Naturalia
Fruit natural sugars

Press kit 2024

naturaliaingredients.com

Dalla frutta agli zuccheri: per una dolcificazione **naturale**, **buona** e **responsabile**.

Naturalia Ingredients nasce dall'idea di offrire al mercato mondiale un nuovo ed innovativo prodotto naturale: lo zucchero cristallino estratto dalla frutta.

Il processo produttivo, brevettato a livello internazionale, consente l'estrazione delle componenti zuccherine della frutta e la loro cristallizzazione, per una dolcificazione 100 % di origine naturale, biologica, No OGM.

La tecnologia messa a punto da Naturalia consente di estrarre il glucosio ed il fruttosio naturalmente presenti nell'uva attraverso un processo innovativo che non impatta sulla natura degli zuccheri e di cristallizzarli "a freddo", impiegando solo acqua come solvente.

Un incontro esclusivo tra natura e tecnologia, tradizione e futuro, fra passione e innovazione.

Prodotti certificati e **100% made in Italy** che incontrano un mondo di applicazioni: **food**, **beverage**, **nutraceutical**, **winery**.

In ambito enologico lo zucchero dell'uva è denominato <MCRS= e rappresenta l'unico Mosto Concentrato Rettificato Solido oggi disponibile sul mercato per tutte le applicazioni di cantina: arricchimento, dolcificazione, frizzantizzazione e spumantizzazione. Il MCRS è la vera innovazione enologica dell'ultimo decennio e consente finalmente la creazione di vini sostenibili 100% da uva, grazie all'utilizzo di zuccheri della stessa filiera vitivinicola.

Naturalia può contare su un approvvigionamento diretto della materia prima grazie ad un controllo dell'intera filiera produttiva che garantisce la tracciabilità delle uve lavorate, dal campo al prodotto finito, nella totale sicurezza e conformità alla normativa in vigente.
Il Sistema Qualità e i prodotti di Naturalia sono garantiti da standard internazionali di certificazione: ISO 9001 - ISO 22005 - IFS FOOD – BIO (UE) - ORGANIC (NOP) - NON GMO - Kosher – Halal.

Per maggiori info seguici su:

Web: naturaliaingredients.com **Fb: NaturaliaIngredients** **Ig: naturalia_ingredients** **Li: naturalia-ingredients**

Naturalia
Fruit natural sugars

contatti:

info@naturaliaingredients.com TEL.

+39.0923.906332

naturaliaingredients.com