

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

LIOMALT

**Linha
completa
de Extrato
de Malte**



LIOTÉCNICA

O poder da natureza
em cada ingrediente

Produzido a partir de grãos integrais de cevada e malte, o extrato de malte é um ingrediente natural, rico e saboroso que acrescenta dulçor, sabor e textura a uma extensa variedade de alimentos e bebidas.

Desenvolvido em uma planta totalmente automatizada, com certificação FSSC 22000 e sem a utilização de aditivos, o LIOMALT também é o ingrediente perfeito para a fabricação de produtos *clean label*.



✓ **KOSHER**

✓ **SEM CORANTES E AROMATIZANTES**

✓ **SEM CONSERVANTES**

✓ **CLEAN LABEL**

✓ **VEGETARIANO**

✓ **SEM LACTOSE**

Versões disponíveis



Pó

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



Líquido

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

Vantagens

- ✓ Fonte natural e saudável de dulçor
- ✓ Fonte de energia
- ✓ Fonte de carboidrato
- ✓ Poder antioxidante
- ✓ Contém proteínas, vitaminas e minerais

Aplicações



Bebidas lácteas



Granola e cereais matinais



Panificação



Biscoitos



Chocolates



Sobremesas e sorvetes



Achocolatados



Cervejas



Snacks



Barras de cereais e proteínas



Confeitaria



Suplementos

Benefícios

Sensoriais:

- ✓ É um adoçante natural derivado de grãos integrais.
- ✓ Cobre notas indesejadas, ressaltando, complementando e arredondando o sabor dos alimentos.
- ✓ Proporciona sabor maltado nas aplicações, dependendo da quantidade.

Tecnológicos:

- ✓ Favorece a reação de Maillard, fornecendo uma cor dourada e uniforme.
- ✓ Melhora a maciez em produtos de panificação.
- ✓ Aumenta a crocância nas aplicações em biscoitos e cereais.
- ✓ Auxilia na fermentação.

Nutricionais:

- ✓ Proporciona um aporte nutricional superior quando comparado a outros açúcares.
- ✓ Possui açúcares de metabolização diferenciada, gerando rápida resposta energética.
- ✓ Contém proteínas, vitaminas, minerais e compostos antioxidantes provenientes dos grãos integrais.
- ✓ Pode ser utilizado como substituto parcial de açúcar.

LIOTÉCNICA



@liotecnica

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



11 4785 2300
liotecnica.com.br