Süvy

Il gusto dello zucchero
senza lo zucchero

Ci sono rivoluzioni che ribollono in silenzio e poi ci sono quelle che non si possono più fermare. Alcune innovazioni passano inosservate, altre cambiano il corso della storia. Nei nostri piatti, si annuncia una svolta. **Decisiva, necessaria e irreversibile.**

INGREDIENTI

Agente di carica: eritritolo, fibra alimentare: polidestrosio

Valori nutrizionali	Per 100 g
Energia (kcal)	47.9
Energia (KJ)	200.6
Grassi (g) di cui acidi grassi saturi (g)	0 0
Carboidrati (g) di cui zuccheri (g)	53.9 0
Fibre alimentari (g)	43.2
Proteine (g)	0
Sale (g)	<0.05

- Potere dolcificante identico allo zucchero
- Elevato contenuto di fibre prebiotiche (43,2 g/100 g)
- Funzionalità identiche allo zucchero
- Migliora la conservazione
- Effetto documentato sul microbiota
- IG basso (< 1,9)
- Stabilità termica fino a 150°C
- Compatibilità con ambienti acidi
- Ingredienti riconosciuti sicuri dall'EFSA, dalla FDA e dal comitato misto FA/OMS

Oltre 60 anni di esperienza scientifica combinata nei prodotti trasformati

BENEFICI CHIAVE

- 0 zuccheri
- Indice glicemico molto basso (IG < 2)
- Ricco di fibre alimentari
- Gusto autentico, senza retrogusto
- Tolleranza digestiva ottimale
- Senza conservanti
- Vegano, senza glutine, senza lattosio, senza OGM
- Stesso comportamento dello zucchero, senza effetti metabolici
- Alternativa clean label allo zucchero
- Migliora il profilo nutrizionale dei prodotti finiti
- Compatibile con le diete per diabetici e low-carb
- Compatibile con le matrici sensibili
- Stabilità termica
- Sostituisce fino al 100 % dello zucchero
- Contribuisce al miglioramento del Nutri-Score
- Formulazione ottimizzata per prodotti secchi e umidi
- Nessun impatto sulla densità energetica
- Compatibile con le indicazioni "senza zuccheri aggiunti" e "ricco di fibre"
- Nuova generazione di ingredienti funzionali per la riformulazione salutistica

APPLICAZIONE PRODOTTO

Süvy si integra perfettamente in tutte le vostre ricette dolci o salate:

- Bevande (calde e fredde)
- Prodotti lattiero-caseari e vegetali
- Panetteria, pasticceria, viennoiserie
- Snack, barrette nutrizionali
- Dessert, salse, confetture, gelati e sorbetti
- Ricette deliziose e nutrienti con calorie ridotte
- Prodotti industriali zuccherati (salse, piatti...)
- Barrette ai cereali e granola
- Integratori alimentari, prodotti farmaceutici o cosmetici

L'utilizzo avviene nelle stesse condizioni e nelle stesse proporzioni dello zucchero con un rapporto di 1:1. Per alcune ricette, tuttavia, sarà necessario adattare le condizioni di temperatura; Meringa: T° 55C (tempo da definire in funzione della dimensione) / Caramello: tra 120°C e 150C massimo (la consistenza si stabilizza durante il raffreddamento). I caramelli trasparenti possono essere colorati in tutti i colori a scelta senza interferenza colorimetrica.

Scheda prodotto

Süvy: meglio dello zucchero!

