

V-SUGAR+

V-SUGAR+ est une ***alternative innovante au sucre*** destinée aux ***fabricants*** de produits de ***boulangerie***, de ***biscuits*** et de ***desserts*** qui souhaitent réduire la teneur en sucre sans compromettre la qualité de leurs produits. Son ***remplacement*** simple à raison de ***1:1 en poids*** permet une intégration transparente dans les formulations existantes, ce qui accélère et facilite le développement et la mise en œuvre industrielle.

Conçu pour préserver les propriétés fonctionnelles essentielles du sucre, il offre une excellente résistance à la chaleur, maintient les niveaux de Brix et garantit la stabilité de la texture tout au long du processus de fabrication industrielle. Avec moins de 5 % de la valeur calorique du sucre, il favorise le développement de produits au profil nutritionnel amélioré.

Fabriqué à partir d'***ingrédients naturels***, **V-SUGAR+** respecte pleinement la signature gustative de vos recettes tout en rehaussant les notes fruitées et vanillées délicates. Il allie naturel, performances technologiques et saveur exceptionnelle pour vous aider à créer des produits plus sains sans renoncer au plaisir.

Recette Applicative

Yaourt

Ingrédients	%
V-SUGAR+	**8,00 %**
FROMAGE BLANC	92,00 %
Total	100,00 %





vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : ES2508005-7