

## Fructose organique



### Qu'est-ce que le fructose organique ?

Le fructose biologique est un monosaccharide certifié biologique et sans OGM, dérivé de l'amidon de maïs biologique, offrant une douceur naturelle 1,2 à 1,8 fois plus forte que le saccharose. Avec un faible indice glycémique (IG 19), il favorise la gestion de la glycémie tout en offrant une douceur propre. Disponible sous forme de poudre cristalline et de sirop, il remplace le sucre raffiné dans les produits axés sur la santé comme les boissons fonctionnelles, les produits de boulangerie et les alternatives aux produits laitiers. Certifié biologique par l'USDA, végétalien et sans allergènes.

Le sirop de fructose est un sirop de maïs à haute teneur en fructose (HFCS), également connu sous le nom de glucose-fructose, isoglucose et sirop de glucose-fructose, est un édulcorant fabriqué à partir d'amidon de maïs.

### Caractéristiques

paramètre	Poudre de fructose cristalline	Sirop de fructose
Teneur en fructose	≥ 99,5 % (base sèche)	≥ 77 % (base humide)
<b>Appearance</b>	Poudre cristalline blanche	Liquide visqueux clair à ambré pâle
Teneur en humidité	≤0.5%	≤23%
Douceur	1,2 à 1,8x saccharose	1,1 à 1,5x saccharose
Solubilité	Entièrement soluble dans l'eau chaude/froide	Entièrement miscible dans les solutions aqueuses
<b>Brix</b>	-	75-80°
Viscosité	-	300-600 cP à 25°C
Valeur calorique	4 kcal/g (comme le saccharose)	3,2 kcal/g (en raison de l'humidité)
Emballage	Sacs refermables de 1 kg, 5 kg, 25 kg	Bidons de 5 kg, seaux de 25 kg, fûts de 200 kg
Durée de conservation	36 mois	24 mois

## Principales caractéristiques et avantages

- Faible impact glycémique : IG 19 (contre IG 65 pour le saccharose), idéal pour les formulations adaptées aux diabétiques.
- Douceur améliorée : réduit l'utilisation de 20 à 30 % par rapport au sucre pour une réduction des calories.
- Clean Label : sans OGM, sans additifs synthétiques ni conservateurs artificiels.

- Stable à la chaleur et aux acides : efficace dans les produits de boulangerie, les boissons UHT et les produits acides.
- Certifications mondiales : USDA Organic, Projet sans OGM vérifié, Halal/Kasher, GRAS.

## Applications

---

### 1. Poudre de fructose cristallin organique

- Boulangerie : Sucrez les biscuits, muffins et barres énergétiques sans gluten avec des calories réduites.
- Confiserie : Améliore la mastication des bonbons sans sucre et des enrobages de chocolat.
- Boissons en poudre : ajoute de la douceur au thé instantané, aux boissons protéinées et aux substituts de repas.

### 2. Sirop de fructose biologique

- Boissons : Sucre les jus pressés à froid, les eaux fonctionnelles et les boissons pour sportifs.
- Alternatives aux produits laitiers : Équilibre la saveur des yaourts et des glaces à base de plantes.
- Condiments : Remplace les édulcorants à IG élevé dans le ketchup, les sauces barbecue et les marinades.

## Pourquoi nous choisir?

---

1. Flexibilité double format : optimisé pour les applications sèches ou liquides.
2. Approvisionnement éthique : Produit à partir de fruits et d'agaves biologiques et cultivés de manière durable.
3. Assurance qualité : Testé pour la pureté, les métaux lourds et la sécurité microbienne (ISO 22000).
4. Solutions personnalisées : Mélangez avec de la stévia, de l'érythritol ou des prébiotiques pour une douceur synergique.
5. Conformité réglementaire : Conforme aux normes biologiques mondiales, à la FDA et à l'EFSA.

## FAQ

---

### Q: Is fructose safe for diabetics?

A: Yes! Organic fructose has a low GI (19) and causes slower blood sugar spikes than sucrose.

**Q: Can fructose replace sugar in baking?**

A: Yes—use 20-30% less crystalline fructose for equivalent sweetness.

**Q: Does fructose cause weight gain?**

A: When used in moderation, it has similar calories to sugar but reduces overall intake due to higher sweetness.

**Q: Is the syrup vegan-friendly?**

A: Absolutely! Both formats are plant-based and free from animal derivatives.

**Q: Do you offer private labeling?**

A: Yes! Custom branding available for powder and syrup formats.

**Emballage**



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Fructose organique](#)