

JARABE DE ARROZ

EDULCORANTE NATURAL PLANT BASED



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Edulcorante líquido producido al cocer el almidón de arroz con enzimas naturales. Principalmente compuesto de **maltosa** (un disacárido) y otros azúcares complejos. **Es un edulcorante de etiqueta limpia (Clean Label).**

COMPOSICIÓN CLAVE

El jarabe de arroz está compuesto principalmente por **maltosa** (entre 65-85%), junto con **maltotriosa** (10-15%), **dextrinas** y una pequeña cantidad de **glucosa** (2-3%). A diferencia de otros jarabes, tiene un bajo contenido de fructosa y sacarosa, y no contiene proteínas ni fibra.

Dulzor relativos:

- ~50% – 60% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Jarabe de Arroz

Categoría: Endulzante Natural

Origen: USA

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Suministramos **Jarabe de Arroz** con diferentes valores de DE para controlar el dulzor y la funcionalidad aglutinante deseada en sus barras y cereales.

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Neutro y Suave:** Tiene un sabor muy suave y poco intrusivo, lo que lo hace ideal para no opacar otros sabores en la formulación.
2. **Color y Dorado:** Funciona bien en productos horneados, facilitando el dorado y contribuyendo a la textura.
3. **Alternativa a la Fructosa:** Se utiliza a menudo como reemplazo del jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF) en productos naturales.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Barritas Energéticas y Granola: Actúa como un aglutinante eficiente.

Panificación Clean Label: Para aportar cuerpo y dulzor suave.

Alimentos Infantiles: Por su perfil de azúcar simple y neutralidad.



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>