



[< retour](#)

Epicerie

Sucre inverti (trimoline)



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Sucre

Le sucre inverti est un produit obtenu par hydrolyse du saccharose (sucre). On obtient un mélange de glucose et de fructose en proportions égales.

Il se présente sous forme liquide avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 mois ou pâteuse avec une DLUO de 1 an.

Le sirop de sucre inverti a le pouvoir d'absorber l'humidité et de résister à la dessiccation (il

reste mou et lisse) et il a un pouvoir sucrant plus élevé que le saccharose (20-25% de plus). Il permet d'obtenir des produits plus moelleux, de réduire les temps de cuisson, d'éviter le grainage et la cristallisation, d'éviter le dessèchement après décongélation et de stabiliser les glaces et sorbets.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

327
kcal

glucide

81,70
g

magnesium

2,46
mg

calcium

3,00
mg

sodium

1,78
mg

* Source de données :
AFSSA

sucre

81,20
g

cuivre

0,01
mg

zinc

0,03
mg

fer

0,06
mg

manganèse

0,01
mg

vitamin
B2

0,01
mg

amidon

0,50
g

eau

0,30
g

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16503>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16503>