

LÉVOSUCROL

PASTRY OTHER SUGARS

Sucre inversé pur à fort pouvoir sucrant, de couleur blanche et de texture crémeuse. Grâce à un procédé de fabrication spécifique, ce produit ne cristallise pas, ce qui en fait un ingrédient précieux pour la réalisation de crèmes au beurre, de glaçages et d'enrobages d'excellente qualité. Comparé au saccharose, le lévósucrol présente une solubilité dans l'eau supérieure, garantissant ainsi une texture moelleuse et durable aux pâtisseries. De plus, ses propriétés antigel le rendent également très utile dans la fabrication de crèmes glacées.



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.