

UNE SOURCE DE GLUCIDES POLYVALENTE  
POUR LES FORMULATIONS NUTRITIONNELLES

# La maltodextrine

Nous avons le plaisir de vous présenter la **maltodextrine**, une source de glucides reconnue pour sa grande polyvalence technologique. Facilement soluble et neutre en goût, elle constitue une solution idéale pour les formulations de nutrition sportive, les compléments alimentaires et les boissons fonctionnelles.



## POURQUOI INTÉGRER LA MALTODEXTRINE ?

**La maltodextrine est reconnue pour ses nombreux atouts :**

- Source rapide d'énergie et bonne digestibilité.
- Excellente solubilité et saveur neutre.
- Faible pouvoir sucrant.
- Bonne stabilité en formulation.
- Compatible avec la majorité des ingrédients nutritionnels.



## DES AVANTAGES CONCRETS POUR VOS DÉVELOPPEMENT PRODUITS ?

**La maltodextrine apporte également des bénéfices technologiques et marketing :**

- Améliore la texture, la fluidité et la dispersion des poudres.
- Facilite l'instantanéité et le mélange des ingrédients.
- Sert de support aux vitamines, minéraux et extraits végétaux.
- Disponible en différents grades selon les besoins des formulations.
- Adaptée à la nutrition sportive, clinique et aux aliments fonctionnels.

**Une solution incontournable pour les formulations nutritionnelles.**

Grâce à sa polyvalence, sa stabilité et ses propriétés fonctionnelles, la maltodextrine permet de développer des produits performants, faciles à formuler et adaptés aux exigences des marchés de la nutrition sportive et spécialisée.

