



Réinventer une icône portugaise sans aucun sucre.

Comment la formulation Süvy reproduit la caramélisation, la texture et le plaisir d'un monument de la pâtisserie, sans pic glycémique.

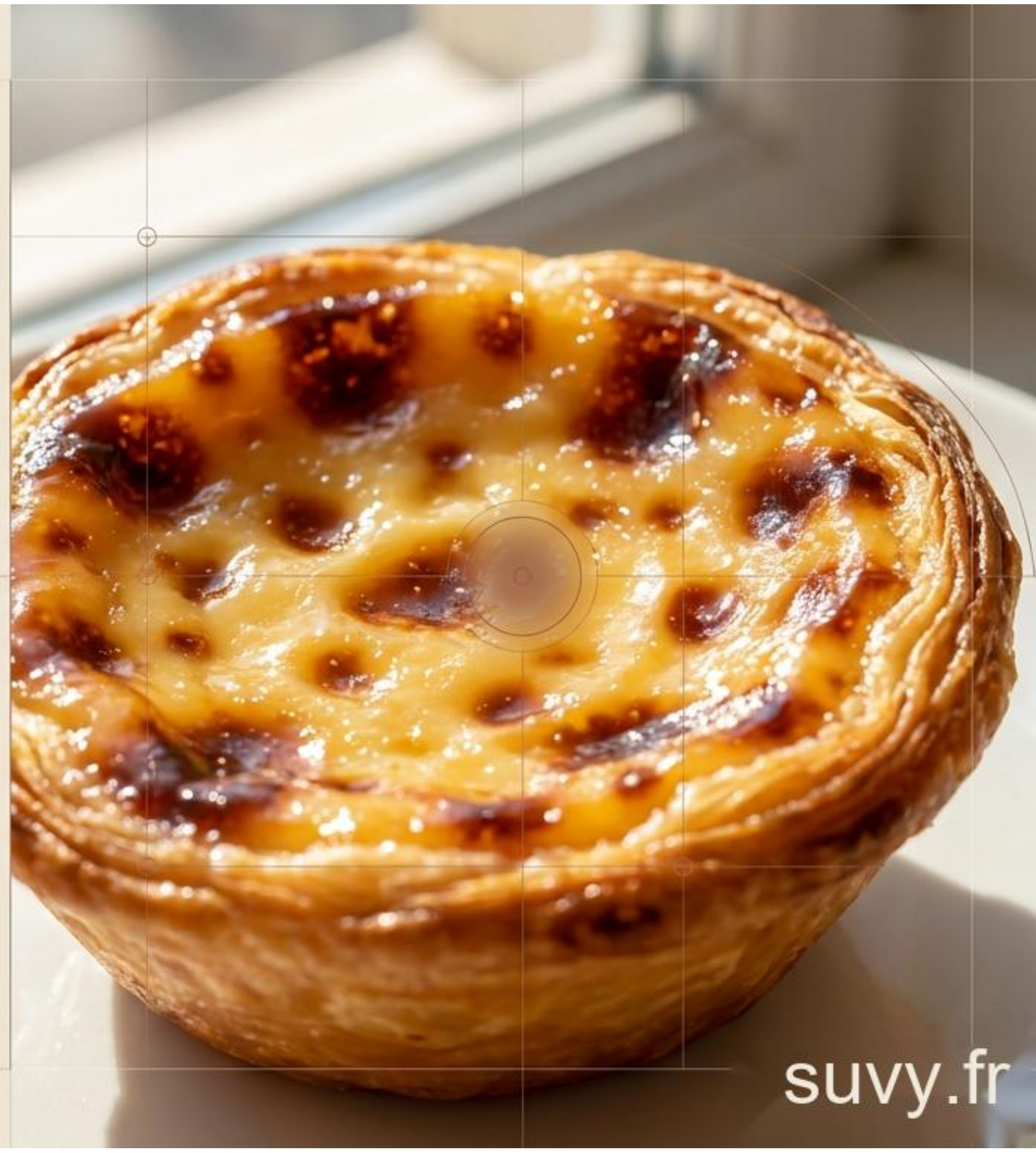
MAILLARD REACTION PATHWAY

SUGAR-FREE MATRIX



CARAMELIZED CRUST

CREAMY FILLING



suvy.fr

Pourquoi défier un monument historique ?

