

## Innovafood, apuesta por la estevia y la fructosa

Dentro de la categoría edulcorantes, la empresa Innovafood trabaja con estevia de la firma *Stevia Natura* (grupo Impag), “un producto de gran pureza (98%) y alta calidad gracias a su proceso de fabricación basado en una extracción con agua (infusión) sin uso de disolventes químicos, que permite obtener uno de los edulcorantes más valorados dentro del sector”. Asimismo, Innovafood dispone de la versión orgánica de la estevia. Otro eficaz edulcorante que Innovafood distribuye a través de su representada Galam, es la fructosa, “tanto en cristal como líquida en distintas concentraciones, que constituye un edulcorante nutritivo y con amplias y diversas ventajas en el sector por su bajo índice glucémico, una alta potencia edulcorante natural y mejora del sabor, entre otros”.

En el capítulo de tendencias en edulcorantes, la compañía afirma que “nos dirigen hacia productos

de origen natural, ecológicos, sostenibles y locales (siempre que sea posible), debido al interés exponencial y una mayor demanda de consumidores concienciados con estos factores a la hora de comprar. En este sentido, las principales representadas de Innovafood en cuanto a edulcorantes: *Stevia Natura* y Galam, trabajan en procesos de mejora e innovación continua para satisfacer las necesidades y demandas de los consumidores, a la vez que desarrollan políticas de sostenibilidad y ética empresarial acordes con los contextos y requerimientos actuales, que nuestra empresa apoya e incentiva”.

