



Ingredion

Be what's next™



Fibra soluble para productos saludables y deliciosos

POLIDEX™ Fiber

Descubre cómo reducir azúcar y adicionar fibra en alimentos y bebidas conservando el sabor y la textura para encantar a tus clientes

La creciente demanda por alimentos que aporten beneficios a la salud requiere productos innovadores que otorguen esta funcionalidad sin dejar de lado el sabor, la textura y toda la experiencia de consumo de los productos tradicionales. Lograr productos reducidos en azúcar y con aporte de fibra que contribuyan a la salud intestinal y a mantener niveles de glucosa en sangre saludables, sin sacrificar el sabor y las características sensoriales que tus clientes prefieren, es posible utilizando POLIDEX™ Fiber.

Productos diferenciados con todos los beneficios de la fibra

Adicionar fibra en alimentos y bebidas hace una gran diferencia. Las bondades de la fibra han sido ampliamente estudiadas y documentadas por lo que no es sorpresa que los consumidores busquen consumirla como parte de su dieta regular. POLIDEX™ Fiber es una fibra soluble, baja en calorías (solo 1 kcal/g), sin azúcar y con una respuesta glicémica baja. Además de ser conocida como fibra dietética soluble, se emplea también como agente de volumen bajo en calorías.

Posee propiedades prebióticas que favorecen un entorno propicio para el crecimiento de la flora intestinal benéfica lo que se traduce en una contribución a la salud intestinal. Adicionalmente al tener una baja respuesta glucémica tiene también un efecto mínimo en los niveles de glucosa en la sangre, haciendo de POLIDEX™ Fiber un ingrediente ideal para su uso en productos bajos en azúcar.

Adicionar fibra es... salud que se saborea

Al utilizar POLIDEX™ Fiber, no solo estás añadiendo fibra a tus productos, también puedes reemplazar azúcar y grasa manteniendo el sabor y la textura en una amplia variedad de aplicaciones gracias a su funcionalidad como agente de volumen. Es posible formular alimentos y bebidas bajos en calorías y que además ofrezcan un efecto de saciedad, algo muy importante para los consumidores que buscan controlar su peso. Los expertos de Ingredion están listos para ayudarte a cumplir tus objetivos en el desarrollo de productos diferenciados, saludables, con sabores deliciosos y texturas inolvidables.

Menos azúcar, más fibra y menos calorías en una variedad de aplicaciones

POLIDEX™ Fiber te ofrece la posibilidad de reducir azúcar y adicionar fibra en diversas aplicaciones de alimentos y bebidas, manteniendo un sabor limpio y las texturas preferidas por los consumidores. Podrás comprobar su desempeño en:

- Galletas dulces y saladas
 - Cereales para el desayuno
 - Yogures y bebidas lácteas
 - Helados
 - Bebidas y concentrados
 - Salsas y aderezos
 - Barras de cereal
 - Productos de panificación
- ...y muchas aplicaciones más.



Trabajemos juntos en tu próximo éxito.

Argentina

54 11 5544 8500
ingredion.com.ar

Brasil

55 11 5070 7700
ingredion.com.br

Chile

56 2 2685 6000
ingredion.com.ar

Perú

51 1 618 6400
ingredion.com.pe

Región Andina

01 8000 513 200
ingredion.com.co

Uruguay

598 2628 9009
ingredion.com.ar