

Eritritol Gold 1:2

El Eritritol Gold, es un endulzante de última generación que re-define el concepto de sabores dulces y lo posiciona junto a valores como bienestar y salud. Desarrollado por Edulcodiet SL, empresa pionera en soluciones de sabor natural y saludables, es un producto excepcional que combina un dulzor natural, sabor caramelo, con Zero calorías, Zero azúcares y Zero índice glucémico.

Es el resultado de una investigación y desarrollo de nuestro staff médico junto a la colaboración única con el chef Martín Berasategui, ganador de 12 estrellas Michelin. El equipo trabajó para crear un endulzante que sea saludable, y a su vez también aporte volumen, textura y dulzor a cualquier preparación industrial o culinaria, tenga un sabor natural y características organolépticas optimas.

Se elabora a partir de una mezcla 100% homogénea partiendo del estado líquido, compuesta por eritritol, sucralosa, aromas naturales de miel de caña y color caramelo, proporcionando un sabor dulce y natural sin las contraindicaciones de salud asociadas con el azúcar moreno tradicional. Estos ingredientes son reconocidos entre los edulcorantes más saludables y seguros disponibles en el mundo actualmente.

El Eritritol Gold se fabrica en Tarragona, España, mediante un vanguardista e innovador proceso que garantiza una mezcla 100% homogénea. Replica las características del azúcar moreno, su textura y sabor, sin los efectos negativos para la salud asociados con el azúcar. También es el primer Poliol que no produce malestar estomacal ni efectos laxantes.

Edulco
diet

:Dulci Light



Ventajas y fortalezas del Eritritol Gold:

1. Dulzor sin calorías
2. Ideal para diabéticos
3. Ayuda en el control del peso
4. Versatilidad culinaria

El Eritritol Gold se destaca por ofrecer un sabor dulce y limpio, libre de regustos.

La capacidad para proporcionar en un mismo producto volumen, textura, y dulzor, (como lo hace el azúcar), lo hace ideal para innumerables usos y aplicaciones industriales, y es el aliado perfecto para la incorporación y **sustitución del Maltitol o Sorbitol** en aplicaciones industriales.

Eritritol Gold un Compromiso de calidad y sostenibilidad

Cada lote de Eritritol Gold se somete a rigurosas medidas de control de calidad para garantizar que cumpla con los más altos estándares de sabor, pureza y seguridad alimentaria a lo largo de todo el proceso.

Nos apasiona la sostenibilidad, por esto utilizamos prácticas de producción ecológicas y sostenibles priorizando ingredientes de origen natural y materias primas solo de primera calidad en nuestras fabricaciones, para ser siempre respetuosos con el medio ambiente.

Recomendaciones de Uso y aplicaciones

Para incorporar el Eritritol Gold a sus preparaciones, se debe ajustar la dosificación, pues su potencia de edulcorar es 2 veces mayor a la del azúcar moreno. Usando solo la mitad, el resultado será exactamente el mismo. Puede combinarse con un sinfín de sabores naturales; su versatilidad no tiene límites. **Por ejemplo, en procesos de horneado, elaboración de postres, bebidas, batidos, incorporación en cereales, galletas, natas, rellenos de bollería industrial, salsas, adobos, helados, yogures y un sinfín de usos creativos.**

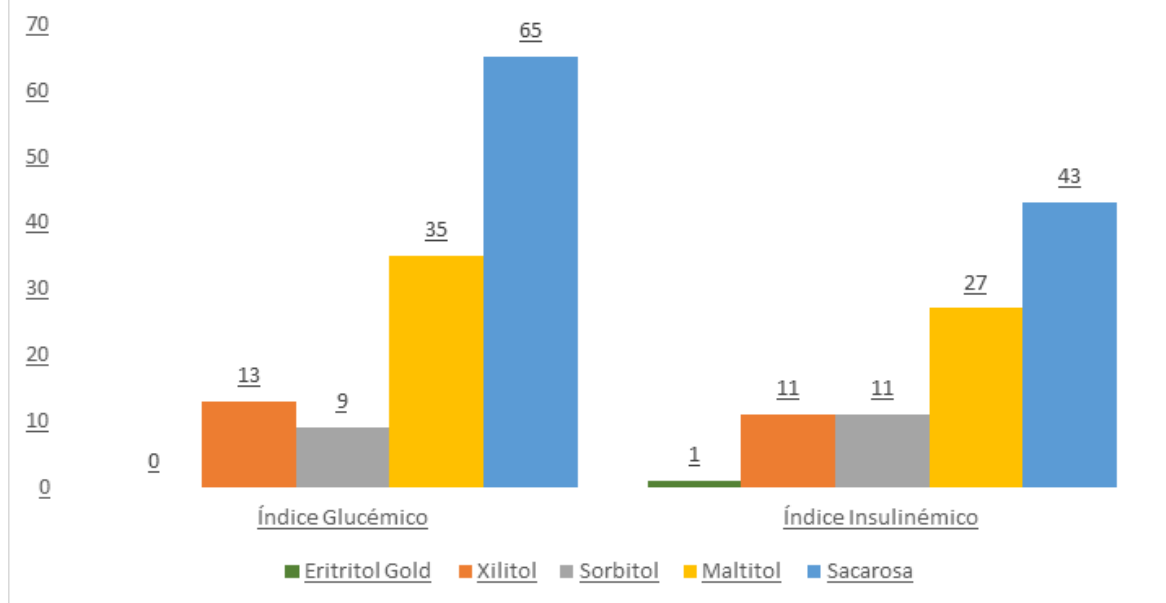


Comparación con el Azúcar Moreno

Con un perfil de sabor idéntico al del azúcar moreno, el Eritritol Gold proporciona valores radicalmente opuestos, es decir valores saludables, en cuanto a contenido calórico, impacto en los niveles de azúcar en sangre, e índice de insulina y no causa picos de azúcar en la sangre. Es un endulzante 100% seguro para el consumo. No contiene sustancias químicas nocivas.