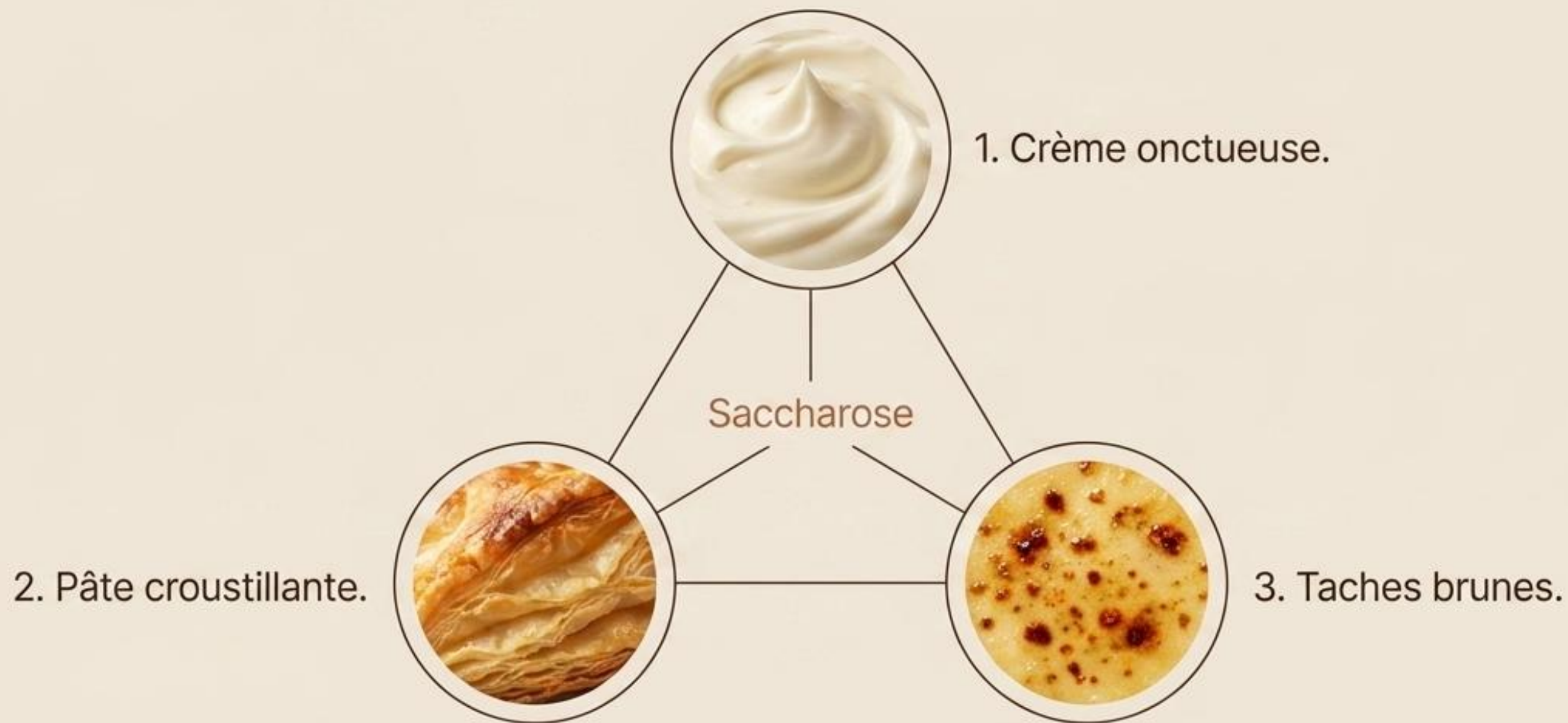


20 000 0

Pastéis vendus par jour par la Fábrica de Pastéis de Belém.

