

LIOMALT

COCOA REPLACER

**Sustituto
parcial del
cocoa de
origen natural**



LIOTÉCNICA

*El poder de la naturaleza
en cada ingrediente*

LIOMALT COCOA REPLACER ofrece una solución innovadora y versátil a la industria alimentaria.

Con productos desarrollados a partir del extracto de malta, la línea **LIOMALT COCOA REPLACER** mezcla ingredientes de origen natural para sustituir el cocoa hasta un **30% en la proporción 1:1**.

Sin conservantes, los productos ofrecen, sabor y color similares al cocoa.



3 versiones con aplicaciones específicas



LIOMALT COCOA REPLACER 100 Y 200

Ideales para la aplicación en panes, pasteles y galletas, donde la textura, el sabor y el color son factores decisivos.



LIOMALT COCOA REPLACER 300

Versión desarrollada para bebidas, modificadores de leche, achocolatadas, compounds, rellenos, coberturas y helados, que promueve el redondeo del sabor y mantiene las características sensoriales, según la aplicación deseada.

Beneficios

Sensoriales:

- ✓ Mantiene la coloración original del producto aplicado, sin necesidad de colorantes.
- ✓ Mantiene el perfil sensorial equivalente al del producto de referencia, sin necesidad de aromatizantes.
- ✓ Cubre notas indeseables / off notes.
- ✓ Promueve el redondeo del sabor.

Tecnológicos:

- ✓ Sustituye parcialmente el cocoa hasta un 30%.
- ✓ No requiere ajuste en la fórmula.
- ✓ Sustitución de cocoa 1:1.
- ✓ Aplicabilidad semejante al cacao en polvo.

Nutricionales:

- ✓ Contribuye al aporte de fibras alimentarias. *
(En las versiones CR 100 y CR 200)
- ✓ Contiene proteínas provenientes de granos integrales.

LIOTÉCNICA



@liotecnica

Para obtener más información sobre estos y otros productos, comuníquese con nuestro equipo comercial.



11 4785 2300
liotecnica.com.br