

JARABE DE AVENA

EDULCORANTE NATURAL PLANT BASED



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

El jarabe extraído de la **avena** (*Avena sativa*), un cereal. Producido mediante hidrólisis enzimática del almidón de avena. Es una opción de edulcorante vegetal y de grano entero. **Es un edulcorante de etiqueta limpia (Clean Label).**

COMPOSICIÓN CLAVE

El **jarabe de avena** varía según su tipo, pero generalmente está compuesto por **avena** como ingrediente principal, agua, y azúcares, y puede incluir sales cálcicas, vitaminas (como la D) y estabilizantes.

Dulzor relativos:

- ~40% – 60% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Jarabe de Avena

Categoría: Endulzante Natural

Origen: USA

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Ofrecemos **Jarabe de Avena** con perfiles de sabor y dulzor consistentes. Asesoría para la inclusión en **bebidas plant-based y productos sin gluten.**

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Sabor a Cereal:** Aporta un perfil de sabor a avena (nutty, oaty), lo que lo hace ideal para productos donde se desea ese matiz.
2. **Contenido de Fibra:** Puede retener parte de la fibra soluble de la avena (betagluconos), aportando un beneficio funcional.
3. **Color y Viscosidad:** Proporciona un color ámbar y una viscosidad que lo hace un buen agente texturizante.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Bebidas de Avena RTD: Mejora la dulzura natural y la sensación en boca.

Snacks y Barritas de Granola: Como agente de aglutinación que añade sabor y textura de cereal.

Panificación Vegana: Para endulzar y mejorar la retención de humedad.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Debe ser etiquetado como un alérgeno (cereales con gluten) a menos que se use avena certificada sin gluten. Nuestros productos ofrecen las dos opciones.



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>