Características	Eritritol Gold	Maltitol	Sorbitol	Azúcar
Índice Glucémico	0	35	9	65
Calorías por gramo	0	2.1	2.6	4
Dulzor Vs Azúcar	200%	75-90%	60%	100%
Impacto en el azúcar en sangre	No eleva el azúcar en sangre	Eleva moderadamente el azúcar en sangre	Eleva moderadamente el azúcar en sangre	Eleva el azúcar en sangre
Efectos gastrointestinales	No produce malestar estomacal ni efectos laxantes	Causa malestar estomacal y efectos laxantes	Causa malestar estomacal y efectos laxantes	No produce malestar estomacal ni efectos laxantes
Apto para diabéticos	Sí	Con relativa moderación	Con relativa moderación	No
Sabor	Sabor más profundo y rico, similar al del Azúcar Moreno	Sabor similar al azúcar, con un regusto	Sabor menos dulce que el azúcar, con un regusto	Sabor dulce
Versatilidad en la cocina	Alta, se puede usar en repostería, bebidas, salsas, adobos, etc.	Moderada, puede alterar la textura de algunos productos horneados	Moderada, puede alterar la textura de algunos productos horneados	Alta
Impacto en la salud dental	No contribuye a la caries dental	Puede contribuir a la caries dental	Puede contribuir a la caries dental	Contribuye a la caries dental
Origen	Natural, derivado de frutas, vegetales y el azúcar de caña	Artificial, derivado del almidón de maíz	Artificial, derivado de la glucosa	Natural, derivado de la caña de azúcar o la remolacha azucarera
Seguridad Alimentaria y calidad de Proceso	Muy alta, elaborado en Europa con altos estándares de calidad y compromiso ambiental	Baja elaborado en Asia en producción industrial que genera gran impacto ambiental	Baja elaborado en Asia en producción industrial que genera gran impacto ambiental	Baja elaborado en Asia en producción industrial que genera gran impacto ambiental

Afectación de los Polioles en Índices Corporales



Presentaciones Comerciales y Pedidos:

Únete a nosotros en la búsqueda de un futuro más saludable y dulce usando Eritritol Gold. Experimenta el equilibrio perfecto de sabor, salud y sostenibilidad. Edulcodiet SL. será tu socio de confianza en el suministro de edulcorantes con sabor natural y alternativas saludables.

Contáctanos para más información e iniciemos una amena charla acerca de cómo podemos colaborar para llevar las bondades del Eritritol Gold a tus productos industriales. Juntos, crearemos un mundo... dulce y saludable, en el que la dulzura y el bienestar caminan felices mano en mano.



Doypack de
200 g, 500 g, 1 Kg



Cajas 25 Kg



Bigbag 500 Kg

Edulcodiet SL

Vial Interior Privat 1, nave 4, 43152 Perafort, Tarragona, España

+34 977615929 +34 697338234 ventas5@edulcodiet.com

Bibliografía

1. Temussi PA. The history of sweet taste: Not exactly a piece of cake. J Mol Recognit. 2006;19(3):188-199.
2. Position of the American Dietetic Association: Use of Nutritive and Nonnutritive Sweeteners. J Am Diet Assoc 2012;5;98(5):580-587.
3. Ghosh S, Sudha ML. A review on polyols: new frontiers for health-based bakery products. Int J Food Sci Nutr MAY 2012;63(3):372-379.



Nuestro Embajador

Martin Berasategui.

Martin Berasategui es uno de los chefs más reconocidos y aclamados de la gastronomía internacional. Ha sido un gran defensor de una alimentación saludable y equilibrada, y su pasión por la cocina saludable lo ha llevado a convertirse en un embajador de la marca Dulcilight y la empresa Edulcodiet SL.

Desde sus inicios, ha denotado una gran pasión por la cocina, que se ha caracterizado por la creatividad, innovación y técnica impecable, con un enfoque en ingredientes frescos y de alta calidad que ha llamado KM 0. Sus platos son verdaderas obras de arte, tanto en términos de sabor como de presentación, Berasategui ha colaborado con Dulcilight en la creación de recetas innovadoras y saludables, utilizando los productos de la marca para reducir el contenido de azúcar y calorías en sus platos.

La trayectoria de Martin Berasategui es impresionante, desde sus humildes comienzos hasta su posición actual como uno de los chefs más exitosos y reconocidos del mundo. Con 12 estrellas Michelin y soles Repsol en su haber y una pasión inquebrantable por la cocina, Berasategui continúa inspirando a chefs y amantes de la comida en todo el mundo.

En resumen, la colaboración de Martin Berasategui con Dulcilight y Edulcodiet SL ha sido un impulso importante para la marca y la empresa, ayudándoles a difundir y reforzar su mensaje de una alimentación saludable y equilibrada a un público más amplio, demostrando así que es posible disfrutar de una alimentación sabrosa y saludable al mismo tiempo.

Es un honor para nosotros contar con su asesoría y experiencia.