

Clearsweet® Jarabes de Maíz

Cleardex® Jarabes de Maíz

Clearbrew® Adjunto Líquido



Edulcorantes
de Maíz

Con un rango de jarabes carbón-refinados, desmineralizados y de conversión enzimática los ingredientes Clearsweet® Jarabes de Maíz y Cleardex® Jarabe de Maíz pueden ayudar a alcanzar la textura justa y sabor característico de sus requerimientos de aplicación como:

Dulzor moderado

Nivel medio de dulzor que es ideales para uso en jarabes de mesa, jaleas y gelatinas.

Mejora estabilidad

Los ingredientes Clearsweet® y Cleardex® incrementan sabor y mejoran la humectación, lo cual puede incrementar la vida de anaquel.

APLICACIONES

Panificación

- Barras
- Pasteles
- Galletas
- Pastes
- Pies

Lácteos

- Helados

Confitería

- Gomas de mascar
- Fondants y cremas
- Caramelo macizo
- Mermeladas y gomitas
- Malvavisco

Carne y Pescas

- Carne procesada

Otros Alimentos

- Frutas enlatadas
- Condimentos
- Salsas y Gravies
- Puddings
- Mermeladas, gelatinas y jarabes

Botanas y Cereales

- Barras de cereal

Variedad de productos

PRODUCTO

DESCRIPCIÓN/USOS

Clearsweet® 43% IX Jarabe de Maltosa

El Clearsweet® 43% IX Jarabe de Maltosa es un jarabe de maíz especialmente producido por medio de una conversión ácido-enzimática que contiene como mayor carbohidrato constituyente la maltosa. Ha sido desmineralizado para contener bajos niveles de sales y SO₂. Este jarabe de alta maltosa mejora sabor, cuerpo y textura en sustituciones altas de azúcar impartiendo resistencia a la formación de color, absorción de humedad y cristalización en productos terminados como el caramelo macizo. Ayuda a producir productos terminados con una excelente estabilidad, claridad y brillantez.

Clearsweet® 41/43 Jarabe de Maíz

El Clearsweet® 41/43 Jarabe de Maíz es un jarabe carbón-refinado que sirve para diversas a aplicaciones alimenticias. Su moderado dulzor lo hace ideal para usarse en jarabes de mesa, jaleas y gelatinas. Adicional al dulzor el Clearsweet® 41/43 Jarabe de Maíz provee cuerpo en productos como bebidas, salsas y condimentos, y provee protección a la cristalización en productos como helados y confitería.

Clearsweet® 63/43 Jarabe de Maíz

El Clearsweet® 63/43 Jarabe de Maíz es un jarabe carbón-refinado. La conversión enzimática de largas cadenas de dextrina en mona y disacáridos le da al Clearsweet® 63/43 Jarabe de Maíz una alta concentración de azúcares fermentables. Esta propiedad junto con el alto poder edulcorante y baja viscosidad, lo hace un excelente jarabe para panificación, saborizante, confiterías, bebidas entre otras aplicaciones.

Cleardex® 36/43 Jarabe de Maíz

El Cleardex® 36/43 Jarabe de Maíz es un jarabe de maíz obtenido por medio de una conversión ácido-enzimática con bajo nivel de D.E. Es de sabor ligeramente suave y es usado cuando se requiere un nivel de dulzor bajo. Propiedades como estabilidad al choque térmico, agente espesante y control de cristalización hacen de Cleardex® 36/43 Jarabe de Maíz sea una elección ideal para uso helados, productos congelados y botanas.

Clearbrew® Adjunto líquido

La industria cervecera ha dependido durante mucho tiempo de los adjuntos cerveceros como fuente de carbohidratos fermentables. Comparado con los adjuntos tradicionales el líquido

Clearbrew® provee:

Varios niveles de cuerpo

Diferentes concentraciones de azúcares fermentables que ayudan a la industria cervecera alcanzar óptimos niveles de cuerpo.

Formulaciones puras, grado alimenticio

El ingrediente Clearbrew® es fabricado para cumplir las necesidades únicas de la industria cervecera

Productos Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS)

This document is provided to you, at your request, for your information and convenience only. The information contained in this document is believed to be true and accurate but we do not guarantee or make any warranty of accuracy or completeness. WE DISCLAIM ALL WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE and FREEDOM FROM INFRINGEMENT and disclaim all liability in connection with the use of the information contained herein and/or reliance thereon. All such risks are assumed by you. The information contained herein is subject to change without notice..

© 2014 Cargill, Incorporated. All rights reserved.
www.cargillfoods.com/cornsweeteners

CONTACTO



edulcorantes@cargill.com



55-1105-7400

