

Materia Prima

Nuestras plantaciones de agave orgánico se encuentran principalmente en el estado de Jalisco, pero también en los estados vecinos de Guanajuato y Michoacán, donde utilizamos campos que no son aptos para la agricultura convencional.

Cerca de 20 municipios de diversa población donde la planta del agave es parte de nuestra cultura y tradición.

Nutriagaves Group

es la clave para llevar tus productos a su mejor versión.

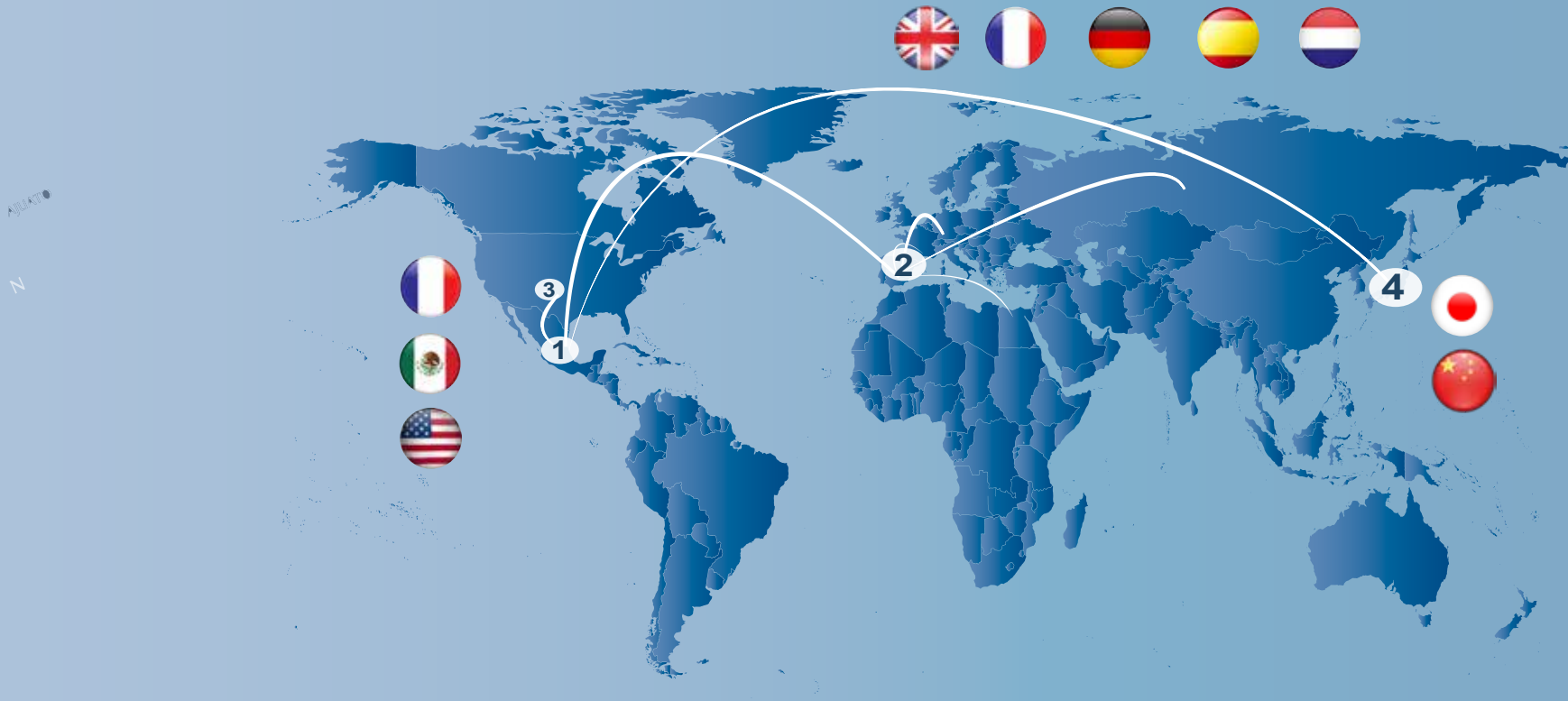
NutriAgaves Group: a worldwide company, es propiedad de ORBE XXI, un grupo empresarial familiar con más de 40 años dedicados a la producción de alimentos de alta calidad, con diversas certificaciones como: ORGÁNICO, KOSHER, HALAL. Estamos ubicados en una región de Jalisco conocida como "Los Altos de Jalisco", a 120 km al este de Guadalajara, donde la geografía y el clima son ideales para el cultivo de la planta de agave.

Nuestros ingredientes, tu destino.

