[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 13/03/2017

# [Sucralín, la alternativa para las empresas productoras de alimentos y de bebidas sin azúcar](http://www.notasdeprensa.es)

## La firma española de endulzantes Sucralín se presenta como una alternativa para las empresas productoras de alimentos y bebidas azucaradas que quieren endulzar sus productos de una forma saludable sin renunciar al sabor del azúcar

Ante el aumento constante del consumo de azúcar en el mundo, la mayoría de las veces oculto en los alimentos, y las advertencias de la OMS de la necesidad de reducir la ingesta diaria de azúcar, cada vez son más los países que han tomado medidas para frenar su consumo. Primero fue el Reino Unido, cuando en Mayo de 2016 aprobó un impuesto para grabar las bebidas azucaradas y ahora ha sido el gobierno español, quien acaba de introducir un impuesto similar para intentar frenar el consumo de bebidas azucaradas en España. La firma española Sucralín, creadora del primer endulzante elaborado a partir de caña de azúcar, sin calorías y que no altera los índices de azúcar en sangre, se presenta como una alternativa para las empresas productoras de alimentos y bebidas azucaradas, que quieren endulzar sus productos de una forma saludable y sin renunciar al sabor del azúcar. Sabe a azúcar y es termoestableA diferencia de otros edulcorantes presentes en el mercado, Sucralin tiene sabor real a azúcar, puesto a que está elaborado a partir de caña de azúcar. Otro de los puntos fuertes de Sucralín es su termoestabilidad hasta los 250 grados, que permite que sea utilizado como sustituto del azúcar tantos en recetas de cocción y horneado tanto tradicional como en microondas, así como para endulzar bebidas frías y calientes. Por ello, Sucralín puede sustituir al azúcar en cualquier tipo de alimento o bebida, manteniendo todas sus propiedades y sabor, pero aportando 0 calorías y no alterando los índices de glucosa en sangre. Su origen 100% natural hace de Sucralín un producto apto para el consumo de toda la familia, desde pequeños hasta mayores. Además, por su composición, es apto para el consumo de personas que padecen diabetes, intolerantes al gluten, la lactosa y la fenilalanina. Proveedor de empresas del sector alimentario y de bebidasDesde la puesta en marcha de su línea industrial hace dos años, Sucralín trabaja como proveedor de empresas de alimentación, tanto nacionales como extranjeras, que han incluido su edulcorante en la producción de bebidas, zumos, reposterías, lácteos, mermeladas y conservas, entre otros. Todos los productos Sucralín se fabrican íntegramente en España y cumplen con exhaustivos procesos de calidad. Acerca de SucralinCreada en el año 2010, Sucralín de Sucralose es una empresa española especializada en la fabricación del primer edulcorante elaborado a partir de la caña de azúcar del mercado español. En la actualidad cuenta con 4 líneas de producto: - Línea farmacia y herboristerías: dirigida a personas que padecen diabetes, intolerantes al gluten, la lactosa y la fenilalanina - Línea gran consumo: dirigida a todas las personas que quieren llevar una dieta más saludable y baja en calorías - Línea industrial : dirigida a empresas del sector alimentario y de bebidas - Línea Horeca : dirigida al sector de la restauración

**Datos de contacto:**

Susana Borque

937862008

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/sucralin-la-alternativa-para-las-empresas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Industria Alimentaria Restauración Medicina alternativa Consumo

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

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