Funzioni	Zucchero	SÜVY	Aspartame	Stevia
Gusto dolce	✓	✓	✓	
Sensazione di rotondità al palato e sazietà	✓	✓		✓
Maschera il sapore amaro	✓	✓	✓	
Equilibra l'acidità	✓	✓	✓	
Caramellizzazione, reazione di Maillard	✓	✓		
Cristallizzazione, doratura, brillantezza	✓	✓		
Stabilizzante di mousse ed emulsioni	✓	✓*		
Effetto legante ed espansione	✓	✓*		
Apporto di fibre (clean label)		✓		
Substrato di fermentazione (pane yogurt kombucha)	✓	✓		
Tolleranza digestiva ottimale		✓		
Ritenzione di umidità	✓	✓		
Controllo dell'attività dell'acqua (Aw)	✓	✓*		
Conservazione naturale	✓	✓*		
Riduce la formazione di gas intestinali		✓		
Caramello croccante dopo congelamento		✓		
Caramello trasparente		✓		
Riduzione delle temperature di cottura		✓		
Espansione	✓	✓*		
Esaltatore di sapidità	✓	✓*		
Non cariogeno		✓	✓	✓

Ciò che fa Süvy che lo zucchero non fa

- Miglioramento della qualità visiva dei frutti disidratati
- Mantenimento delle funzioni e della dolcezza a concentrazione inferiore nelle ricette (fino al 10%)
- Caramello trasparente
- Minore essiccazione dei prodotti finiti
- Mousse, meringhe e schiume mantengono più a lungo il loro volume e la loro brillantezza
- Meno sineresi (freddo positivo), migliore cremosità post-scongelamento (freddo negativo)
- Possibilità di colorare il caramello di tutti i colori senza interferenze
- Conservazione migliorata/AW più bassa
- Espansione (+10% a +20%)
- Indicazione EFSA: ricco di fibre
- Esaltatore di sapidità: amplificazione dei sapori
- Impatto eco-industriale: T° target ridotta, migliore resa (grani, incollaggio, vasca) processo più pulito (fumo, imbrunimento) - qualità dell'aria migliorata

Valori comparativi

Nome del prodotto	Indice glicemico (IG)	Calorie (kcal/100 g)
Zuccheri tradizionali		
Glucosio	100	400
Saccarosio (zucchero bianco)	70	400
Zucchero di cocco	35	400
Zucchero di canna integrale	68	400
Miele	50	304
Sciroppo d'agave	17	310
Fruttosio	20	400
Sciroppo d'acero	54	260
Melassa	55	290
Sciroppo di glucosio - fruttosio	65-100	320
Zucchero invertito	60-70	400
Polioli (alcoli di zucchero)		
Sorbitolo	4	240
Mannitolo	1	210
Xylitol	7	240
Altri edulcoranti naturali		
Sciroppo di datteri	50	270
Zucchero di palma	35	384
Yacon (radice o sciroppo)	1	133
Altri		
Maltodestrina	85-105	380
Destrosio	100	400
SÜVY	**1.9**	**47.95**

Lo zucchero inonda il sangue, colpisce il cervello e lascia dietro di sé un caos metabolico duraturo. Lo zucchero viaggia rapidamente e ogni picco che provoca prepara il terreno per il successivo.

Süvy interagisce con il microbiota e produce acidi grassi a catena corta (AGCC) che comportano una **riduzione della neo-lipogenesi, migliorano la sazietà, regolano la glicemia e stimolano la produzione di mucina.**

