



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Un **isómero de la fructosa (monosacárido)**. Se encuentra en pequeñas cantidades en productos lácteos. Se considera un carbohidrato con bajo valor calórico (**1.5 kcal/g**) y **bajo índice glucémico**.

COMPOSICIÓN CLAVE

La tagatosa es un edulcorante relativamente nuevo, que lleva tiempo en el mercado, aunque no es tan conocido como otros edulcorantes. Su aspecto y sabor es parecido al azúcar blanco, pero posee una textura muy similar al azúcar glas.

Dulzor relativos:

- ~92% del dulzor de la sacarosa (azúcar de mesa)

Nombre de SKU: Tagatosa

Categoría: Azúcares Raros

Origen: China

Usos: Endulzante

Respaldo G&G

Ofrecemos **Tagatosa Cristalina** para formulaciones de alta calidad que exigen un perfil de sabor superior y beneficios funcionales añadidos.



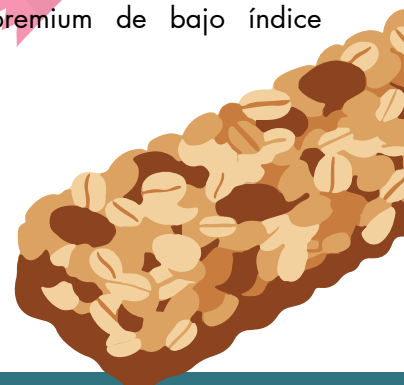
ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

1. **Dulzor "Puro":** Perfil de sabor limpio, muy similar al azúcar, sin gustos.
2. **Funcionalidad:** Proporciona volumen, textura y puede tener un ligero efecto prebiótico.
3. **Cristalina:** Excelente manejo como sustituto 1:1 en seco.



APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Productos lácteos fermentados, chocolates premium de bajo índice glucémico y barras nutricionales.



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>