

STEVIA

EXTRACTO NATURAL ESTANDARIZADO



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Extracto natural de las hojas de la planta **Stevia rebaudiana**. El dulzor se debe a los **Glucósidos de Esteviol**, principalmente Rebaudioside A (Reb A) y Rebaudioside M (Reb M).

COMPOSICIÓN CLAVE

Reb A (Estándar): El más económico y común, pero con un notorio regusto amargo y metálico que persiste. **Reb M (Next Gen):** Más cercano al dulzor del azúcar, con mínimo o nulo regusto. Es la opción premium y de mayor costo.

Los dulzores relativos son:

- Reb A: ~200-300x
- Reb M: ~300-450x

Nombre de SKU: Stevia

Categoría: Extracto Edulcorante

Origen: Tailandia

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Suministramos desde **Reb A** de alta pureza hasta **Reb M Premium**.

Ofrecemos asistencia en la **formulación de mezclas sinérgicas** que neutralizan el regusto amargo de la stevia.

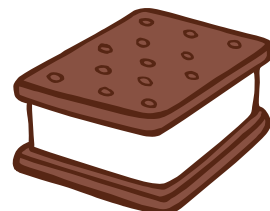
Stevia

ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Etiqueta Natural:** Permite formulaciones sugar-free con ingredientes vegetales.
2. **Estabilidad:** Muy estable al calor, luz y pH, apto para la mayoría de los procesos alimentarios.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Productos horneados, bebidas procesadas térmicamente, y suplementos en polvo de costo moderado a premium (usando Reb M).



CONSIDERACIONES DE FORMULACION

La gestión del regusto es esencial. En formulaciones líquidas, se recomienda su uso en combinación con **proteínas dulces** (Taumatina) o **edulcorantes de volumen** (Eritritol, Alulosa) para mitigar el amargor y el vacío de 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>