LEVOSUCROL

PASTELARIA OUTROS AÇÚCARES

Açúcar invertido puro com alto poder adoçante, cor branca e textura cremosa. Graças a um processo de produção específico, este produto não cristaliza, característica que o torna um ingrediente útil para a produção de excelentes cremes de manteiga, glacês e coberturas. Comparado à sacarose, o LEVOSUCROL apresenta maior solubilidade em água, resultando em uma textura macia e prolongada em produtos assados. Além disso, suas propriedades anticongelantes o tornam muito útil também na fabricação de sorvetes.