Ambito	Riferimenti	Résultats clés
Glicemia	Livesey 2003, EFSA 2010	**Zucchero: aumento improvviso della glicemia e dell'insulina.** **Eritritolo:** indice glicemico nullo, nessun aumento insulinico. **Polidestrosio:** effetto prebiotico, rallenta la risposta glicemica.
Salute bucco-dentale	Mäkinen 2010, EFSA 2015	**Zucchero: favorisce la carie e l'acidificazione orale.** **Eritritolo:** non fermentabile da Streptococcus mutans → nessuna carie, effetto protettivo. **Polidestrosio:** neutro.
Rischi cardiovascolari	Huang 2023 (umbrella review), Jenser 2018	**Zucchero: obesità viscerale, dislipidemia, ipertensione.** **Eritritolo:** nessun effetto negativo, escrezione renale intatta. **Polidestrosio:** migliora il profilo lipidico. (↓ LDL, ↑ HDL).
Salute intestinale	Arrieta 2006, Suzuki 2020, Rechl 2025, Zhang 2021	**Zucchero: altera le giunzioni strette, favorisce la permeabilità e l'infiammazione.** **Polidestrosio:** Fermentazione lenta, produzione di SCFA benefici. **Eritritolo:** assorbimento > 90%, escrezione immutata, elevata tolleranza digestiva.
Salute metabolica	Munro 1998, Bernt 1996, Mazi 2023, Fisher 2024	**Zucchero: favorisce la resistenza all'insulina, NAFLD, T2D.** **Eritritolo:** nessuna metabolizzazione, nessun impatto sull'insulina e sui lipidi. **Polidestrosio:** effetto saziante, migliora la sensibilità all'insulina.
Fegato	Softic 2020, Stanhope 2012	**Zucchero (fruttosio): favorisce la steatosi epatica non alcolica (NAFLD).** **Eritritolo:** non metabolizzato dal fegato. **Polidestrosio:** protegge indirettamente tramite ↓ lipogenesi epatica.
Rene	Johnson 2022, Munro 1998 Do Carmo et al., Nutrients, 2016	**Eccesso di zucchero: iperuricemia → rischio di insufficienza renale cronica.** **Eritritolo:** escrezione renale intatta, nessuna nefrotossicità. **Polidestrosio:** assenza di effetti negativi renali.
cervello e sistema cognitivo	Kanoski 2017, Benton 2020	**Zucchero: altera la plasticità sinaptica, favorisce la dipendenza e l'infiammazione neurologica.** **Eritritolo:** neutro sul cervello. **Polidestrosio:** prebiotico → miglioramento indiretto dell'asse intestino-cervello.
Sazietà e appetito	Ibarra 2015, Wanders 2011	**Zucchero: stimola rapidamente la fame (picchi glicemici/insulinici).** **Eritritolo:** nessuna stimolazione dell'appetito. **Polidestrosio:** ↑ ormoni della sazietà (GLP-1, PYY).
Microbiota	Louis 2016, Carvalho-Wells 2010	**Zucchero: favorisce gli squilibri (disbiosi).** **Eritritolo:** assorbimento quasi totale. **Polidestrosio:** fermentazione selettiva → ↑ bifidobatteri, produzione di SCFA protettivi.
Infiammazione sistemica	Calder 2020, Huang 2023	**Zucchero: pro-infiammatorio (IL-6, CRP ↑).** **Eritritolo:** effetto neutro (nessuna citochina pro-infiammatoria indotta). **Polidestrosio:** ↓, infiammazione tramite SCFA.

Süvy

Il gusto dello zucchero,
senza lo zucchero.

Sostituire lo zucchero è un imperativo sanitario globale.

L'aumento del consumo di zucchero accelera la diffusione di una significativa crisi a livello sanitario che vede un incremento dei casi di obesità, diabete, disturbi metabolici e malattie cardiovascolari. Questo circolo vizioso condanna milioni di bambini ad ammalarsi in età precoce e per un periodo di tempo più lungo rispetto a quanto accaduto ai loro genitori.
Ogni grammo di zucchero eliminato e ogni ricetta rivista offrono un'ulteriore opportunità per alleggerire il sovraccarico sui sistemi sanitari pubblici.

Sostituire lo zucchero significa offrire alle generazioni future la possibilità di vivere una vita non solo più lunga, ma anche più sana.

UNA PANDEMIA GLOBALE

Una lattina di una bevanda gassata al giorno incrementa del 26% il rischio di sviluppare il diabete di tipo 2 (Harvard).

Obesità

- 1975: meno del 5% degli adulti era classificato come obeso
- 2022: il 13% (circa 890 milioni di persone)

1,9 miliardi di adulti classificati come sovrappeso, compresi 39 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni.

