



Maldex® à faible D.E

La maltodextrine à faible D.E. (dextrose équivalent) est une poudre au goût neutre, particulièrement adaptée pour équilibrer la texture et améliorer la sensation en bouche dans les applications alimentaires telles que les boissons, les sauces, les mélanges secs, les saveurs et arômes.

Tereos propose des maltodextrines à faible D.E qui permettent d'obtenir une viscosité et des propriétés de liaison issues de l'amidon sans ressentir son goût sucré perceptible.

La gamme comprend des poudres standard et granulées.

Avantages fonctionnel

- Agent de charge, support d'arôme neutre
- Goût peu ou pas sucré
- Dissolution rapide en solutions aqueuses
- Optimisation de la texture, amélioration de la sensation en bouche, épaissement et agent de liaison
- Formation de film
- Réduction des graisses et des calories

Propriétés nutritionnelles

- Source énergétique / Source de saccharides nutritifs (4 kcal/g)
- Contrôle de l'osmolalité

Applications

- Boissons
- Sauces
- Mélanges secs
- Saveurs