



## GLICOSE LÍQUIDA

BALDE DE 25 KILOS

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

Solução aquosa de açúcares, purificada e concentrada, de grau alimentício, obtido através da hidrólise do amido de milho.

### Perfil de açúcares (% base seca) (\*):

<u>Parâmetro</u>	<u>Típico</u>
Dextrose (DP1)	15
Maltose (DP2)	12
Outros Açúcares	73

(\* ) Valores de referência.

### Principais funcionalidades:

- Agente de corpo e viscosidade
- Confere brilho e transparência
- Evita cristalização da sacarose
- Reduz ponto de congelamento
- Promove reação de Maillard
- Equilibra o dulçor
- Age como umectante

Principais aplicações: balas em geral; produtos de confeitaria; geleias de brilho e doces em geral; recheios e coberturas; barras de cereais; biscoitos e bolos; sorvetes.