

A-Y047



SUSTITUTOS DE SAL PARA  
REDUCCIÓN DE SODIO

02.

La reducción de sodio en las comidas previene las enfermedades cardíacas, osteoporosis, hipertensión y problemas renales.

## 02. SUSTITUTOS DE SAL PARA REDUCCIÓN DE SODIO

En COLORQUIMICA, de la mano con AMAZSTEV, ofrecemos sustitutos provenientes de fuentes naturales, a base de cloruro de potasio y/o cloruro de sodio potencializado para la reducción de sodio.

### NUESTRO PORTAFOLIO

- Sucesdáneo a base de Cloruro de Potasio y/o Cloruro de Sodio (KCl), SAL T® 50% - 50% y SAL T® ZERO, usadas para reemplazar la sal común, con la finalidad de reducir el sodio que ésta aporta en un alimento procesado.
- Sucesdáneo a base de sal común potencializada, POWERSALT, que funciona como un reductor de sodio que reemplaza la sal común a un nivel más bajo, mediante una reducción en la dosificación en alimentos de hasta un 50%.

A-Y047



ENDULZANTE NATURAL:  
STEVIA

03.



## 03. ENDULZANTE NATURAL: STEVIA

Amazstev, es un endulzante natural a base de (extracto) de Stevia, regido por especificación JECFA, el cual mediante el uso de TasteTech™ (Tecnología del Sabor) consigue que el sabor amargo presente en el extracto de la hoja de Stevia sea imperceptible, resaltando finalmente los sabores presentes en los productos formulados con Amazstev. Es un edulcorante que proporciona dulzura natural sin calorías con un perfil auténtico y superior de sabor y sensación en la boca.

### NUESTRO PORTAFOLIO

- AMAZSTEV T® 200:  
Endulzante natural de alta intensidad.  
Poder endulzante 150-160 x la sacarosa.
- AMAZSTEV CONSUMIDOR:  
Endulzante de mesa  
Poder endulzante 6-8 x sacarosa