



Lançamento

NOVO INGREDIENTE

# Jabuticaba

Funcionalidade e  
biodiversidade  
brasileira a serviço  
da inovação



LIOTÉCNICA

**LIOFRUIT** é a linha de frutas liofilizadas que entregam cor, sabor, textura e diversificação visual a uma grande variedade de aplicações.

A liofilização é uma tecnologia que desidrata os alimentos a frio e sob vácuo, promovendo a retirada da água por sublimação. Esse processo é considerado menos agressivo, pois preserva as características nutricionais e sensoriais dos alimentos.

## Principais benefícios

- ✓ Livre de alergênicos \*
- ✓ Sem lactose
- ✓ Não contém glúten
- ✓ Sem conservantes
- ✓ Sem corantes
- ✓ Sem aromatizantes

\*Informação referente aos alergênicos de declaração obrigatória conforme legislação vigente no Brasil (RDC nº 727/2022).

## Aplicações

Veja algumas categorias de produtos que foram testadas com ótimo desempenho do ingrediente:



Barras de cereais e proteínas



Bebidas e smoothies



Biscoitos



Granola e cereais matinais



Confeitaria



Cremes



Chocolates



logurtes



Snacks



Panificação



Sobremesas e sorvetes



Suplementos

Consulte nosso time técnico para que possamos dar suporte personalizado a sua aplicação



## Benefícios funcionais e nutricionais da Jabuticaba

A Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) é uma fruta brasileira rica em compostos bioativos e oferece diversos benefícios nutricionais, como:

- Fonte de fibras;
- Baixo índice glicêmico;
- Rica em antioxidantes (polifenóis, principalmente as antocianinas) – provenientes principalmente da casca;
- Propriedades anti-inflamatórias;
- Vitaminas e minerais.

A Jabuticaba liofilizada tem os níveis de nutrientes e benefícios ainda mais concentrados, devido à remoção da água durante o processo de secagem.

\*O uso de alegações nutricionais e/ou funcionais no produto final deve estar em conformidade com a legislação vigente no país de comercialização. A responsabilidade pela avaliação regulatória, adequação e aplicação do ingrediente no produto final é da empresa responsável pela sua formulação, desenvolvimento e comercialização.

## Certificações



**LIOTECHNICA**

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