- OMS/FAO: gli zuccheri aggiunti contribuiscono in modo significativo alla diffusione epidemica di diabete di tipo 2.
- 1980: 108 milioni → 2023: 537 milioni (+397%)
- Proiezione per il 2030: 643 milioni
- Costo : 966 miliardi USD/all'anno (IDF 2023)

Negli ultimi cinquant'anni, l'impennata nei consumi di zuccheri aggiunti ha registrato un andamento parallelo a quello della crescita di obesità e diabete. Tuttavia, le conseguenze si estendono ben oltre queste due condizioni; i disturbi metabolici comprendono infatti malattie cardiovascolari, tumori e malattie neurodegenerative. A livello generale, le tendenze sono allarmanti.
Lo zucchero è ovunque. Invisibile, insidioso e onnipresente. Nonostante non sia l'unico colpevole, di sicuro è un catalizzatore inarrestabile: aggrava le infiammazioni croniche, arresta i processi metabolici e nutre i radicali liberi. Mina il corpo umano dall'interno, compromettendo ogni organo, dalle arterie al cervello.
Ma questa epidemia può essere evitata. Ridurre il consumo di zuccheri significa intervenire su uno dei fattori pervasivi prevalenti nella maggior parte delle malattie croniche moderne. Significa spezzare una spirale negativa che condanna intere generazioni a invecchiare e ammalarsi.

Limiti delle alternative esistenti

La DGA dei sostituti tradizionali è 300 volte più bassa di quella di SÜVY.

- Aspartame: controversie in merito, DGA = 40 mg/kg/giorno
- Stevia: gusto amaro, DGA = 4 mg/kg/giorno
- Acesulfame K: problemi legati al microbiota e alla contaminazione
- Fruttosio: obesità, steatosi epatica, effetti neurologici

PRESSIONI NORMATIVE

Livelli di zucchero

Oltre 50 paesi hanno applicato delle tasse sulle bevande zuccherate (OMS 2024), e numerose nazioni stanno valutando di bandire gli zuccheri aggiunti in determinati prodotti alimentari per bambini.

- **Le tasse in oltre 50 paesi**
- **Messico: tassa del 10% → –7.6% nelle vendite nel primo anno**
- **UK: –30% di zucchero nelle bevande**
- **Etichetta: UE (contenuto), Cile/Messico/Israele (simboli neri)**
- **OMS: obiettivo –50% entro il 2030**

- **Ora lo zucchero è considerato un fattore di rischio significativo, simile al tabacco o dell'alcol. La tassazione non è semplicemente un'opzione, ma una necessità per cercare di frenare un'epidemia che mette in pericolo non solo la salute pubblica, ma anche la redditività economica delle nazioni.**

- Le tasse sui prodotti zuccherati sono in aumento non per una questione ideologica, ma per necessità. Queste misure hanno un duplice obiettivo:
- **Gli sforzi per contrastare l'incessante aumento del consumo di zuccheri aggiunti, che sta alimentando un'epidemia globale di malattie metaboliche, ammontano a 1.000 miliardi di dollari l'anno a livello mondiale, considerando la sola gestione del diabete di tipo 2 (IDF, 2023).**
- **Ridurre le enormi spese per la salute pubblica direttamente associate allo zucchero.**
- **La cosiddetta "health tax" riconosce che ci troviamo a un punto morto. Lo zucchero è diventato così pervasivo e crea una dipendenza tale che sembra che la coercizione economica sia l'unica via percorribile per ridurne il consumo.**

Un'innovazione di INNOVI Laboratories - 531 Route d'Astaffort - 47390 Layrac
E-mail : direction@groupe-innovi.fr | Telefono: +33 (0)5 53 98 50 30

Crisi sanitaria

Un obbligo condiviso

In uno scenario nel quale si prevede che la salute rappresenterà circa il 10% del PIL nel 2030, e dove l'obesità erode attualmente oltre l'8% del budget per la salute dell'OCSE, la decisione di astenersi dall'adottare misure fiscali e dal ricorrere a sostituti dello zucchero significa scegliere una strada che prevede un impiego del 3,3% annuo del PIL per la salute entro il 2060.

