

Alimcarat: Sustituto de Cocoa Carovit

Características y aplicaciones

¿Qué es el Carovit?

Es un ingrediente alimenticio considerado como un sustituto ideal del cacao, con un color y sabor similares que recuerdan al cacao. Elaborado a partir de pulpa de algarroba tostada y finamente molida, se haya disponible en diferentes tonalidades y sabores que corresponden a su grado de tostado.



Características Principales

Sabor agradable

Es un producto con un sabor dulce natural (poder edulcorante entre 0,5-0,6) usado para mejorar el sabor y la palatabilidad.

Producto natural

Posee un contenido inapreciable de grasa, libre de cafeína y teobromina

sustancias excitantes presentes en el cacao. Presenta un alto contenido de azúcares naturales y fibra, pero un bajo contenido calórico, debido al alto nivel de fibra y bajo de grasas. Es rico en vitaminas (A, B₁, B₂, D) y minerales (hierro, calcio, fósforo y magnesio).

Fibra dietética

Es muy rico en fibra natural (principalmente insoluble y de alto valor dietético), con propiedades beneficiosas para la flora intestinal.

Aplicaciones en Alimentos

- ▶ Bebidas instantáneas (solubilidad=65%)
- ▶ Galletas y productos de panadería
- ▶ Coberturas de chocolate
- ▶ Helados de chocolate
- ▶ Cremas de chocolate
- ▶ Productos dietéticos
- ▶ Batidos de leche y soja



Ejemplo de Aplicación

Bebida chocolatada

El **Carovit** como ya se ha descrito, tiene un amplio rango de aplicaciones en el área de los alimentos gracias a sus excelentes características, y de forma muy particular se ejemplificará su uso en bebidas chocolatadas.

La formulación de una bebida chocolatada haciendo uso de **Carovit** es:

INGREDIENTE PORCENTAJE

Azúcar	52,7
Cocoa	27,0
Carovit	20,0
Lecitina de soja	00,3

La adición de **Carovit** a la formulación además de aportar beneficios sensoriales y nutricionales, también ayuda en la reducción de costos.

La exigencia de los consumidores por recibir productos novedosos que aporten beneficios a su salud, se ha vuelto hoy día un punto de mucha importancia para las empresas procesadoras de alimentos, de forma que el **Carovit** se convierte en una opción de bastante peso para satisfacer las exigencias del mercado y estar a la vanguardia en el empleo de productos de novedosos.



REFERENCIAS: www.alimcarat.com

Adaptación: I.A. Carlos Alberto Obregón
(Nutrer S.A. de C.V. TEL. 10834500)