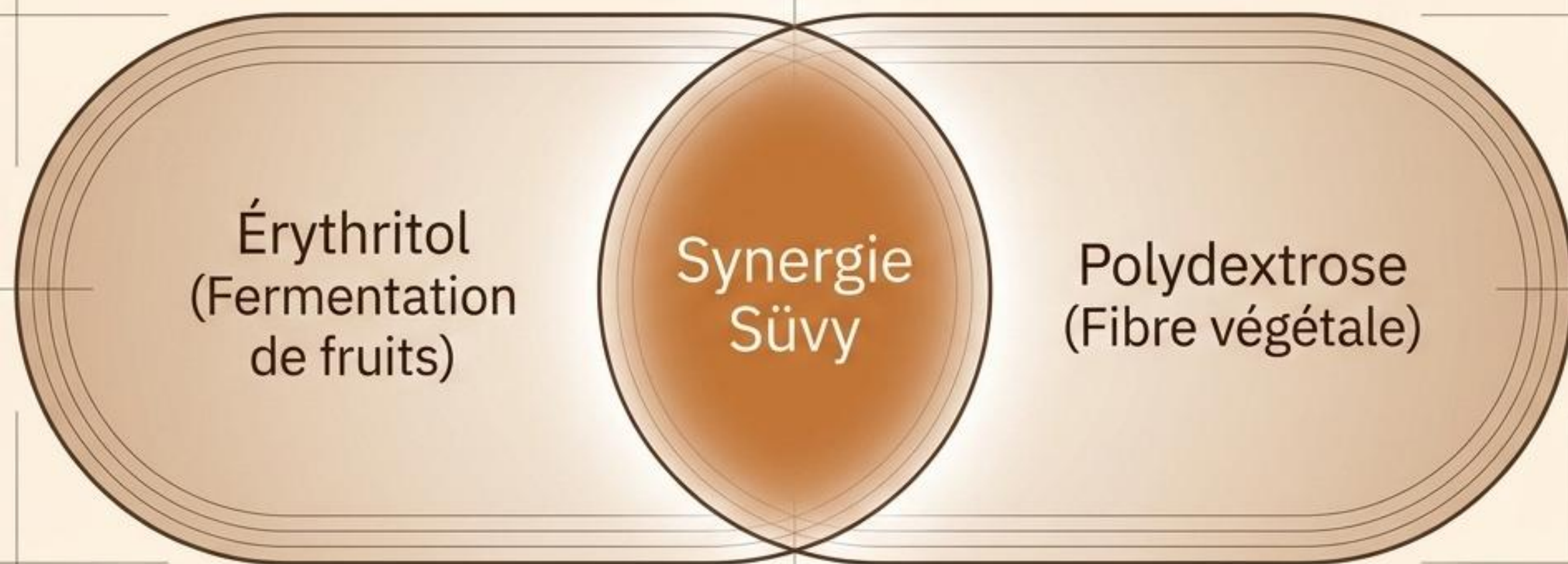
Toucher à la recette de cette tartlette, élue meilleure pâtisserie
du monde, relève du sacrilège technique.

Comment le sucre verrouille-t-il la recette originale ?



