

MONK FRUIT

EXTRACTO NATURAL ESTANDARIZADO



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Extracto del fruto **Luo Han Guo** (*Siraitia grosvenorii*). El dulzor proviene de los Mogrosidos (principalmente Mogroside V). Es un edulcorante de etiqueta limpia, **cero calorías y cero impacto glucémico**.

COMPOSICIÓN CLAVE

El extracto se estandariza por el porcentaje de Mogroside V, lo que impacta directamente el dulzor, el costo y la dilución: **50% > 25% > 13% > 7%**.

Los dulzores relativos son:

- Mogroside V 50%: ~250-400x.
- Mogroside V 7%: ~50-80x.

Nombre de SKU: Monk Fruit

Categoría: Extracto Edulcorante

Origen: Tailandia

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Ofrecemos la **gama completa de extractos de Monk Fruit (7% al 50% Mogroside V)**.

Asesoramos en la elección del grado ideal para equilibrar costo vs. perfil de sabor.

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Alta Concentración (50%):** Máximo dulzor, mínima dosis, óptimo para cápsulas y polvos.
2. **Baja Concentración (7%):** Mayor volumen, más fácil de manejar y dosificar. La presencia de otros componentes (no-dulces) del fruto puede aportar **funcionalidad de relleno** y un sabor más "completo".

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Bebidas funcionales, sustitutos de azúcar de mesa, fórmulas Keto y suplementos dietéticos donde se busca una etiqueta completamente natural.



CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Puede presentar un ligero regusto afrutado/herbáceo en altas concentraciones, especialmente en los grados bajos. Se recomienda mezclar con Eritritol o Alulosa para mejorar el cuerpo.

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>