

NOVITÀ!

**Eridania**  
·1899·

DA OGGI, È POSSIBILE PREPARARE

*Ricette e Confetture*

**CON ALMENO IL -30% DI ZUCCHERI\*  
E RICCHE DI FIBRE, MA CON LO STESSO GUSTO DI SEMPRE!**



\* RISPETTO ALLE RICETTE  
E ALLE CONFETTURE  
CON CLASSICO ERIDANIA

## MENO ZUCCHERO, PIÙ FIBRE...

I nuovi Mix Eridania prevedono la sostituzione di una parte di zucchero con il polidestrosio, una fibra alimentare che modula l'assorbimento dello zucchero riducendo l'impatto glicemico dello stesso.

### PERCHÈ IL POLIDESTROSIO?

- ✓ È una fibra solubile
- ✓ Ha un'elevata tolleranza digestiva
- ✓ È fermentabile
- ✓ Resiste al calore e ai trattamenti acidi a caldo

### ...MINOR IMPATTO GLICEMICO.

Le linee guida CREA riferiscono che è bene limitare il consumo degli zuccheri liberi e, ancora meglio, associare il consumo di zuccheri a nutrienti, come le fibre, che ne modulano l'impatto glicemico.



## UN'ALTERNATIVA CHE NON C'ERA...

Nel mondo della ricettazione, lo zucchero svolge funzioni importanti (non solo gusto dolce ma anche effetto umettante, conservante, effetto doratura) e non è sostituibile con quantità inferiori di altri dolcificanti.

I nuovi Mix Eridania sono nati per essere una valida alternativa nelle preparazioni di ricette e confetture, perchè consentono di mantenere la dolcezza e le caratteristiche dello zucchero tradizionale.

### ...DI FACILE UTILIZZO.

Il mantenimento delle caratteristiche strutturali dello zucchero rende i Mix Eridania di facile utilizzo per il consumatore:

non è necessaria alcuna conversione in termini di quantità nè un'attenzione particolare per il loro uso in cucina.



TESTATO DA



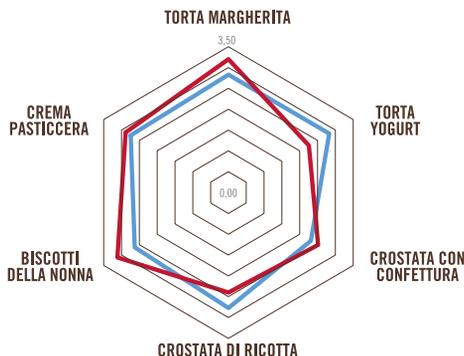
La formulazione di Eridania è stata testata con **30 professionisti tra docenti e allievi** della scuola di cucina CAST ALIMENTI tramite un **test in blind di confronto diretto** tra zucchero tradizionale e mix Eridania zucchero e fibre su **6 diverse ricette**.

- A** RICETTA IN BLIND PREPARATA CON ZUCCHERO TRADIZIONALE
- B** RICETTA IN BLIND PREPARATA CON MIX ZUCCHERO E FIBRE ERIDANIA
- C** RICETTA IN CHIARO PREPARATA CON MIX ZUCCHERO E FIBRE ERIDANIA

### GRADIMENTO COMPLESSIVO

**A vs B**

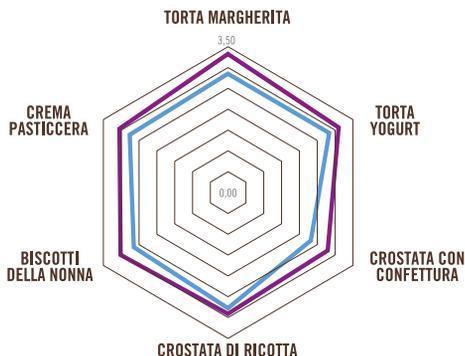
Complessivamente, le preparazioni con zucchero e con mix sono paragonabili (le differenze sono sempre inferiori ad un punto)



### GRADIMENTO COMPLESSIVO

**B vs C**

A seguito della rivelazione del test con conseguente spiegazione del prodotto, la valutazione è aumentata superando il prodotto convenzionale.



## I RISULTATI

Complessivamente, non si evincono differenze significative tra le ricette realizzate con lo zucchero tradizionale e quelle realizzate con il mix Eridania zucchero e fibre.

### PREPARAZIONI SOFFICI

Il mix tende a mantenere maggiormente l'umidità e a creare un prodotto finito **più durevole nel tempo** e dotato di **maggior scioglievolezza**.

### CREME

In queste preparazioni gli zuccheri giocano un ruolo fondamentale nel controllo della coagulazione delle uova: la presenza delle fibre è utile perchè conferisce una **struttura cremosa e lucida**.

### FROLLE

Nelle frolle e nei biscotti l'uso del mix Eridania permette di ottenere un **livello di doratura superiore** ed una **maggiore friabilità**.

\*Fonte dati: test Cast Alimenti per Eridania Febbraio 2021

**Eridania**  
1899

Eridania Italia S.p.A. - via Paolo Bovi Campeggi 2/4e, Bologna - [www.eridania.it](http://www.eridania.it)