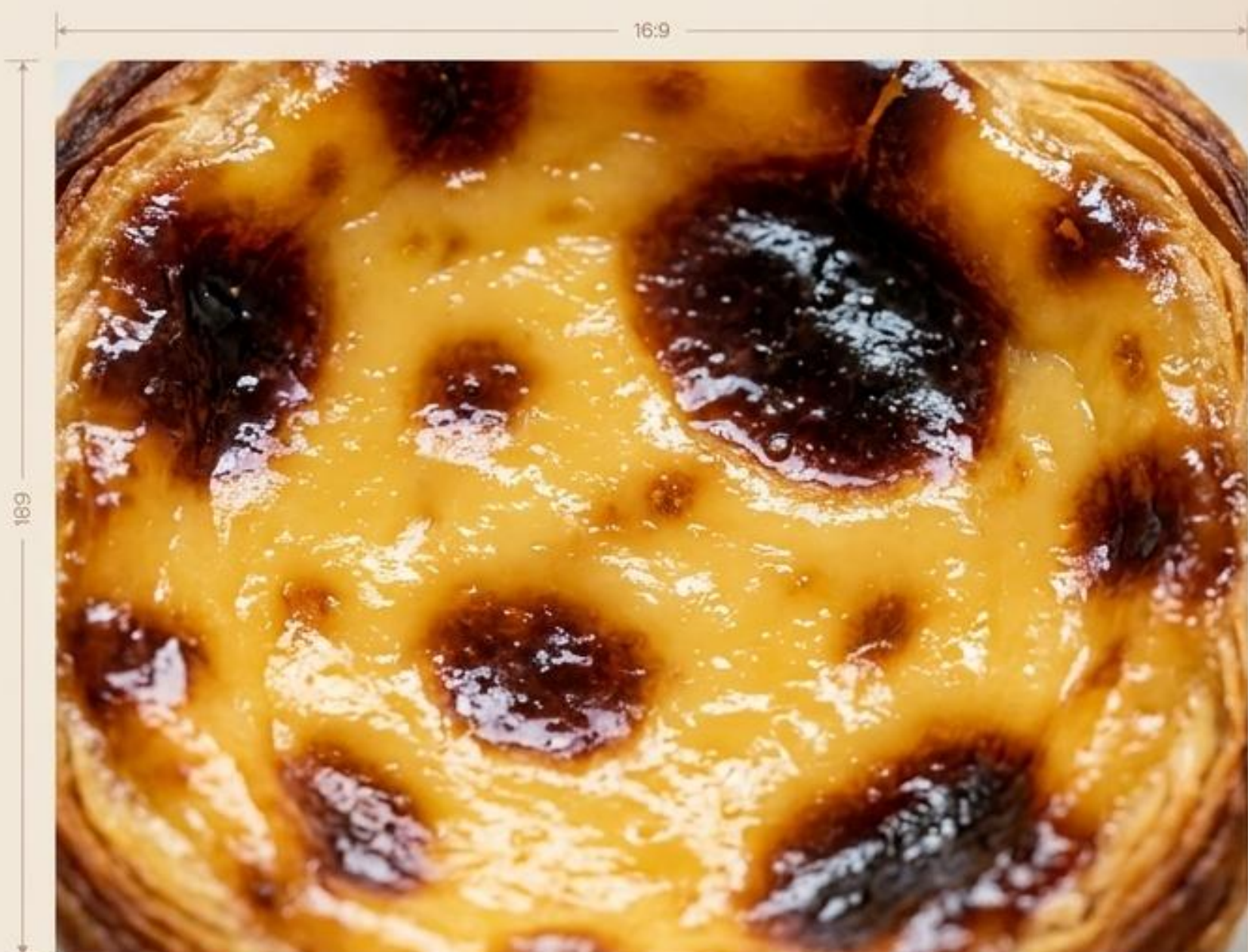
Le sucre ne fait pas que sucrer. Il structure la crème, empêche l'eau de détremper le feuilletage et brûle à haute température.

Comment Süvy imite-t-il la physique du sucre ?



La combinaison d'un polyol naturel et d'une fibre prébiotique permet de restaurer la masse, le brunissement et la parfaite rétention d'eau.

Déclencher la réaction de brunissement.



