

Sugarno, une nouvelle expérience de douceur

Le seul producteur de polyols et de substituts du sucre au Moyen-Orient
Entreprise innovante à base de connaissances Shirin Salamat Partikan
Fondée en 2011

La société Shirin Salamat Partikan a été fondée en 2011 dans le but de produire des matières premières à vocation santé destinées aux industries alimentaires, pharmaceutiques et hygiéniques. Nous sommes fiers d'être le seul producteur au Moyen-Orient d'une large gamme de polyols édulcorants, y compris des substituts du sucre, offrant des produits de qualité mondiale adaptés aux besoins locaux. Nos produits sont le fruit de la combinaison de la biotechnologie, du génie chimique, de l'industrie agroalimentaire et des sciences de la chimie alimentaire. Ils sont fabriqués en Iran conformément aux normes internationales, grâce à l'expertise de nos spécialistes.

Produits et caractéristiques de Sugarno GPM/GPS

Un sucre naturel et sain, à faible teneur en calories et à indice glycémique bas, idéal pour la fabrication de produits diététiques et sans sucre. Grâce à sa grande stabilité thermique et à sa saveur similaire à celle du sucre traditionnel, il constitue un substitut idéal pour la production de bonbons, chocolats, chewing-gums, biscuits, boissons, produits de pâtisserie et autres produits alimentaires et pharmaceutiques.

► **Homologations et certifications:** JECFA, Codex Alimentarius (INS 953), EFSA, FDA (GRAS), FCC., Monograph 5

SugarNow – Tréhalulose (Trehalulose):

Un sucre peu commun dans la nature, avec une teneur calorique similaire à celle du sucre traditionnel, un indice glycémique bas et une grande stabilité thermique. Il est idéal pour la production d'aliments diététiques et constitue une excellente source d'énergie durable pour les sportifs et les produits à faible teneur en calories.

► **Homologations et certifications:** JECFA, Codex Alimentarius (INS 953), FSANZ, EFSA

Isomaltulose (Palatinose™)

L'isomaltulose est un disaccharide naturel à absorption lente qui fournit une énergie stable et durable. Grâce à son faible indice glycémique et à son absence d'effet cariogène, elle est largement utilisée dans les produits de nutrition sportive, les boissons et les aliments axés sur la santé.

► **Homologations et certifications:** JECFA, FDA (GRAS), EFSA, Codex Alimentarius (INS 953)

Les avantages de nos produits par rapport au sucre ordinaire:

Un sucre peu commun dans la nature, avec une teneur calorique similaire à celle du sucre traditionnel, un indice glycémique bas et une grande stabilité thermique. Il est idéal pour la production d'aliments diététiques et constitue une excellente source d'énergie durable pour les sportifs et les produits à faible teneur en calories.

Notre slogan:

Nous innovons en harmonie avec la nature pour une santé durable."