

# LEVOSUCROL

PASTRY OTHER SUGARS

Azúcar invertido puro con alto poder edulcorante, color blanco y textura cremosa. Gracias a un proceso de producción especial, este producto no cristaliza, lo que lo convierte en un ingrediente ideal para elaborar excelentes cremas de mantequilla, glaseados y coberturas. En comparación con la sacarosa, el levosucrol presenta una mayor solubilidad en agua, lo que resulta en una textura suave y duradera en productos horneados. Además, sus propiedades anticongelantes lo hacen muy útil también en la elaboración de helados.



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.