Si prevede che il tasso di crescita della spesa sanitaria supererà quello del PIL fino al 2030 (OCSE).
Un consumo eccessivo di zucchero contribuisce alla diffusione di obesità, diabete e malattie cardio-metaboliche, aumentando così la spesa pubblica.
Se non si interviene, si prevede che entro il 2060 i costi macroeconomici raggiungeranno il 3,3% del PIL mondiale.
Grazie all'adozione di una tassazione mirata (≥20%) si è registrata una riduzione nel consumo di alimenti e bevande con zuccheri aggiunti, i produttori stanno riformulando la composizione dei loro prodotti e la pressione sul budget si sta alleggerendo.

Süvy, la risposta anticipata

Le preoccupazioni legate al consumo di zucchero non sono mai state così urgenti nella storia moderna.

- Da tempo le **autorità sanitarie**. all'EFSA alla FDA, mettono in guardia sul fatto che gli zuccheri aggiunti siano una delle principali cause della diffusione epidemica globale di obesità, diabete e disturbi metabolici e condividono un'obiettivo comune: ridurre in modo significativo il consumo di zuccheri aggiunti entro il 2030.
- **Di fronte al** crescente **aumento della spesa sanitaria pubblica**, i governi sono stati costretti a introdurre tasse e a imporre regolamentazioni restrittive. Ad oggi, oltre 50 paesi applicano tasse specifiche sullo zucchero e sulle bevande zuccherate, ma non affrontano il problema principale: quali alternative possono sostituire lo zucchero negli alimenti?
- **I produttori** si sono trovati schiacciati tra due richieste contrapposte: ridurre lo zucchero, conservando però gusto, texture, lucentezza, conservazione e fermentazione. Ad oggi, nessun sostituto è stato in grado di replicare tutte queste funzioni. Sûvy è compatibile con oltre il 99% delle formulazioni esistenti.
- **I consumatori** hanno espresso in modo costante una richiesta ben precisa: il 60% vorrebbe ridurre l'apporto di zucchero e il 48% si dichiara disposto a pagare un sovrapprezzo per i prodotti privi di zuccheri aggiunti. Il mercato globale dei prodotti a basso contenuto di zucchero ha subito un'impennata, con un aumento del 93% dei prodotti senza zuccheri aggiunti dal 2017 al 2022.

Ed è proprio in questo vuoto storico che si inserisce SÜVY.

- **Unica al mondo**, replica tutte e 13 le funzioni tecnologiche dello zucchero, senza rinunciare al sapore.
- **La sua composizione a base di fibre prebiotiche non solo garantisce una neutralità metabolica, ma ha anche effetti benefici sulla salute intestinale e sul sistema immunitario.**
- **La sua sicurezza d'uso supera in modo significativo quella delle alternative tradizionali** e vanta una DGA (dose giornaliera ammissibile) incredibilmente elevata.
- Il suo prezzo competitivo (circa 12 €/kg rispetto a 40 - 150 €/kg delle alternative di qualità) lo rende un'alternativa concreta e alla portata di tutti.

E soprattutto, SÜVY non è zucchero.
Non è colpito dalle tasse attualmente imposte al settore agro-alimentare.
Nei paesi in cui i governi applicano tasse restrittive, SÜVY si presenta come un'alternativa liberatoria: consente ai produttori di evitare sanzioni fiscali, permette agli stati di ridurre la propria spesa sanitaria e offre ai consumatori la possibilità di scegliere opzioni alimentari più sane, senza scendere a compromessi.

Un'innovazione per la salute

- Indice glicemico ≈ 0: effetto insignificante sul livello di zucchero nel sangue.
- Prebiotico: migliora il microbiota, riduce l'infiammazione.
- Non-cariogenico: salvaguarda la salute del cavo orale.
- Nessun bioaccumulo: non lascia residui dannosi nell'organismo.
- Enables a reduction of 30 to 40% of the calories in a recipe while preserving flavor.

Una risposta anticipata... ma ancora inconsueta!

Le preoccupazioni legate al consumo di zucchero non sono mai state così urgenti nella storia contemporanea.
SÜVY è in grado di sostituire lo zucchero in oltre il 99% delle sue applicazioni: dolci, bevande, caramelle, piatti pronti e alimentazione mirata. Mai prima d'ora un sostituto ha raggiunto un tale livello di versatilità.

