



MANKA FOODS

SWEET SOLUTIONS



EDULCORANTES

Líderes en el abastecimiento estratégico y distribución de edulcorantes, te conecta con una red global de proveedores para cada formulación. Contamos con toda la gama de edulcorantes para la **REDUCCIÓN DE AZÚCAR** adaptándonos a cada una de tus necesidades... **MANKA FOODS**, soluciones dulces

www.mankafoods.com

PRODUCTO		RENDIMIENTO	USOS SUGERIDOS
Sabor Dulce	PuraSweet™ Reductor de Costos de Azúcar (SCR-3025)	Reduce azúcar y calorías en un 30%, reduce el gasto de azúcar hasta un 25%. Reproduce la acción de la sacarosa en la lengua, térmicamente estable, etiquetado como "sabor natural".	Productos lácteos, bebidas alcohólicas, productos horneados, bebestibles, sopas, confitería, alimentos para mascotas y preparaciones de frutas. Reemplazante excepcional en bebidas azucaradas.
Mejorador de Sensación en Boca	Proust™ 100/200	Mejora sensación en boca, corta significativamente la persistencia y el retrogusto de sabor a endulzante de alta intensidad, potencia los sabores frutales, aumenta la sensación de cremosidad en productos lácteos reducidos en grasa, incoloro, sin sabor característico.	Agua saborizada, agua gasificada y bebidas carbonatadas; especialmente aquellas con eritritol o alulosa.
	Savarin™ 100CL	Mejora el recubrimiento de la boca, potencia el sabor caramelo.	Aguas saborizadas, aguas gasificadas, y bebidas carbonatadas; especialmente aquellas con eritritol o alulosa; perfecto match para combinar sabores frescos como lima y limón.
Modificador de Endulzante a Base de Plantas	Savarin™ 100GTO	Acelera la aparición del dulzor con stevia.	Bebidas carbonatadas, agua saborizada, lácteos.
	Savarin™ 200LE	Corta la persistencia dulce y sabor desagradable de stevia.	Bebidas carbonatadas, agua saborizada, lácteos.
	Savarin™ 100CL-03-L2	Mejora la sensación en boca de bebidas reducidas en azúcar, aplicable tanto para edulcorantes sintéticos como naturales.	Bebidas carbonatadas, agua saborizada, lácteos.
Modificador de Sabor y Dulzura	TasteAroma™ 307STO/100ATSO	Bloquea o elimina el retrogusto dulce y el sabor persistente de edulcorantes de alta intensidad, mejora la cremosidad en productos lácteos reducidos en grasa; incoloro, sin sabor.	Bebidas con retrogusto fuerte y dulzor persistente; lácteos bajos en azúcar/grasa con poca cremosidad; agua saborizada, agua gasificada.
	Savarin™ 100CLC-02	Mejora el sabor general, modifica el dulzor; mejora la sensación en boca, acelera la aparición del dulzor, mejora el dulzor en 2SEV (sucrose equivalent value), lo que requiere menos azúcar o polialcoholes.	Bebidas reducidas en azúcar en general.
	Savarin™ 100HY	Enmascara el amargor de ingredientes funcionales como proteínas, péptidos con un sabor herbal; añade sensación de plenitud, suavidad y sabor redondeado a cervezas ligeramente lupuladas.	Bebidas funcionales; aplicaciones de miel/florales, cervezas ligeras.
	Savarin™ 100PN	Mejora el sabor a leche y la sensación completa en la boca de productos lácteos bajos en azúcar; enmascara el "mal sabor" a proteína de productos a base de plantas como arvejas o la soya. Incoloro.	Bebidas proteicas a base de plantas; bebidas alcohólicas.
Mejorador del Sabor	Zestaroma™ 200LN-01	Mejora y potencia significativamente el sabor frutal; incoloro.	Bebidas con sabor a frutas maduras.
	Zestaroma™ 100ASLN	Mejora y potencia significativamente el sabor frutal; incoloro.	Bebidas carbonatadas, agua saborizada, lácteos.
	ThauMagic™	Mejora la cremosidad y la sensación en boca para mejorar la percepción general del sabor.	Productos lácteos reducidos en grasa.