

LIOMALT

Línea
completa de
Extracto
de Malta



LIOTÉCNICA

El poder de la naturaleza
en cada ingrediente

Producido a partir de granos integrales de cebada y malta, el extracto de malta es un ingrediente natural, rico y sabroso que aporta dulzor, sabor y textura a una amplia variedad de alimentos y bebidas.

Desarrollado en una planta totalmente automatizada, con certificación FSSC 22000 y sin el uso de aditivos, LIOMALT también es el ingrediente perfecto para la fabricación de productos clean label.



✓ **KOSHER**

✓ **SIN COLORANTES NI AROMATIZANTES**

✓ **SIN CONSERVANTES**

✓ **CLEAN LABEL**

✓ **VEGETARIANO**

✓ **SIN LACTOSA**

Versiones disponibles



En polvo

- Dry Standard
- Dry Brew
- Dry Bakery
- Dry Sweet Pro



Líquido

- Liquid Golden Light
- Liquid Golden Super Light
- Liquid Golden Ligh Pro

Ventajas

- ✓ Fuente natural y saludable de dulzor
- ✓ Fuente de energía
- ✓ Fuente de carbohidratos
- ✓ Poder antioxidante
- ✓ Contiene proteínas, vitaminas y minerales

Aplicações



Bebidas
lácteas



Granola y
cereales matinales



Panificación



Galletas



Chocolate



Postres y
helados



Bebidas
achocolatadas



Cervezas



Snacks



Barritas de
cereales y proteínas



Confitería



Suplementos

Beneficios

Sensoriales:

- ✓ Es un edulcorante natural derivado de granos integrales.
- ✓ Cubre notas de sabor no deseables, resaltando, complementando y redondea el sabor de los alimentos.
- ✓ Aporta sabor a malta en las aplicaciones, dependiendo de la cantidad.

Tecnológicos:

- ✓ Favorece la reacción de Maillard, proporcionando un color dorado y uniforme.
- ✓ Proporciona mayor suavidad en productos de panificación.
- ✓ Mantiene crujientes las galleta y los cereales al largo de su vida útil.
- ✓ Ayuda en la fermentación.

Nutricionales:

- ✓ Proporciona un aporte nutricional superior en comparación con otros azúcares.
- ✓ Posee azúcares de metabolización diferenciada, generando una respuesta energética rápida.
- ✓ Contiene proteínas, vitaminas, minerales y compuestos antioxidantes provenientes de los granos integrales.
- ✓ Puede ser utilizado como sustituto parcial del azúcar

LIOTÉCNICA



@liotecnica

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



11 4785 2300
liotecnica.com.br