

CONTÁCTENOS:

Cel.: +54 011 6783-2803

[info@distribuidorasera.com.ar](mailto:info@distribuidorasera.com.ar)

[www.distribuidorasera.com.ar](http://www.distribuidorasera.com.ar)

  /DistribuidoraSera  /DistriSera



**SERA**  
DISTRIBUIDORA

## Dulcería Familia Mengoli (Establecimiento declarado de interés provincial)

Hace estos Dulces y los respalda con Su nombre.

La magia de los valles andinos patagónicos está presente en estos dulces.

La frescura de las frutas recogidas por manos expertas y la posterior elaboración artesanal revelan, a quien los prueba, algunos de los secretos que esta región encierra.

No cabe duda que es un producto genuino, su delicado sabor es el resultado de un proceso NATURAL desde su origen hasta su COCCIÓN AL VAPOR, ya que en ningún momento interviene nada que no sea producido por esta misma tierra.

Los dulces de la familia MENGOLI tienen el sabor de la fruta tradicional de la región y **no contiene conservantes ni agregados químicos**, es lo natural hecho dulce.

Después de largos ensayos y con un equipo de profesionales, ha logrado desde el año 1997 elaborar el primer dulce **APTO PARA DIABÉTICOS** y toda la familia.

## NUESTROS PRODUCTOS



### DULCES con AZUCAR

FRASCO HEXAGONAL de 450g., 220g. y 45g.  
También tenemos de 4 Kg. (no hexagonal)



### DULCES DIET

(APTO Diabéticos) de 390g.

FRUTAS EN ALMIBAR de 720g. y ARANDANOS PASTEURIZADOS de 380g.

## NUESTROS SABORES

SAUCO - MOSQUETA - GROSELLA - DURAZNO - RUIBARBO - FRAMBUESA - FRAMBUESA CON BOYSEMBERRY (MORA) - ZARZAMORA - CEREZA - CIRUELA - FRUTOS DEL BOSQUE - CASSIS - CORINTO - MEMBRILLO - CALAFATE - FRUTILLA - GUINDA - ARANDANOS - BOYSEMBERRY (MORA)

## ¿QUÉ ES LA FRUCTOSA?

La fructosa, levulosa o azúcar de la fruta, es un monosacárido (azúcar o carbohidrato compuesto por un solo eslabón) muy común en la naturaleza.

Forma parte por mitades de la sucrosa o azúcar común (este es un disacárido compuesto por dos eslabones, cuya otra mitad es la glucosa) y se halla en forma libre en la miel, las frutas, las verduras y otras plantas.

Tiene alto poder endulzante o edulcorante, pudiendo tener hasta casi DOS VECES el sabor dulce de azúcar, dependiendo de la temperatura, la dilución, la presencia de otros alimentos en la ración y sobre todo si el medio es ligeramente ácido, como ocurre en la mayoría de las frutas de la región patagónica.

Frente a los edulcorantes sintéticos, tiene la **ventaja** de no perder el sabor con la cocción y como todo carbohidrato aporta a diferencia de los edulcorantes sintéticos, 4 calorías por gramo.

Después de largos ensayos de profesionales, dulcería familia Mengoli ha logrado elaborar el primer dulce apto para el diabético y para toda la familia.

Los dulces patagónicos de la familia tienen el sabor de la fruta tradicional de la región, son elaborados con fructosa. No contiene conservantes ni agregados químicos.

Es lo natural hecho dulce, por eso conserva, el sabor de la fruta recién cosechada.

Ahora usted sabe que puede comer en cantidades adecuadas dulces que no perturben su nivel de glucemia.

Sabores Apto para diabéticos: Arándano - Frambuesa - Frutilla - Guinda - Membrillo - Mosqueta - Zarzamora