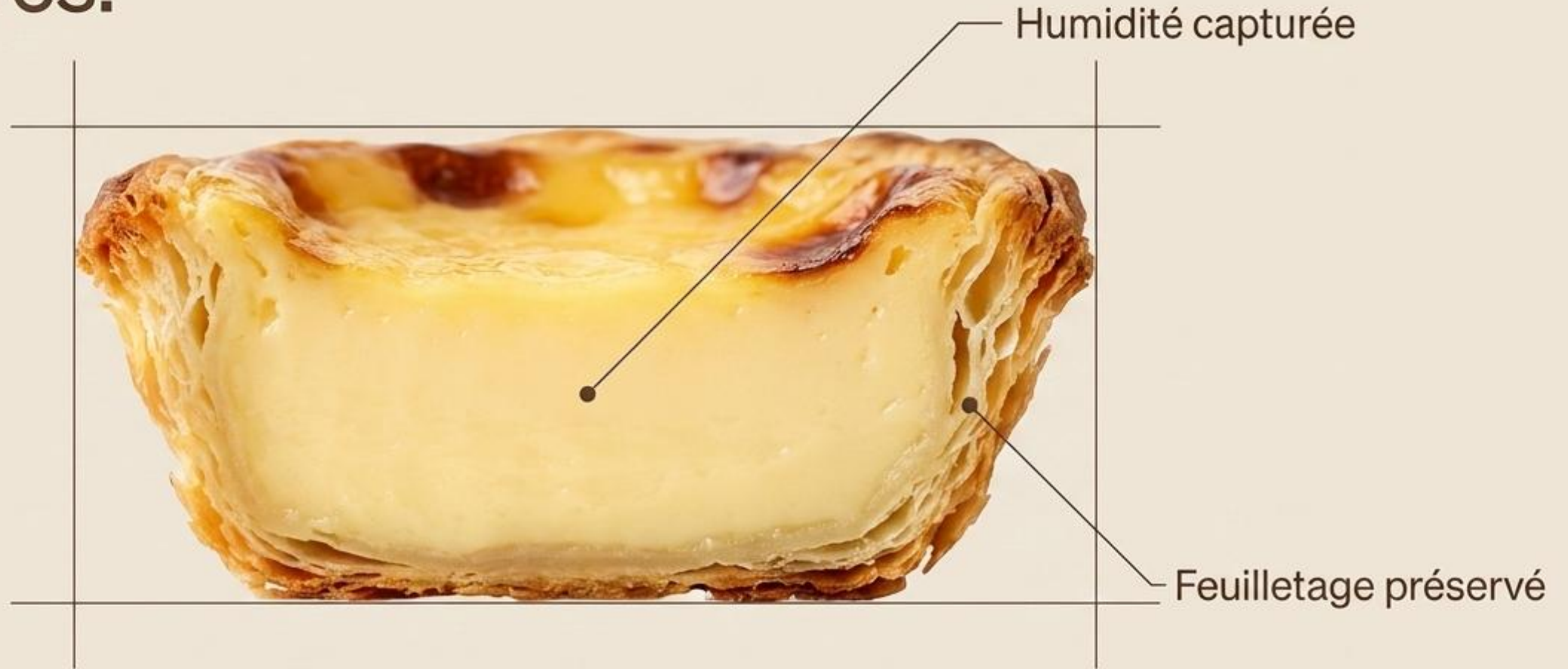
120 - 145 °C

Plage de caramélisation Süvy

Un édulcorant classique reste pâle. Süvy brunit naturellement, recréant les taches brunes emblématiques sans aucun arrière-goût.

