

IsoClear® Jarabe de Alta Fructosa

I



Edulcorantes
de Maíz

Producidos por medio de un proceso enzimático múltiple, IsoClear® jarabes de maíz son excelentes para una amplia variedad de aplicaciones.

Dulzor limpio

Para igualar el sabor y funcionalidad de la sacarosa, sus partes combinadas de fructosa y dextrosa proveen moderados niveles de dulzor sin enmascarar los sabores naturales.

Atractivo sabor y textura

Los jarabes de maíz IsoClear® proveen dulzor en bebidas y en productos de panificación, cereales, confitería y alimentos preparados ayudando a maximizar sabor, color de la corteza, humectación y suavidad.

APLICACIONES

Panificación

- Pasteles
- Panes
- Galletas
- Pies
- Pastes

Bebidas

- Bebidas gaseosas
- Bebidas listas para beber
- Bebidas alcohólicas

Lácteos

- Dips
- Helados
- Paletas congeladas
- Bebidas a base de leche
- Yogurt

Cereales y Botanas

- Barras
- Frutas para botana

Confitería

- Fondant y cremas
- Malvisco
- Turrón

Otros alimentos

- Frutas enlatadas
- Condimentos
- Mermeladas y gelatinas
- Pudding
- Aderezos para ensaladas
- Salsas

Variedad de productos

PRODUCT

DESCRIPCIÓN/USOS

IsoClear® 42% Jarabe de Maíz con Alto Contenido de Fructosa

El IsoClear® 42% Jarabe de Maíz con Alto Contenido de Fructosa es un jarabe de alta fructosa producido usando un proceso enzimático múltiple. Su alta calidad, sabor limpio sin resabio y claridad hacen de IsoClear® 42% Jarabe de Maíz con Alto Contenido de Fructosa ideal para uso en la industria de bebidas y alimentos. Su fácil manejo, jarabe estable con una combinación de fructosa y sólidos de glucosa al 94% (Base seca) puede ser usado para sustituir hasta un 100% de sacarosa.

IsoClear® 55% Jarabe de Maíz con Alto Contenido de Fructosa

El IsoClear® 55% Jarabe de Maíz con Alto Contenido de Fructosa es un jarabe de alta fructosa producido usando un proceso enzimático múltiple. Su alta calidad y sabor limpio sin resabio hacen de IsoClear® 55% Jarabe de Maíz con Alto Contenido de Fructosa ideal para uso en la industria de bebidas y alimentos. Su fácil manejo, jarabe estable con una combinación de fructosa y sólidos de glucosa al 96% (Base seca) puede ser usado para sustituir hasta un 100% de sacarosa o jarabe invertido en muchas aplicaciones en alimentos y bebidas.

Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS)

CONTACTO

 edulcorantes@cargill.com

 55-1105-7400

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