- Somos una empresa integrada verticalmente, por lo que controlamos totalmente la cadena de suministro, desde el campo hasta el consumidor.
- Somos los mayores productores de Agave Fructans (agave inulina) en el mundo.
- Avalado por nuestra experiencia internacional.
- Productos orgánicos certificados internacionalmente.
- Contamos con el respaldo de una gran familia: Grupo ORBE XXI:



¡Calidad para Confiar!



1. NutriAgaves de México, S.A. de C.V.
2. NutriAgaves Europe, S.L.
3. NutriAgaves USA, L.L.C.
4. NutriAgaves Asia, Inc.

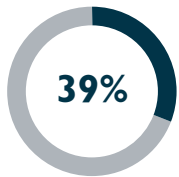
CERCA DE TI,
soporte en tú idioma.



FIBRAS DE AGAVE

Natural y prebiótico

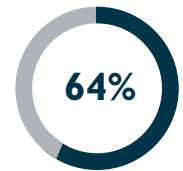
FIBRA PARA UN SALUDABLE ESTILO DE VIDA



Los claims "Prebiótico" han incrementado un 39% en los últimos 5 años.

Las tendencias globales muestran que los consumidores conscientes de la salud ya reconocen los beneficios nutricionales de la fibra en su dieta.

Olifructine™ Organic Agave Fructans es un ingrediente de fibra versátil para crear alimentos y bebidas que a los consumidores les encantará.



La Inulina y FOS son los ingredientes prebióticos top, presentes en el 64% de los productos con este claim.

Certificaciones disponibles



FRUCTOOLIGOSACARIDOS para soluciones de salud

¿Por qué no ofrecer en su producto la fibra más conocida para la salud? Los fructooligosacáridos (FOS) son fibras dietéticas que ayudan a que prosperen las bacterias intestinales benéficas.

Olifruktine™ FOS es una fibra rica en FOS (80% de los fructanos totales) con la mejor biodisponibilidad prebiótica de fructanos de cadena corta para productos enfocados en la salud.

Dale a tu producto un factor de salud

Tecnológico: Altamente soluble, sinergia con edulcorantes

Nutricional: sustituto parcial del azúcar, bajo en calorías, aumenta la saciedad.
Añadir un claim de contenido de fibra.

Salud: Fibra dietética, prebiótico, favorece intestinal salud, inhibe el crecimiento de microbiota nociva, favorece la buena digestión, estimula el sistema inmunológico.

Disponibile en polvo fino y líquido
(70% grados Brix)

Fibra natural y prebiótica
para un estilo de vida más saludable.



Orgánico



Fibra
Prebiótica



Etiqueta
limpia



Salud intestinal y
bienestar

Nuestra Marca

Olifruktine™ FOS

INULINA DE AGAVE para soluciones nutricionales

Agregar fibra y reemplazar el azúcar y la grasa nunca ha sido tan fácil como ahora.

Olifruktine™ AFS es la solución práctica para mejorar el perfil nutricional de su producto.

Mejore los perfiles de alimentos y bebidas

Tecnológico: Altamente soluble, potenciador de textura, agente de carga y sinergia con edulcorantes.

Nutricional: es un sustituto del azúcar y de las grasas, es reduce el contenido calórico y aumenta saciedad. Agregue una declaración de contenido de fibra.

Salud: potenciador de la fibra dietética, prebiótico natural, índice glucémico bajo.

*Disponible en polvo fino y líquido
(70% grados Brix)*

Fibra natural para potenciar
perfil nutricional.



Orgánico
de la fuente



Fibra
prebiótica



Etiqueta
limpia



Reducir el azúcar
& agregar fibra

Nuestra marca

Olifruktine™ AFS

INULINA DE AGAVE para soluciones de textura

Para texturas especiales, se necesitan ingredientes específicos para hacer el trabajo.

Los fructanos orgánicos de agave Olifructine™ TX mejoran la textura, la viscosidad y espesura.

Consigue la textura ideal para tu producto

Tecnológico: Altamente soluble, aumenta la viscosidad, espesura, perfil de volumen y potenciador del sabor.

Nutricional: Sustituto de grasas, reducido en calorías.

Salud: Fibra dietética, perfil prebiótico.

Disponible en polvo fino

Fibra natural para encontrar
texturas mejoradas



Orgánico
de la fuente



Fibra
prebiótica



Reduce grasa
y azúcar

Nuestra marca

Olifructine™ TX

Fibra natural para
cuidado del cabello y la piel

INULINA DE AGAVE para el cuidado personal

Los factores externos, como la exposición a los rayos UV, los cambios de temperatura de sequedad y los conservantes en los cosméticos, afectan negativamente a nuestra piel y cabello.

