

INULINA DE AGAVE



- Ingrediente natural funcional hecho en México
- Ayuda a mejorar el metabolismo y funciones del sistema digestivo
- Ayuda a fortalecer la flora intestinal



INULINA DE AGAVE

Una fibra dietetica soluble para mejorar el metabolismo y fortalecer la flora intestinal



La inulina de agave es extraída mediante la concentración y deshidratación del jugo de agave. Este ingrediente se usa para dar propiedades positivas a la salud, para endulzar alimentos y bebidas y para potenciar el crecimiento de probióticos. Es libre de alergenos como lactosa, gluten o soya.

- Mejora el metabolismo y regula el tránsito intestinal.
- Ayuda a aumentar la cantidad de bifidobacterias beneficiosas para la salud así como a fortalecer y restaurar la flora intestinal.
- En la sangre reduce el colesterol y triglicéridos ayudando a prevenir enfermedades cardiovasculares.

Aplicaciones:



Pan, galletas, cereales, barras nutritivas y botanas



Lácteos, leche, yogurt, nieves



Bebidas, jugos, aguas y bebidas deportivas



Dulces

80%

*de los consumidores latinoamericanos selecciona activamente alimentos que los ayuden a prevenir problemas de salud**

* Estudio por The Nielsen Company, 2017