Tuttavia, occorre mantenere sempre una posizione pragmatica.
Si calcola che il consumo globale di zucchero sia oggi pari a 183 milioni di tonnellate e si prevede che raggiungerà le 204 milioni di tonnellate entro il 2029 (FAO/OCSE).
Nonostante la sua rapida crescita, nel breve periodo i volumi industriali di SÜVY raggiungeranno solo lo 0,5% circa della domanda mondiale.

Anche se può sembrare modesto, è proprio questo che crea un'opportunità strategica straordinaria.

Offre infatti numerosi vantaggi a produttori e distributori che stanno proprio ora consolidando la loro posizione.
Tasse: SÜVY non è interessata dalle tasse sulle bevande zuccherate attualmente applicate in oltre 50 Paesi.
Marketing: la possibilità di dichiarare che il proprio prodotto è "senza zuccheri aggiunti", conservando però gusto e texture riflette la giusta risposta alla domanda in forte ascesa dei consumatori (dal 2017 al 2022 la domanda di prodotti "senza zuccheri aggiunti" è cresciuta del 93%).
Metabolismo e salute: offrire un prodotto che riduce il consumo di calorie, favorisce la salute del microbiota e allevia i rischi associati al consumo di zucchero.
Posizione competitiva: la possibilità di rientrare tra i veri pionieri del settore sfruttando una novità mondiale unica e raccogliendo i benefici sostanziali di riuscire a distinguersi dalla concorrenza.

In altre parole, mentre il mondo continua a consumare ogni anno 200 milioni di tonnellate di zucchero, SÜVY rappresenta sia un contributo modesto sia un traguardo storico: la prova che sostituire lo zucchero senza scendere a compromessi è davvero possibile.
Coloro che fanno questa scelta oggi non si limitano semplicemente a godere dei vantaggi di un prodotto, ma si stanno posizionando all'avanguardia in una rivoluzione globale in atto, proprio là dove si sta plasmando il futuro dell'alimentazione.

Produzione annuale in migliaia di tonnellate metriche	2025	2026	2027	2028	2029
Zucchero	192 800	195 700	198 700	201 700	204 700
Süvy	4	100	400	700	1000
Presenza percentuale di Süvy sul mercato mondiale	0,002%	0,05%	0,20%	0,34%	0,48%

In cinque anni si prevede che il consumo mondiale aumenterà di circa 15 milioni di tonnellate, che equivale a più di 15 volte il mercato potenziale di SÜVY se raggiungesse 1 milione di tonnellate.

In questo scenario, consolidare la propria posizione fin da subito significa assicurarsi un vantaggio strategico a lungo termine, poiché SÜVY non sarà semplicemente un'opzione tra tante, ma rappresenterà la porta d'accesso a un mercato vasto e in rapida trasformazione.

Le collaborazioni create durante i primi due anni dalla nascita di SÜVY godranno di un vantaggio particolare:

Marketing: essere i primi a proporre un sostituto completo dello zucchero, con benefici senza paragoni per la salute e un gusto invariato.

Scientifico: basato su un processo innovativo supportato dalle principali autorità sanitarie e corroborato da forti evidenze metaboliche.

Tasse: evitare le tasse sulle bevande zuccherate esistenti e adottate in oltre 50 paesi, perché SÜVY non rientra nel loro campo di applicazione.

Fama: consolidare la propria posizione di apripista dell'innovazione mondiale, attesa da governi, produttori e consumatori.

Soddisfa gli obiettivi fissati dall'OMS e dalla FAO: ridurre del 50% il consumo di zuccheri aggiunti entro il 2030.

L'Institut Montaigne ha recentemente pubblicato un rapporto rivoluzionario sul settore alimentare. Si tratta di un documento frutto della collaborazione tra ricercatori, leader di settore e rappresentanti politici che sottolinea quali sono le sfide economiche e sanitarie significative legate al consumo eccessivo di zucchero.

