



LA DISTRIBUTION INTELLIGENTE COMMENCE ICI



INULINE ET FRUCTOSE SENSUS / ÉDULCORANTS ENTIÈREMENT NATURELS /
POUDRES ET TARTINADES

CATÉGORIES D'INGRÉDIENT DISPONIBLES

ÉDULCORANTS ENTIÈREMENT NATURELS

- Inuline Frutafit®
- Oligofructose
Frutalose®

APPLICATIONS

- Produits laitiers
- Boulangerie
- Céréales et barres
de céréales
- Nutrition des bébés
- Boissons
- Confiseries
- Crème glacée
- Produits aromatiques

AVANTAGES

- Excellente fibre
alimentaire soluble
- Option de
remplacement
du sucre
- Effet de synergie avec
d'autres édulcorants
à forte intensité
- Saveur neutre
- Effet prébiotique
- Faible teneur en calories
- Rehausse l'absorption
de calcium

LA DISTRIBUTION INTELLIGENTE COMMENCE ICI



INULINE ET FRUCTOSE SENSUS / ÉDULCORANTS ENTIÈREMENT NATURELS /
 POUDRES ET TARTINADES

GAMME DE PRODUITS SENSUS

	NOM DU PRODUIT	OLIGOFRUCTOSE/ INULINE	SUCROSITÉ*	DESCRIPTION
POUDRES	Frutafit® HD	≥90 %	10 %	Inuline native très susceptible de dispersion
	Frutafit® IQ	≥90 %	10 %	Inuline native de qualité instantanée
	Frutafit® CLR	≥85 %	30 %	Inuline très soluble
	Frutafit® TEX!	≥99,5 %	0 %	Inuline dotée d'excellentes propriétés de texturation
	Frutalose® SFP	≥92 %	50 %	Oligofructose, teneur élevée en fibres
CONFECTO-SPRED	Frutalose® L85	≥85 %	50 %	Oligofructose, forte sucrosité
	Frutalose® L90/L92	≥92 %	40 %	Oligofructose, teneur élevée en fibres

* La sucrosité de Frutafit® et de Frutalose® est comparée à la sucrosité d'une solution de sucre ayant la même concentration (=100 %).