

Sirop d'allulose biologique



Qu'est-ce que le sirop d'allulose biologique ?

Le sirop d'allose biologique est un édulcorant végétal hypocalorique qui a le même goût que le sucre ordinaire et n'a aucun impact sur la glycémie ou les niveaux d'insuline. Il est fabriqué à partir d'allose biologique, un sucre rare que l'on trouve naturellement dans certains fruits et légumes, comme les figes, les raisins secs et le maïs. Le sirop d'allose biologique est idéal pour une utilisation dans les boissons, les produits de boulangerie, les sauces, les vinaigrettes et d'autres applications qui nécessitent un édulcorant liquide au goût propre et à la texture onctueuse. Le sirop d'allose biologique présente de nombreux avantages pour les consommateurs soucieux de leur santé et les fabricants de produits alimentaires, tels que :

- Il ne fournit que 0,4 calories par gramme, contre 4 calories par gramme dans le sucre ordinaire.

- Il n'affecte pas la glycémie ni les niveaux d'insuline, ce qui le rend adapté aux personnes atteintes de diabète et de prédiabète.
- Selon certaines études, cela pourrait aider à réduire la graisse corporelle, à améliorer la résistance à l'insuline et à réduire le taux de cholestérol sanguin.
- Il est certifié biologique, sans OGM, sans gluten, végétalien et casher, répondant ainsi à la demande de produits propres et naturels.
- Il est stable à des températures élevées et dans des conditions acides, ce qui permet une utilisation polyvalente en cuisine et en pâtisserie.
- Il ne provoque pas de caries dentaires et ne favorise pas la plaque dentaire, contrairement au sucre ordinaire.

Le sirop d'allose biologique est disponible en différentes saveurs, telles que naturel, érable, caramel et framboise, pour s'adapter à diverses préférences et applications. Il peut être utilisé comme substitut individuel du sucre ordinaire ou d'autres édulcorants liquides, tels que le miel, l'agave ou le sirop de maïs. Cependant, comme il est moins sucré que le sucre ordinaire, certains ajustements peuvent être nécessaires pour atteindre le niveau de douceur souhaité.

Spécification

Nom du produit	Sirop d'allulose biologique
Description du produit	Un édulcorant liquide hypocalorique à base de plantes fabriqué à partir d'allulose biologique
Ingrédients	Allulose biologique, eau, arôme naturel biologique (facultatif), colorant caramel biologique (facultatif)
Durée de conservation	24 mois à compter de la date de fabrication
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
Conditionnement	Bouteilles ou fûts en plastique
Poids net	Varie selon la taille de l'emballage
Informations sur les métaux lourds	

Nom du produit	Sirop d'allulose biologique
Arsenic	< 0,5 ppm
Cadmium	< 0,1 ppm
Plomb	< 0,5 ppm
Mercure	< 0,1 ppm
Informations microbiologiques	
Nombre total de plaques	< 1000 ufc/g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g
Coliformes	< 10 ufc/g
Escherichia coli	Négatif
Salmonelle	Négatif

Emballage



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

[Voir la page du produit: Sirop d'allulose biologique](#)