Süvy offre una soluzione innovativa e tangibile a questo problema. Condividiamo con l'Institut Montaigne la convinzione che trasformare il nostro modello alimentare sia una responsabilità collettiva e un imperativo categorico.

- **Il novantanove percento dei consumatori mondiali cerca di ridurre il proprio consumo di zucchero.**
- **Il quarantotto percento è disposto a pagare un sovrapprezzo per un prodotto che non contiene zuccheri aggiunti.**
- **Esplosione delle linee di prodotti "a ridotto contenuto di zucchero": +93% dal 2017 al 2022.**
- **Il settantanove percento ritiene che per godere di buona salute a lungo la sola perdita di peso non basti: anche ridurre il consumo di zucchero è fondamentale.**

In Europa, una riduzione del consumo di zucchero potrebbe evitare 2 milioni di casi di malattie croniche entro il 2050.

Süvy

Il gusto dello zucchero, senza zucchero.

www.suvy.fr @suvy.nutrition

0 zuccheri

8 volte meno calorie dello zucchero

Gusto, funzione e dose d'uso identici

40% di fibre prebiotiche

Š

Il primo sostituto dello zucchero al mondo

L'UNICO SOSTITUTO DELLO ZUCCHERO AL MONDO.

Di fronte a questa emergenza sanitaria, l'innovazione alimentare non è più un'opzione: **è diventata una necessità**.
Affinché la transizione alimentare abbia successo, deve basarsi su progressi che diventano intuitivi, quasi evidenti, **senza imporre rinunce.**

È in questo spirito che SÜVY è stato sviluppato. Frutto di sette anni di ricerca, questa innovazione riproduce il gusto e gli usi dello zucchero in tutte le sue applicazioni nelle stesse proporzioni e nelle stesse ricette, senza cambiamenti. Süvy è lo zucchero di ieri senza i suoi difetti per la salute.

Formulato con fibre funzionali e zuccheri vegetali fermentati, SÜVY vanta un indice glicemico più basso di quello delle verdure, contrasta la formazione della carie e contiene otto volte meno calorie. Süvy favorisce il benessere del microbiota intestinale, mantenendo piena compatibilità con gli usi culinari tradizionali..

SÜVY trasforma e trasformerà in modo duraturo le pratiche alimentari e il miglioramento della nostra salute collettiva.

UN NUOVO FUTURO NUTRIZIONALE PER LA NOSTRA GENERAZIONE E QUELLA SUCCESSIVA.

Un momento che la storia dell'alimentazione ricorderà.

	Süvy	Zucchero	Aspartame	Stevia
Gusto dolce	✓	✓	✓	✓
Sensazione di rotondità al palato	✓	✓	✗	✗
Apporto di fibre prebiotiche	✓	✗	✗	✗
Tolleranza digestiva ottimale	✓	✗	✗	✗
Equilibra l'acidità	✓	✓	✓	✗

Ciò che lo zucchero non ha mai fatto

- ✓ Prebiotico (fermentazione benefica)
- ✓ Produzione di AGCC protettivi (infiammazione, immunità)
- ✓ Sazietà
- ✓ Impatto glicemico + insulinico molto basso
- ✓ Supporto degli ormoni metabolici (GLP-1)
- ✓ Anti-cariogeno/Protegge i denti

Ciò che Süvy fa meglio dello zucchero

- ✓ Stabilizza le consistenze umide senza aggiungere pectina.
- ✓ Stabilizza le mousse
- ✓ Morbidezza di lunga durata - Minore perdita di acqua – durata di conservazione prolungata
- ✓ Migliore resistenza allo sviluppo batterico
- ✓ Glasse e finiture vetrate senza ricristallizzazione
- ✓ Migliore stabilità al freddo, al caldo, all'acidità e agli urti (stabilità 48–72 h)
- ✓ Migliore resistenza al congelamento (meno cristalli di ghiaccio dopo lo stoccaggio - cremosità post-scongelamento).
- ✓ Caramello morbido - rimane malleabile più a lungo.
- ✓ Caramello cristallino con innumerevoli possibilità di colorazione flessibili dopo raffreddamento.