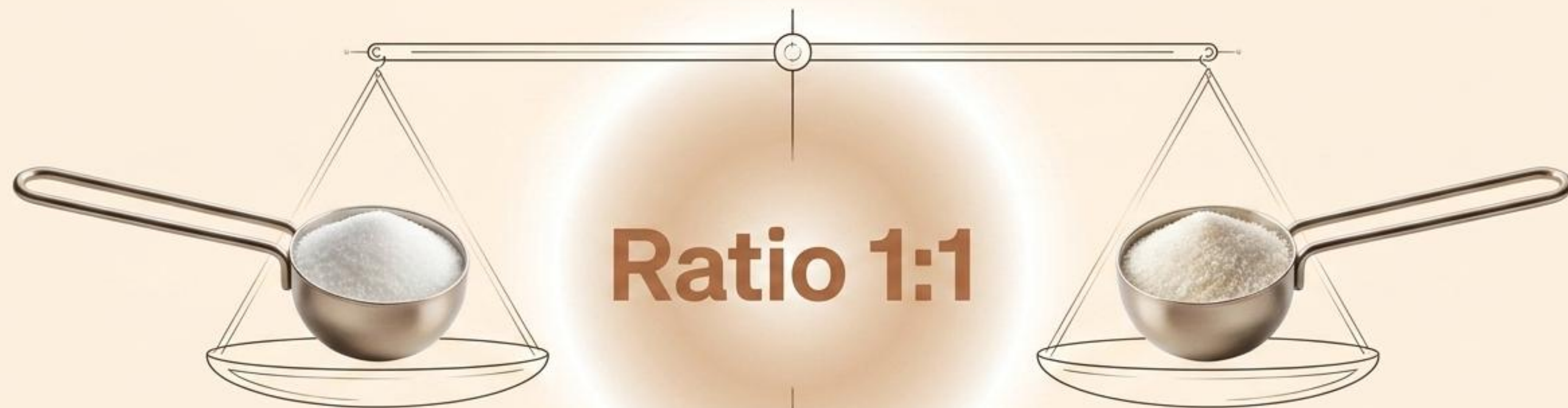
suvy.fr

Préserver le contraste des textures.



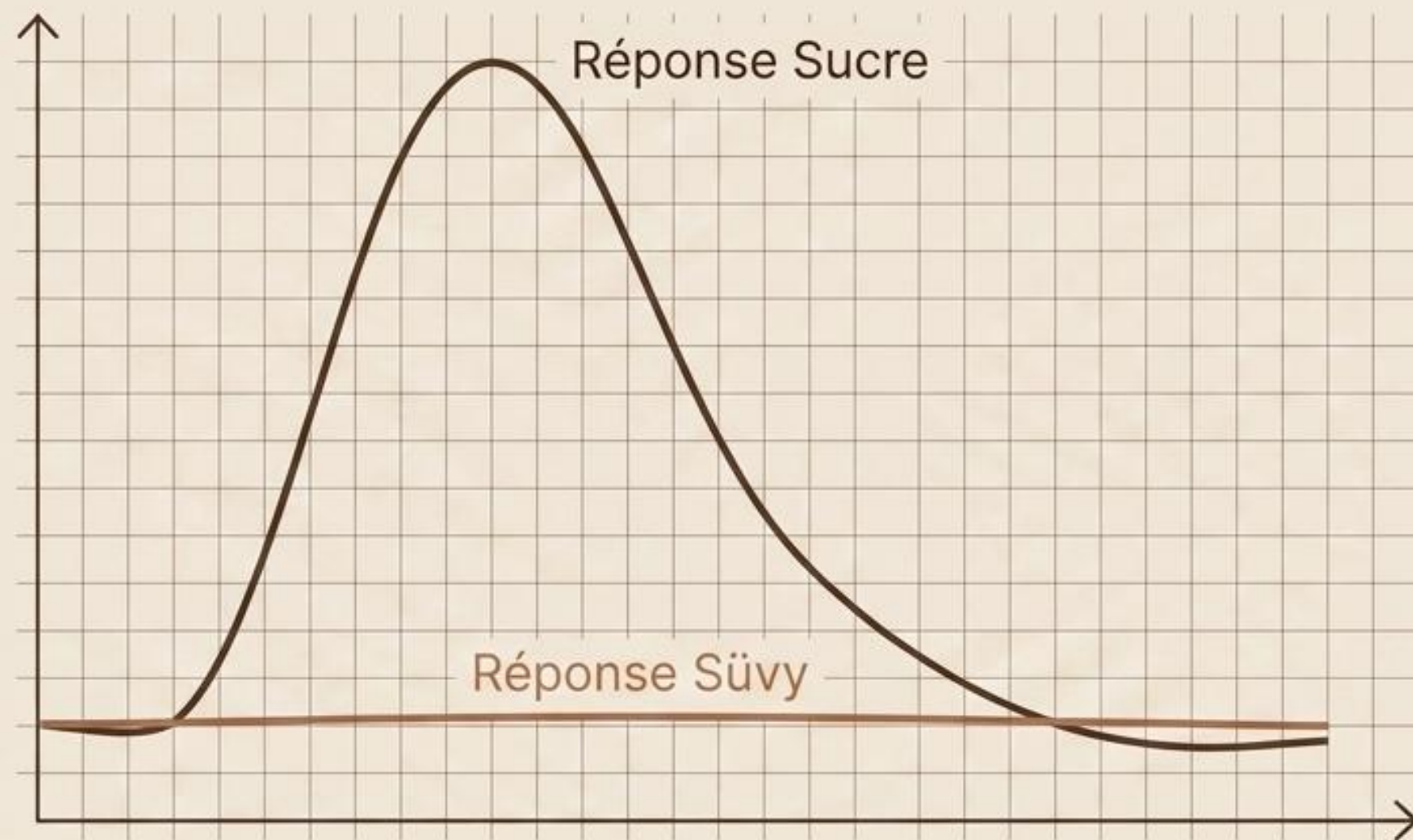
La fibre polydextrose retient l'humidité. La pâte feuilletée reste intacte, la crème ne recristallise jamais au refroidissement.

