



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Un polialcohol derivado de la maltosa. Aporta **2.1 kcal/g**.

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:

- ~90% del dulzor de la sacarosa.

Nombre de SKU: Maltitol

Categoría: Polialcohol

Origen: China

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Suministramos **Maltitol Cristalino (Polvo)** y **Jarabe de Maltitol** para dar solución a sus necesidades de textura en chocolatería y confitería.



ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Dulzor Alto:** Su dulzor es muy cercano al azúcar, lo que facilita la formulación 1:1 en volumen y sabor.
2. **Sustituto de Grasa/Azúcar:** Aporta cremosidad y cuerpo similar al azúcar y grasa, esencial en chocolatería sugar-free.
3. **Bajo Índice Glucémico:** Tiene un índice glucémico más bajo que el azúcar.



APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Chocolatería sin azúcar, caramelos, helados y productos horneados. Es el polialcohol más popular para reemplazar el azúcar en barras y chocolates.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Conocido por su efecto laxante significativo en dosis moderadas.

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>