Publicado en Bilbao el 10/07/2018

# [Bizkarra crea una gama de helados sin azúcar](http://www.notasdeprensa.es)

## Resultado de un proyecto de I+D+i en colaboración con el centro tecnológico Leartiker

 Bizkarra ha creado una nueva gama de helados sin azúcar que elabora en su obrador con fórmulas artesanales. La nueva propuesta se ha creado en colaboración con el centro tecnológico Leartiker S.Coop, en el marco del proyecto de innovación Gelfree. Ha supuesto todo un reto por la complejidad de sustituir el azúcar sin utilizar preparados edulcorantes, como es habitual en los helados industriales. “Queríamos aportar una propuesta desde la pastelería artesana, continuando con la gama sin azúcar que creamos hace años y desde nuestra experiencia sabíamos que no iba a ser fácil”, afirma Eduardo Bizkarra, gerente de Panaderías y Pastelerías Bizkarra. “Se llaman comúnmente helados sin azúcar o 0% azúcar, pero en realidad son helados sin azúcares añadidos o 0% azúcares añadidos, ya que el producto tiene azúcares presentes de manera natural” añade. Después meses de trabajo, el resultado ha sido una gama de helados sin azúcar elaborados con una fórmula edulcorante propia, frutas naturales y otros ingredientes como el cacao y yogur. Tienen una textura cremosa y un dulzor en sintonía con el helado tradicional. La gama cuenta con 6 sabores: chocolate, frambuesa, limón, nata, yogur y turrón. Bizkarra ha apostado por elaborar este año únicamente helados 0% azúcar como propuesta diferenciada. Se pueden encontrar en sus establecimientos con heladería, ubicados en el Casco Viejo de Bilbao (calle La Cruz) y en el centro de Galdakao (Juan Bautista Uriarte). Próximamente estarán disponibles en formato tarrina grande en todas las tiendas de la marca. La principal dificultad de crear el helado 0% ha sido la sustitución del azúcar, que juega un papel muy importante en la elaboración del producto. El azúcar no solo influye directamente en las propiedades organolépticas, aportando el dulzor característico, sino que también aporta poder anticongelante. Es decir, permite que a temperaturas por debajo de los 0ºC (normalmente los helados se sirven de entre -12ºC a -18ºC) el helado tenga una textura consistente y cremosa. Para realizar el helado 0% se ha trabajado en desarrollar una fórmula con ingredientes unitarios en su mayoría, como alternativa a la industria heladera que trabaja con productos preparados que llevan incluida en su fórmula azúcares simples incorporados. El proyecto ha tenido una primera fase de identificación de ingredientes. Posteriormente se ha trabajado en desarrollar las fórmulas de los diferentes helados combinando los ingredientes y las proporciones para conseguir un equilibrio de dulzor, cremosidad, grasa y proteínas, principalmente. Una vez definidas las fórmulas, se han desarrollado prototipos de todos los helados en la planta de Leartiker para posteriormente escalar la producción en el obrador Bizkarra. Bizkarra creó su gama de pastelería artesanal sin azúcares añadidos en el año 2011, desarrollada también en colaboración con este centro tecnológico. La gama comenzó con tartas de autor y se ha ido ampliando con mermeladas, bombones, trufas, turrones y galletas. Superadas todas las pruebas, el helado 0% azúcar de Bizkarra ya está en la calle para pasar el test más importante, el del cliente. “Nosotros estamos satisfechos con el resultado, y no hemos escatimado esfuerzos hasta dar con el sabor y la textura que nos han parecido idóneas”, afirma Eduardo Bizkarra. “Ahora esperamos que mucha gente lo pruebe, le guste y repita.” Autor: Servicios Periodísticos

**Datos de contacto:**

Servicios Periodísticos

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/bizkarra-crea-una-gama-de-helados-sin-azucar\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía País Vasco Consumo Innovación Tecnológica



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)