

L'ÉDULCORANT DE RÉFÉRENCE POUR LES FORMULATIONS SANS SUCRE

# Le sucralose (E955)

Nous avons le plaisir de vous présenter **le sucralose (E955)**, un édulcorant haute intensité reconnu pour son excellent profil gustatif et sa grande stabilité. Grâce à son pouvoir sucrant très élevé, il constitue une solution idéale pour les formulations sans sucres ajoutés ou à teneur réduite en sucres.



## POURQUOI INTÉGRER LE SUCRALOSE ?

**Le sucralose est reconnu pour ses nombreux atouts :**

- Pouvoir sucrant environ 600 fois supérieur au sucre.
- Goût proche du sucre avec un faible arrière-goût.
- Excellente stabilité à la chaleur et dans une large gamme de pH.
- Utilisation à très faible dosage.
- Améliore la palatabilité et masque l'amertume de certains actifs.



## DES AVANTAGES CONCRETS POUR VOS DÉVELOPPEMENT PRODUITS?

**Le sucralose apporte également des bénéfices technologiques et marketing :**

- Compatible avec les formulations solides et liquides.
- Facile à intégrer et compatible avec de nombreux arômes.
- Permet de réduire ou supprimer le sucre ajouté.
- Excellente stabilité pendant le stockage.
- Solution économique et largement reconnue sur les marchés internationaux.

**Une solution incontournable pour les formulations sans sucre.**

Grâce à son fort pouvoir sucrant, sa stabilité et son excellent profil gustatif, le sucralose permet de développer des produits performants, agréables à consommer et adaptés aux attentes des consommateurs recherchant des alternatives au sucre.

