



Ingredion

Be what's next™



Fibra dietética solúvel para produtos saudáveis e deliciosos

POLIDEX Fiber

Reduza açúcar e adicione fibras a seus alimentos e bebidas preservando o sabor e a textura que seus clientes adoram.

A crescente demanda por alimentos que tragam benefícios à saúde exige produtos inovadores que garantam essa funcionalidade, sem deixar de lado o sabor, a textura e toda a experiência de consumo dos produtos tradicionais. É possível obter produtos reduzidos em açúcar e com adição de fibras que contribuem para a saúde intestinal e na manutenção de níveis saudáveis de glicose no sangue, sem abrir mão do sabor e das características sensoriais preferidas de seus clientes, utilizando o POLIDEX Fiber.

Produtos diferenciados com todos os benefícios da fibra

A adição de fibras em alimentos e bebidas faz uma grande diferença. Os benefícios da fibra foram amplamente estudados e documentados, portanto, não surpreende que os consumidores busquem seu consumo como parte de uma dieta regular. POLIDEX Fiber é uma fibra solúvel, com poucas calorias (apenas 1 kcal/g), sem açúcar e com baixa resposta glicêmica. Além de ser conhecida como fibra alimentar solúvel, também representa um agente de volume de baixa caloria.

Possui propriedades prebióticas que favorecem um ambiente propício ao desenvolvimento da flora intestinal benéfica, contribuindo para a saúde intestinal. Além disso, uma resposta glicêmica baixa também exerce efeito mínimo sobre os níveis de glicose no sangue, fazendo do POLIDEX Fiber um ingrediente ideal para uso em produtos com pouco teor de açúcar.

A adição de fibras é... saúde que se saboreia

Com POLIDEX Fiber, você não apenas adiciona fibra aos seus produtos, mas também pode substituir o açúcar e a gordura mantendo o sabor e a textura em uma ampla gama de aplicações, graças à sua função de agente de volume. Você pode formular alimentos e bebidas com poucas calorias e maior sensação de saciedade, muito importante para os consumidores que procuram controlar o peso. Os especialistas em ingredientes estão prontos para ajudá-lo a atingir seus objetivos no desenvolvimento de produtos diferenciados e saudáveis, com sabores deliciosos e texturas inesquecíveis.

Menos açúcar, mais fibras e menos calorias em uma variedade de aplicações

POLIDEX Fiber oferece a possibilidade de reduzir açúcar e incluir fibra em diversas aplicações para alimentos e bebidas, mantendo um sabor limpo e as texturas desejadas dos consumidores. Desempenho comprovado em:

- Biscoitos doces e salgados
- Cereais matinais
- Iogurtes e bebidas lácteas
- Sorvetes
- Bebidas e concentrados
- Molhos
- Barras de cereais
- Produtos de panificação
- ... e muitas outras aplicações.



Vamos trabalhar juntos em seu próximo lançamento

Argentina

54 11 5544 8500
ingredion.com.ar

Brasil

55 11 5070 7700
ingredion.com.br

Chile

56 2 2685 6000
ingredion.com.ar

Peru

51 1 618 6400
ingredion.com.pe

Região Andina

01 8000 513 200
ingredion.com.co

Uruguai

598 2628 9009
ingredion.com.ar

A informação exposta anteriormente foi divulgada exclusivamente para consideração, investigação e verificação independente. Corresponderá a quem for que leia utilizar e a forma de utilizar a informação apresentada. A Ingredion Incorporated e o grupo de empresas Ingredion não oferecem qualquer garantia sobre a exatidão ou integridade da informação exposta anteriormente ou pertinência de quaisquer de seus produtos para os usos previstos. Por outra parte, desvincula-se pela presente de todas as demais garantias, expressas ou tácitas, sobre a não violação de direitos, comercialização ou de aptidão para um objetivo particular. A Ingredion Incorporated e o grupo de empresas Ingredion não assume a responsabilidade por danos de qualquer tipo que possam surgir como resultado de ou sejam relativos às disposições precedentes.

As marcas e logotipos comerciais INGREDION e INGREDION IDEA LABS são marcas registradas utilizadas pelo grupo de empresas Ingredion. Todos os direitos reservados. Conteúdo sujeito a direitos de autor © 2020.