



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Un **polialcohol** (alcohol de azúcar). Se produce por fermentación de glucosa. **Cero calorías** y **cero impacto glucémico** (la mayor parte se excreta sin metabolizarse).

COMPOSICIÓN CLAVE

Su estatus de "artificial" puede ser un problema para el mercado Clean Label o natural. En altas dosis, puede percibirse un ligero regusto amargo o metálico.

Dulzor relativos:

- ~60% – 70% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Eritrol

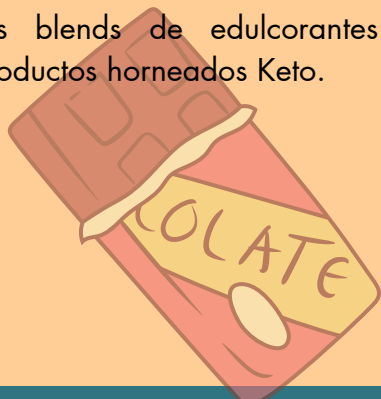
Categoría: Polialcohol

Origen: China

Usos: Endulzante

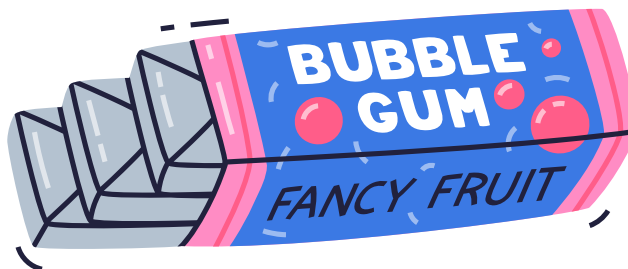
Respaldo G&G

Suministramos Eritritol de granulometría fina para asegurar la máxima calidad de textura en sus blends de edulcorantes y productos horneados Keto.



ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Efecto Refrescante:** Proporciona una sensación refrescante en boca (efecto endotérmico), deseable en chicles, caramelos y bebidas refrescantes.
2. **Tolerancia Digestiva:** Es el polialcohol con mejor tolerancia digestiva.
3. **Volumen y Mezcla:** Funciona como excelente agente de volumen para diluir edulcorantes de alta intensidad (Monk Fruit, Stevia).



APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Productos lácteos fermentados, chocolates premium de bajo índice glucémico y barras nutricionales.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Requiere ser combinado con edulcorantes de alta potencia. Puede recrystalizar si no se maneja correctamente, o dejar una sensación de "polvo" en la boca.

G&G INGREDIENTES: SU SOCIO PARA LA INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN

La calidad de sus productos comienza con la calidad de sus materias primas.

En G&G Ingredients, no solo proveemos ingredientes competitivos en el mercado (Astaxantina de alta potencia, Betaína TMG, Creatina Micronizada), sino que trabajamos en conjunto con usted para el desarrollo y optimización de sus fórmulas.

¡DESARROLLEMOS SU PRÓXIMO PRODUCTO LÍDER!

Contáctenos hoy para agendar una sesión de consultoría y solicitar las muestras gratuitas que necesita para probar y validar sus prototipos.



Correo: contacto@ggingredients.com



Teléfono: +52 33 4088 2565



Página Web: <https://www.ggingredients.com>