Substituer l'ingrédient sans réécrire l'histoire.



Les pâtissiers ne changent ni leurs gestes ni leurs proportions.
200 grammes de sucre sont simplement remplacés par 200 grammes de Süvy.

Savourer l'icône sans alerter la glycémie.



IG < 2

Contre 70 pour le sucre blanc

Le flan conserve son âme, mais devient physiologiquement neutre.
Totalement compatible avec un diabète, les régimes cétogènes ou IG bas.

suvy.fr

Que permet de créer cette stabilité thermique ?



Maîtriser le pastel prouve que Süvy sécurise toutes les cuissons exigeantes :
croûtes caramélisées, pâtes levées et foisonnement des mousses.

Supporter les températures extrêmes du four.



**Stabilité thermique
prouvée jusqu'à 150 °C.**

Contrairement aux édulcorants intenses qui se dégradent, Süvy encaisse parfaitement les violents chocs thermiques imposés par les fours professionnels.

suvy.fr

Passer du laboratoire à la production réelle.

**Des milliers de pastéis
Süvy déjà produits.**

La promesse n'est pas théorique.
Le goût, la texture et l'aspect visuel
ont passé haut la main l'épreuve
d'une véritable ligne de production.



Diviser l'apport calorique par huit.

47,9 kcal

43,2 g
de fibres

(pour 100 g)

Remplacer le sucre transforme le profil nutritionnel de la pâtisserie, tout en apportant des **fibres prébiotiques hautement utiles** au **microbiote**.

Que contient exactement Süvy ?



- Érythritol fermenté + Polydextrose végétal.
- 60+ ans de recul scientifique (sans substance nouvelle).
- 7 ans de R&D (Laboratoires Innovi), fabriqué à Layrac.

Explorez la pâtisserie sans compromis.

Découvrez l'ingrédient, explorez nos recettes techniques ou plongez dans les coulisses en écoutant le podcast Süvy.

Rendez-vous sur suvy.fr



suvy.fr