Inulina de agave nutre la microbiota de la piel y crea una capa que protege e hidrata la piel y el cabello.

Consigue un factor de protección natural

Tecnológico: Hidratante, prebiótico, alternativa a los polímeros QAC y polímeros catiónicos acondicionadores.

Bio: Natural, no irritante, biodegradable, procesado no enzimáticamente.



Orgánico
de origen



Nutre la piel
y microbiota capilar

Disponible en polvo fino

Nuestra marca

Olifruktine™ COS

SOLUCIONES DE INULINA

PARA DIFERENTES NECESIDADES



Cosmético & Cuidado personal



Alimentos Especializados, nutracéuticos



Suplementos



Productos lácteos



Postres congelados



Bebidas



Panadería



Productos untables



Snacks



Chocolate & confitería

Salud & Bienestar

Prebiótico para la salud intestinal/piel, nutre la microbiota.

Fibra Dietética

La Organización Mundial de la Salud recomienda más de 25 g de fibra todos los días. Agregue fibra de agave a su producto y permita que los consumidores cierren su brecha de fibra.

Reemplazar Azúcar/Grasa/calorías

Reducir el azúcar o la grasa en la dieta es un objetivo en mente para la mayoría de los consumidores. La inulina de agave puede reemplazar parcialmente estos ingredientes por una fracción de las calorías y los beneficios completos de la fibra dietética.

Mejora la Textura

Reemplazar el azúcar o la grasa conlleva desafíos que afectan la aceptación del producto final. La Inulina de agave ayuda a mantener la humedad, el volumen y el perfil sensorial que los consumidores adoran.

FIBRAS ADAPTADAS A DIFERENTES APLICACIONES



Cosmético & Cuidado personal



Alimentos Especializados, nutracéuticos



Suplementos



Productos lácteos



Postres congelados



Bebidas



Panadería



Productos untables



Snacks



Chocolate & confitería

COS

✓ ✓

FOS

✓ ✓

✓ ✓

✓

✓

✓

AJS

✓ ✓

✓ ✓

✓ ✓

✓ ✓

✓

✓

✓

TX

✓

✓ ✓

✓ ✓

✓ ✓

✓ ✓

HACER UNA DIFERENCIA EN FIBRA



Olifructine™

Fructanos tipo inulina

Otras fibras

	Olifructine™	Fructanos tipo inulina	Otras fibras
Fuente	Agave	Achicoria, alcachofa	Psilio, Maíz, Trigo o producido artificialmente
Orgánico	Sí	No disponible	Mayormente no
Estructura	Polisacáridos de fructosa ramificada	Polisacáridos de fructosa lineal	Basado en glucosa, xilosa y otras formas de polisacáridos
Perfil prebiótico	Prebióticos conocidos que promueven la salud intestinal, alta biodisponibilidad	Prebióticos conocidos que promueven la salud intestinal, limitada biodisponibilidad	Ninguno o no completamente estudiados
Estabilidad térmica en procesos	Hasta 200°C	Hasta 160-180°C	Hasta 150-200°C
Solubilidad Nativa	Alto (70% a 20°C)	Medio (10% a 20°C)	Bajo a alto

Presentación de Producto

INDUSTRIA Líquido

Para grandes necesidades, grandes tamaños, entregamos de una pieza a un contenedor lleno.



Cont. Net. 1.380 kg

GRG de plástico o cartón

15 IBC por contenedor de 20



Cont. Net. 285kg

Tambor plástico

4 piezas por pallet



Cont. Net. 25kg

Bidón de plástico

32 piezas por pallet

INDUSTRIA en polvo

Para grandes necesidades, grandes tamaños,
entregamos de una pieza a un contenedor lleno.



Cont. Net. 25kg

Bolsa de plástico interior

Saco de papel kraft



Cont. Net. 1.000 kg

Peso bruto 1035 kg

40 papel kraft

10 pallet por contenedores de 20

20 pallet por contenedores de 40

RETAIL en polvo

Presentaciones para retail con
nuestra marca Olifruktine™.



Cont. Net. 350g

Botella de PET

Caja con

12 piezas

JARABE DE AGAVE



Edulcorante Natural DE LA PLANTA DE AGAVE

Las opciones naturales para reemplazar la sacarosa están en demanda ya que los consumidores quieren experiencias agradablemente dulces en lo que consumen.

El jarabe de agave orgánico es un ingrediente versátil y delicioso para endulzar naturalmente alimentos y bebidas con un perfil más saludable para los consumidores.

