

LIOMALT

COCOA REPLACER

**Substituto
parcial do
cacau de
origem natural**



LIOTÉCNICA

O poder da natureza
em cada ingrediente

LIOMALT COCOA REPLACER oferece uma solução inovadora e versátil para a indústria alimentícia.

Com produtos desenvolvidos a partir do extrato de malte, a linha **LIOMALT COCOA REPLACER** combina ingredientes de origem natural para substituição do cacau em **até 30% na proporção 1:1**.

Sem conservantes, os produtos possuem aroma, sabor e cor semelhantes ao cacau.



3 versões com aplicações específicas



LIOMALT COCOA REPLACER 100 E 200

Ideais para a aplicação em pães, bolos e biscoitos, em que a textura, sabor e a cor são fatores decisivos.



LIOMALT COCOA REPLACER 300

Versão desenvolvida para bebidas, achocolatados, compounds e sorvetes, que promove o arredondamento de sabor e preserva as características sensoriais, de acordo com a dosagem aplicada.

Benefícios

Sensoriais:

- ✓ Conserva a coloração original do produto aplicado, sem a utilização de corantes.
- ✓ Mantém o perfil sensorial equivalente ao do produto de referência, sem a necessidade do uso de aromatizantes.
- ✓ Cobre notas indesejadas.
- ✓ Promove o arredondamento de sabor.

Tecnológicos:

- ✓ Substitui parcialmente o cacau em até 30%.
- ✓ Sem necessidade de balanceamento de fórmula.
- ✓ Substituição de cacau 1:1.
- ✓ Aplicabilidade semelhante a do cacau em pó.

Nutricionais:

- ✓ Contribui para o aporte de fibras alimentares.* (Nas versões CR 100 e CR 200).
- ✓ Contém proteínas provenientes dos grãos integrais.

LIOTÉCNICA

Instagram Facebook LinkedIn @liotecnica

Para obter mais informações a respeito destes e de outros produtos, consulte a nossa equipe comercial.



11 4785 2300
liotecnica.com.br