

JARABE DE TAPIOCA

EDULCORANTE NATURAL PLANT BASED



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Jarabe extraído del almidón de la **raíz de yuca/mandioca (tapioca)**. Es un edulcorante **libre de gluten** y **no GMO**, popular como sustituto de jarabes a base de maíz o arroz.

COMPOSICIÓN CLAVE

Jarabes con alto contenido de maltosa (para dulzor) o alto contenido de fibra (isomaltooligosacáridos, IMO), para beneficio funcional.

Dulzor relativos:

- ~40% – 70% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Jarabe de Tapioca

Categoría: Endulzante Natural

Origen: USA

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Suministramos **Jarabe de Tapioca** con diferentes DE y grados de IMO (fibra soluble), permitiéndole elegir entre **la funcionalidad aglutinante** o el **beneficio de fibra**.

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Alternativa Limpia y Sin Alérgenos:** Es altamente valorado por su origen, siendo Gluten-Free y con una etiqueta limpia.
2. **Agente de Aglutinación:** Su viscosidad lo hace excelente para unir ingredientes en barras y clusters de cereales.
3. **Control de Humedad:** Excelente humectante para extender la vida útil y mantener la textura masticable.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Barritas Energéticas y Proteicas: Es el aglutinante preferido en el mercado Clean Label y sin gluten.

Gomitas y Confitería: Para control de textura y humedad.

Bebidas y Endulzantes.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Excelente agente de unión para barras y tener una textura cremosa que mejora productos lácteos. Además, su **alta estabilidad térmica** lo hace ideal para productos congelados y de larga vida útil, ya que resiste la cristalización.



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>