

Non OMG | Fără Gluten | Fără alergeni

 **erysweet**TM
Eitritol

și
 **erysweet100**TM



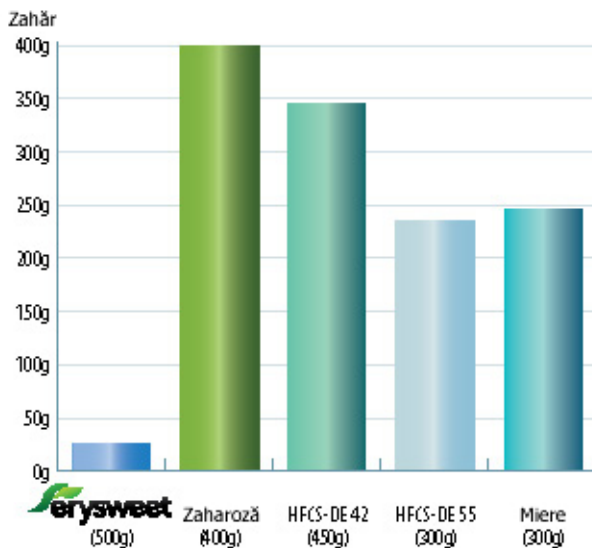
NonGMO  erified^{COM}



Eritritolul este un îndulcitor natural produs prin fermentație naturală. Acest poliol non-OMG, ușor dulce, este ideal pentru utilizare ca agent de încărcare, pentru prelungirea duratei de valabilitate a produselor de patiserie, sau pentru a îndulci sosuri cu vâscozitate redusă și băuturi. Acesta este în proporție de 70% la fel de dulce ca zahărul, având un gust pur, ușor răcoritor. Sinergic cu alți îndulcitori, acesta maschează aromele amare ale îndulcitorilor de mare intensitate. Aspectul său este alb cristalin. Erysweet Eritritol se găsește și sub formă de punguțe de pulbere fină cu dimensiuni de 100, care se aseamănă cu zahărul folosit de cofetari. Dintre toți poliolii, Eritritolul este unic prin faptul că nu are efecte laxative. Cei mai mulți poliooli se digeră lent. Eritritolul este în primul rând absorbit de intestinul subțire. Mai puțin de zece la sută ajunge în intestinul inferior, astfel toleranța digestivă fiind mult mai mare decât în cazul altor poliooli. Deoarece acesta nu este metabolizat, aportul său de calorii este de numai 0,2 calorii pe gram.



Reducere dramatică a zahărului



Crearea unei etichete clare

- Consumatorii înțeleg că eritritolul este natural.
- Produs în mod natural prin fermentare microbială.
- Non-OMG
- Autentic
- Fără gluten
- Fără alergeni

Beneficii suplimentare

- Nivel glicemic redus
- Sigur pentru diabetici
- Non-cariogen
- Toleranță digerabilă mare

Reducerea caloriilor

- 0,20 calorii pe gram
- de 0,70 ori dulceața zahărului
- Sinergic cu alți îndulcitori

Avantajele aromei

- Aromă curată, neutră
- Senzație de răcorire moderată
- Nu rămâne niciun gust după
- Optimizează senzația de dulce
- Maschează tentele de gust amarui
- Gust separat

Beneficiile producătorilor

- Pudră albă cristalină sau
- Pudră fină cu dimensiune 100
- Higroscopicitate redusă
- Solubilitate crescută
- Nu devine maroniu
- Punct de fierbere mai mare
- Punct de congelare mai scăzut
- Stabil la variații ale pH-ului
- Stabil la variații de temperatură
- Perioadă de valabilitate stabilă

Îndeplinirea acestor obiective

- Îmbunătățirea aromei îndulcitorilor de mare intensitate
- Crearea în mod natural a unor produse cu aport redus de calorii sau aproape de zero
- Gustul cu alte ingrediente și separat
- Extinderea termenul de valabilitate
- Crearea unei etichete clare, favorabile consumatorilor
- Îmbunătățirea panoului nutrițional
- Reducere dramatică a zahărului



Erysweet Eritritol/
Erysweet 100 pulbere - 100 gr.

Beneficiile panoului nutrițional

Calorii.....	20
Grăsimi.....	0
Carbohidrați	100 grame
Zaharuri	0
Fibre alimentare.....	0

Angajamentul față de sustenabilitate

Steviva consideră că nu există nicio alternativă responsabilă de a face afaceri, alta decât prin intermediul unui mediu durabil.

Facilitățile de producție și birouri alimentate din surse regenerabile de energie

- angajamentul în curs pentru Zero Emisii de Carbon
- practici de recoltare durabile din punct de vedere ecologic





Aplicații

Deoarece Erysweet Eritritol este în proporție de 70% la fel de dulce ca zahărul, acesta poate fi adăugat alimentelor îndulcite cu îndulcitori de mare intensitate. Aroma de ansamblu este sporită de capacitatea Erysweet Eritritol de a masca aromele amare. Sinergiile între Erysweet Eritritol și alte ingrediente din formulă sporesc dulceața generală a alimentelor, permițând unor aplicații să reducă cantitatea de îndulcitor și chiar să se obțină costuri mai reduse. Datorită greutateii sale moleculare reduse (122,12 g / mol), Erysweet Eritritol reduce în mod eficient activitatea apei, sporind astfel termenul de valabilitate a produselor de patiserie. Stabil la variații ale pH-ului în mod excepțional, Erysweet Eritritol se comportă bine în băuturi, dressinguri, sosuri, gemuri, jeleuri și umpluturi. Creați înghețate, fondante, umpluturi de cremă, batoane pentru înlocuirea unei mese gătite, amestecuri de băuturi, sosuri și dressinguri fine non-granulare cu puține calorii într-un mod ușor cu Erysweet Eritritol 100 pulbere fină.

Angajament pentru controlul calității

Steviva are implementat un vast sistem pentru a garanta cele mai înalte standarde posibile pentru controlul calității și a siguranței alimentare.

- Supravegherea strictă a ingredientelor
- Aderarea la GMP
- Standarde microbiologice stricte
- Testare pentru metale grele și pesticide

Capacități

- Contractele exclusive cu furnizorii ne oferă surse constante și de încredere pentru ingrediente
- Lanț de aprovizionare fiabil



PORTLAND BIROURI:

Steviva Brands, Inc.
725 NW Flanders St., Ap. 402
Portland, OR 97209

FABRICĂ/ DEPOZIT:

5901 NE 87th Ave.,
Portland, OR 97220