Certificaciones disponibles



Soluciones con JARABE DE AGAVE



Orgánico & vegano



Bajo Índice Glucémico

Mejore los perfiles de alimentos y bebidas

Tecnología: sustituto del azúcar, altamente soluble, potenciador de textura, color y sabor.

Nutrición: más dulce que la sacarosa, usa menos para endulzar lo mismo (reduce las calorías).

Salud: bajo índice glucémico (adecuado para diabéticos), sin alérgenos, sin gluten.



1,4 veces más dulce
que la sacarosa

**REDUCE AZÚCAR &
MANTEN EL DULZOR**



100% de Agave

Aplicaciones

FUNCIONALES



Productos Lácteos & Untables

- Potenciador del sabor
- Edulcorante
- IG bajo

USA UN 30% MENOS PARA ENDULZAR LO MISMO.



Panificación

- Mantiene la humedad
- Potenciador del sabor
- Edulcorante
- IG bajo



Snacks

- Aglutinante
- Edulcorante
- IG bajo



Chocolate

- Potenciador del sabor
- Edulcorante
- IG bajo



Postres Congelados

- Cucharadas más blandas
- Edulcorante
- IG bajo



Bebidas

- Edulcorante
- IG bajo

HACIENDO UNA DIFERENCIA EN ENDULZANTES

	JARABE DE AGAVE	Jarabe de maíz de alta fructosa	Caña de azúcar o azúcar de remolacha
Composición principal	Fructosa	Glucosa - Fructosa	Sacarosa
Dulzura relativa	1.4 Usa menos para endulzar igual	0,8 - 1,2 Use más azúcar completa y calorías	1.0 Usar más, lleno azúcar y calorías.
Índice glucémico	Bajo (21) Lentamente metabolizado prevenir picos en azúcar en la sangre	Alto (75) a Medio (60) Altos picos de azúcar en la sangre	Medio (65) Picos de azúcar en la sangre
Perfil	Orgánico Fructosa natural Procesamiento mínimo	fructosa creada químicamente Altamente refinado	Altamente refinado

Endulza naturalmente con el color de tu elección

EXTRA CLARO

CLARO

OSCURO

< i 200

i 500

i 2000

0 - 8
mm Pfund

30 - 40
mm Pfund

95 - 105
mm Pfund

Color claro.

Sabor dulce neutral.

Color oscuro.

Sabor dulce caramelizado.

i* ICUMSA

Toda la gama de colores de sirope de agave comparte la mismo nivel de dulzura y especificación química.

Presentación de Producto

RETAIL

Presentaciones para retail con nuestra marca.



Cont. Net. 345g o 690g
Botella de plástico
6 o 12 pzs. en caja de cartón



Cont. Net. 345g
Botella de vidrio



Cont. Net. 7g monodosis.
40 sticks, 150 sticks y
250 sticks

MARCA PRIVADA

Etiquetado para tu marca.



INDUSTRIAL

Para grandes necesidades, grandes tamaños, entregamos de una pieza a un contenedor lleno.



Cont. Net. 1.380kg
IBC de plástico
20 por contenedor



Cont. Net. 1,350 kg
IBC de cartón
20 por contenedor



Cont. Net. 285 kg
Drum de plástico
4 piezas por palet

FOOD SERVICES & CLUB SIZES

Si necesitas menos producto, tenemos paquetes más pequeños.



Cont. Net. 1kg, 1,4kg
& 2,4kg
Botella PET
Con bomba dosificadora



Cont. Net. 5.0 kg
Galón de plástico
4 pzs. en cartón
144 piezas por palet



Cont. Net. 25.0 kg
Bidón de plástico
36 pzs. por palet

Oficina para México
Av. Patria Sur #2018, Col. Lomas de Polanco,
Guadalajara, Jalisco, Cp. 44960, México

Oficina para Europa
c/José Abascal, No. 44 - 4F
28003 Madrid - (Madrid)

Oficina para USA & Canada
9901 IH 10 West Suite 777
San Antonio, Texas 78230

www.nutriagaves.com



NORTH AMERICA



SOUTH AMERICA



EUROPE



ASIA



Servicio a Cliente

rrodriguez@nutriagavesgroup.com

Información Técnica

uvalenzuela@nutriagavesgroup.com

aarechiga@nutriagavesgroup.com

hramirez@nutriagavesgroup.com

psartori@nutriagavesgroup.com

mgund@nutriagavesgroup.com

cdumont@nutriagavesgroup.com

severine@nutriagaves.com

troelands@nutriagavesgroup.com

corozco@nutriagavesgroup.com

k.yabuta@nutriagaves.com

zhangxiaochen@nutriagaves.com



A WORLDWIDE COMPANY

¡Calidad para Confiar!