

# Popping candy libre de azúcar



Dulces con mouthfeel efervescente y efectos explosivos que entregan color y un atractivo visual inigualable; generando diversión y sensaciones únicas en la boca. Los Popping Candy ahora están disponibles en versiones libres de glucosa, utilizando Isomaltitol.

## Industria en la que aplica



Postres y helados



Lácteos



Panadería y galletería



Cereales



Chocolatería



Snacks

## Características

- ✓ Entregan no sólo creatividad; sino también una mezcla sorprendente de sabores indulgentes y texturas al paladar.
- ✓ Son ingredientes libres de Gluten y aptos para veganos.
- ✓ Perfectos para productos con reducción de azúcar.
- ✓ Con versiones Isomalt para reducción de azúcar.
- ✓ El Isomaltitol es un edulcorante sintético ampliamente utilizado como sustituto de la glucosa, no produce caries, tiene un efecto glucémico e insulémico muy bajo, es decir, que puede ser consumido por diabéticos, y aporta la mitad del valor calórico del azúcar convencional.

## Certificaciones

