

EXTRACTO Y JARABE DE MALTA

MALTAS



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Derivados de la cebada malteada. Son jarabes naturales que contienen azúcares fermentables (maltosa, glucosa), proteínas, aminoácidos y vitaminas del grupo B.

COMPOSICIÓN CLAVE

Se componen principalmente de azúcares fermentables como la maltosa (aproximadamente 40%), glucosa y maltodextrina. También contienen proteínas, aminoácidos esenciales, fibra soluble, vitaminas B2, B3, y B6, y minerales como hierro, calcio, potasio, magnesio, manganeso y selenio.

Dulzor relativos:

- ~40% – 60% del dulzor de la sacarosa (depende de la concentración).

Nombre de SKU: Jarabe y Extracto de Malta

Categoría: Edulcorantes Clean Label

Origen: USA

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Ofrecemos **Extracto de Malta (en polvo)** y **Jarabe de Malta estandarizados**. Ideales para clientes que buscan sabor Clean Label y funcionalidad de horneado.

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Sabor a Malteado:** Aporta un sabor robusto, tostado, y característico, fundamental en panificación artesanal, cervezas sin alcohol y cereales.
2. **Color y Dorado:** Excelente fuente de azúcares y aminoácidos que aceleran la reacción de Maillard, dando color y aroma a productos horneados.
3. **Nutrición:** Enriquecimiento natural con vitaminas B y oligoelementos.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Cervezas, panadería (como alimento para levaduras), cereales, barras energéticas y alimentos infantiles.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Aportan calorías y azúcares. No son aptos para productos sugar-free o Keto.

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>