanta. Ahora más que nunca, Ingredion hace posible encontrar fácilmente una solución óptima de dulzor con los nuevos edulcorantes de estevia **ENLITEN® Fusion**.

Comienza por establecer tu objetivo en reducción de azúcar

Nuestros expertos en dulzor han identificado las sinergias entre varios glucósidos de esteviol y han reunido sus mejores atributos en los edulcorantes de estevia **ENLITEN® Fusion**. Cada uno ha sido diseñado para responder a un objetivo de reducción de azúcar y al mismo tiempo mantener un sabor limpio y similar al de la sacarosa en tus aplicaciones.

Encuentra el edulcorante de estevia **ENLITEN® Fusion** óptimo para cada una de tus aplicaciones

Existen cuatro versiones de los edulcorantes de estevia **ENLITEN® Fusion** para elegir, lo que te permite reducir hasta el 100% de azúcar en tus aplicaciones.

Equivalencia de Dulzor Objetivo	Edulcorante de estevia recomendado	Partes por millón (ppm) / % de formulación	% de reemplazo de azúcar
8 A 10 ED	ENLITEN® Fusion 9200	600 ppm/.060%	Hasta 100%
6 A 8 ED	ENLITEN® Fusion 7200	450 ppm/.045%	Hasta 85%
4 A 6 ED	ENLITEN® Fusion 6400 ENLITEN® Fusion 5600	300 ppm/.030%	Hasta 70%

Todos los edulcorantes de estevia **ENLITEN® Fusion** son de 200 a 300 veces más dulces que el azúcar y no tienen calorías | ED: Equivalencia de Dulzor

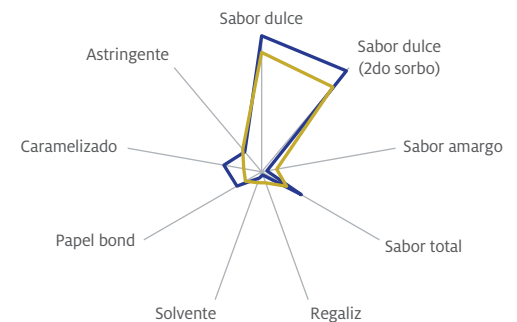
Dulzor en el que puedes confiar de principio a fin

El sabor limpio y dulce de los edulcorantes **ENLITEN® Fusion** proviene directamente de las hojas de la planta de estevia. Después de una extracción y purificación cuidadosa, tenemos un minucioso control en el desarrollo de cada edulcorante que nos permite crear con precisión soluciones optimizadas.

Con Ingredion encontrarás la solución ideal en reducción de azúcar, utilizando nuestra exclusiva tecnología de dulzor DIAL-IN® y el lenguaje de dulzor SWEETABULARY® para formular los innovadores alimentos y bebidas que tus consumidores amarán.

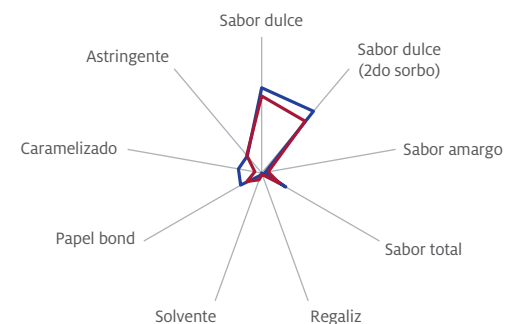
LA PRUEBA ESTÁ EN EL SABOR

El mapeo sensorial (para los edulcorantes de estevia **ENLITEN® Fusion** 9200 y 6400 que se muestra a continuación), ilustra lo cerca que están del perfil de sabor de la sacarosa (azúcar). También se puede apreciar que no tienen el resabio que comúnmente se asocia con los ingredientes de estevia.



ENLITEN® Fusion 9200 Edulcorante de estevia Sacarosa

Escala de evaluación: 0 a 15
Muestras evaluadas en agua a 600 ppm y ~ 21.11°C (70°F)
Fuente: Panel Sensorial Entrenado Ingredion Global



ENLITEN® Fusion 6400 Edulcorante de estevia Sacarosa

Escala de evaluación: 0 a 15
Muestras evaluadas en agua a 300 ppm y ~ 21.11°C (70°F)
Fuente: Panel Sensorial Entrenado Ingredion Global



Acércate e innova con nuestros **EXPERTOS EN DULZOR**
MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34
ingredion.mx

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables. Sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. La marca y logo de INGREDION son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados© 2018

