

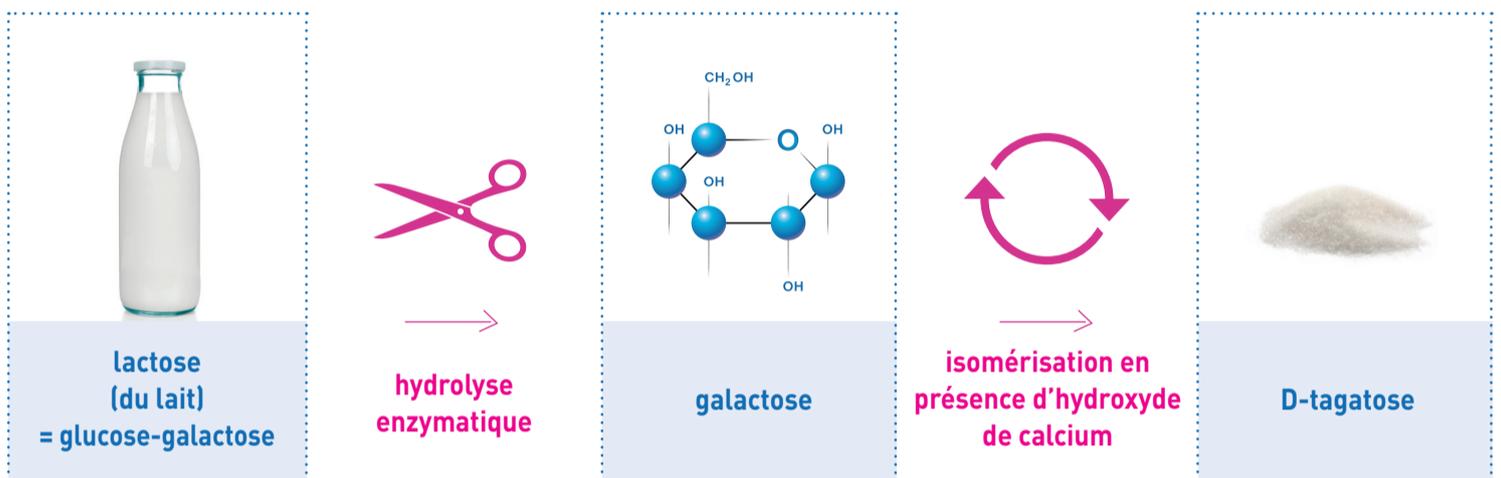
# LE TAGATOSE

www.EDULCORANTS.eu

Édulcorant massique ou de charge obtenu à partir du lactose, le sucre du lait, et souvent associé à d'autres édulcorants, comme le sucralose.

## Obtention:

Le **tagatose** se retrouve à l'état naturel en faibles quantités dans le lait, mais est obtenu par transformation du **lactose** (sucre du lait).



## Principaux avantages:

- Absorption intestinale partielle (15-20 %) → moins calorique
- Très faible influence sur la glycémie → adapté aux diabétiques
- Ne favorise pas la carie dentaire → bon pour les dents
- Prébiotique → favorable à la flore intestinale

Dose Journalière Admissible : non spécifiée

## Pouvoir sucrant:

80%  
TAGATOSE

100%  
SUCRE

100 g de sucre ⇒ 125 g de tagatose

## Conseils d'utilisation:

Le tagatose se trouve généralement **associé à d'autres édulcorants**, dont le **sucralose**, pour améliorer le goût.

### • À FROID:



### • À CHAUD:



Si on l'utilise pour réaliser diverses recettes telles que cake, rouleau à la confiture, gaufres, biscuits secs etc., il faut **réduire la température du four**, car le tagatose colore plus rapidement que le sucre.

