

Jia'

CLOSE TO EARTH[®]

Sweetness EXPERTS

GLOBAL EXPERTISE, LOCAL SOLUTIONS





Somos una empresa que ofrece experiencia global y soluciones locales

Nuestros Centros de Operación

GUATEMALA

- Headquarters**
- Oficina Central
 - 3 plantaciones de stevia
 - Planta de mezclado y empaque
 - Est. 2014

MÉXICO

- Oficina Comercial**
- CDMX
 - Est. 2018

PERÚ

- Oficina Comercial**
- Lima
 - Est. 2017

BRASIL

- Oficina Comercial**
- São Paulo
 - Est. 2017



Nuestro Aliado Estratégico

Layn, Inc.

- Headquarters**
- Shanghai, China
 - Est. 1995

Layn, USA

- Oficina Comercial**
- Newport Beach, CA
 - Est. 2010





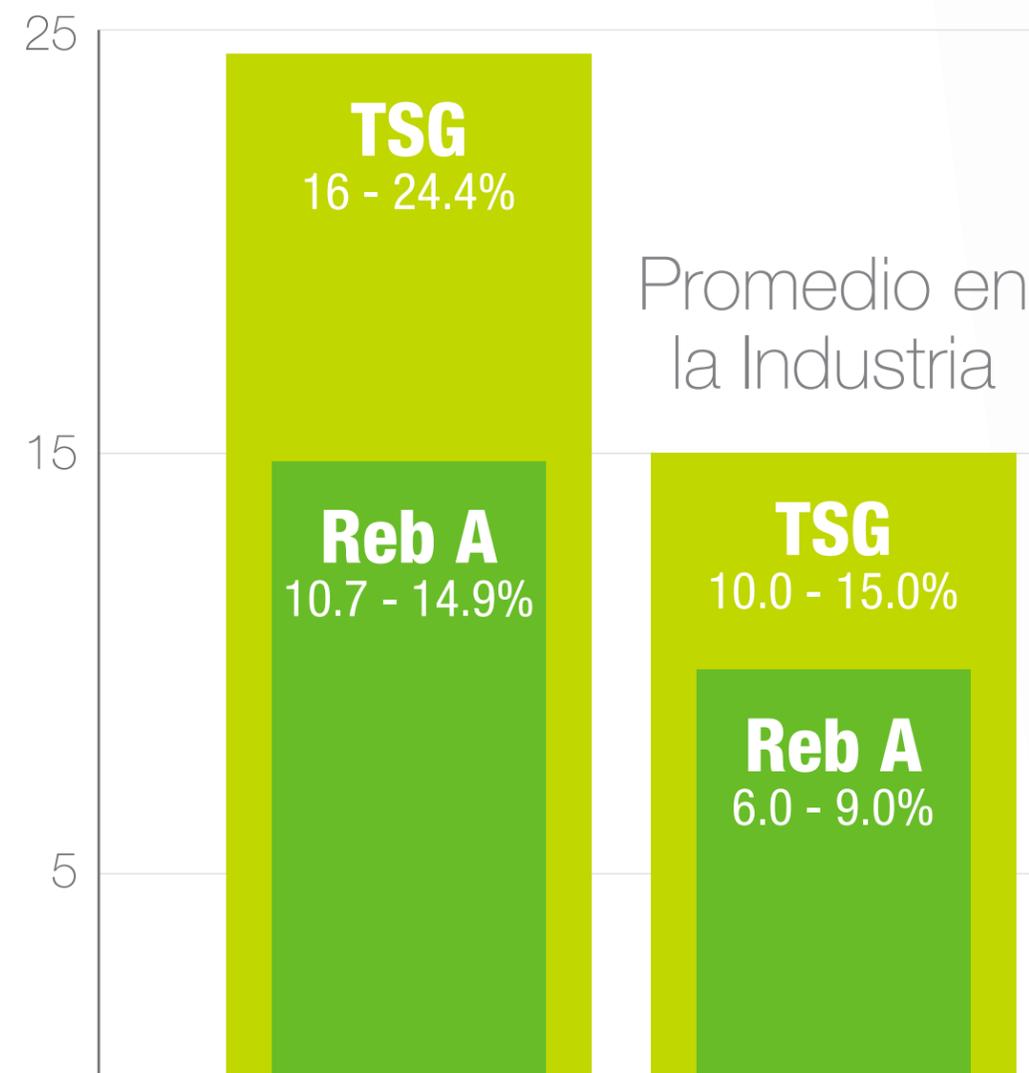
PLANTACIÓN

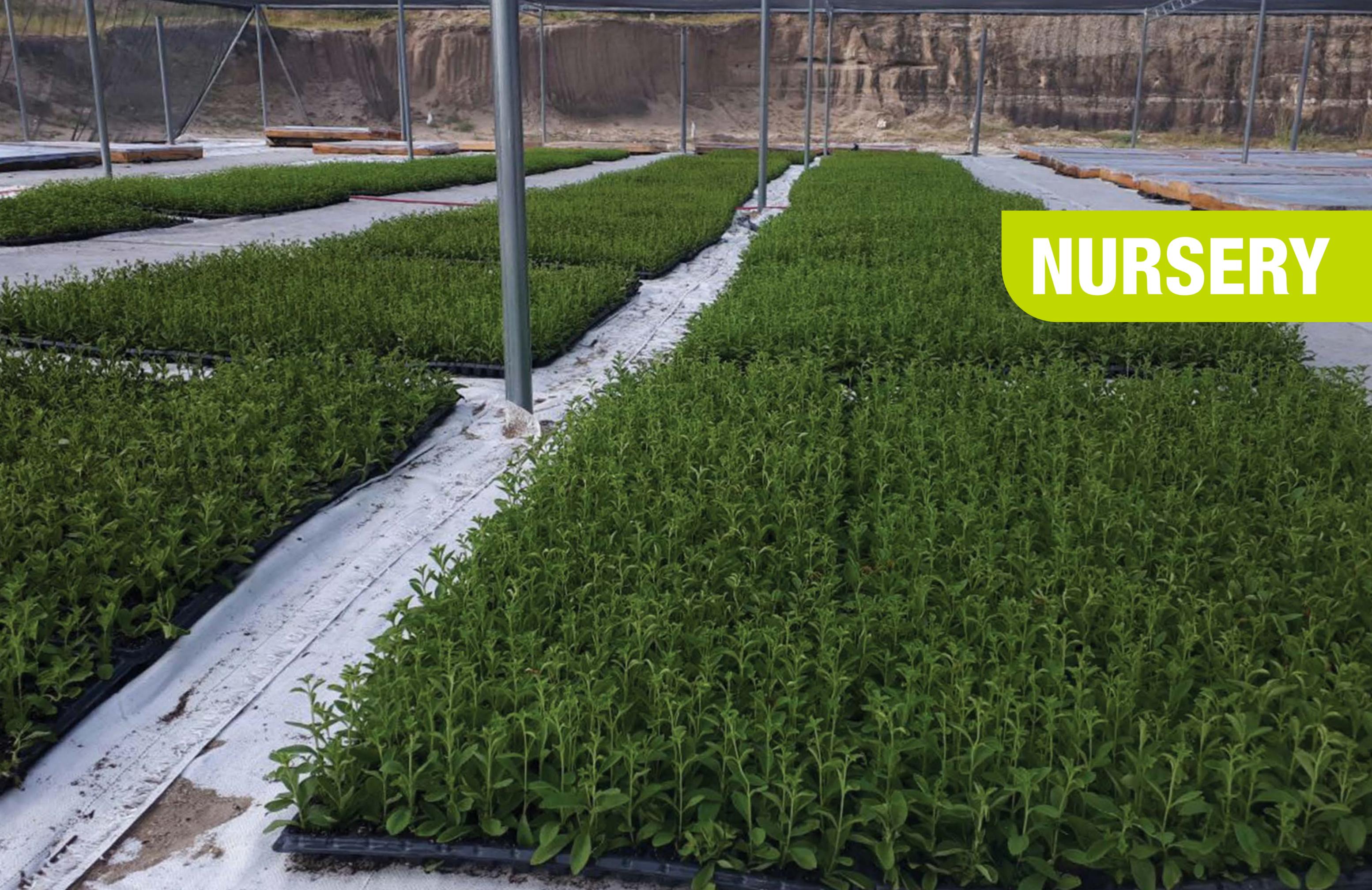
Jia' vs. el producto promedio en la industria

Desde el 2012 empezamos a trabajar en nuestra genética, hasta lograr una variedad propia que nos permite lograr una mayor cantidad de glicósidos y rebaudiósidos, responsables de la dulzura en la hoja de stevia.

Actualmente hemos desarrollado más de 35 variedades de plantas.

Tenemos plantaciones en tres departamentos de Guatemala.



A photograph of a nursery greenhouse. The interior is filled with rows of young green plants, likely seedlings, growing in black plastic trays. The plants are arranged in neat, parallel rows, separated by concrete walkways. The greenhouse structure is made of metal poles and a translucent covering. In the background, a dirt embankment is visible through the mesh walls. A bright yellow banner with the word "NURSERY" in white capital letters is overlaid on the right side of the image.

NURSERY

RESERVORIO DE AGUA





COSECHA

CULTIVO HIDROPÓNICO





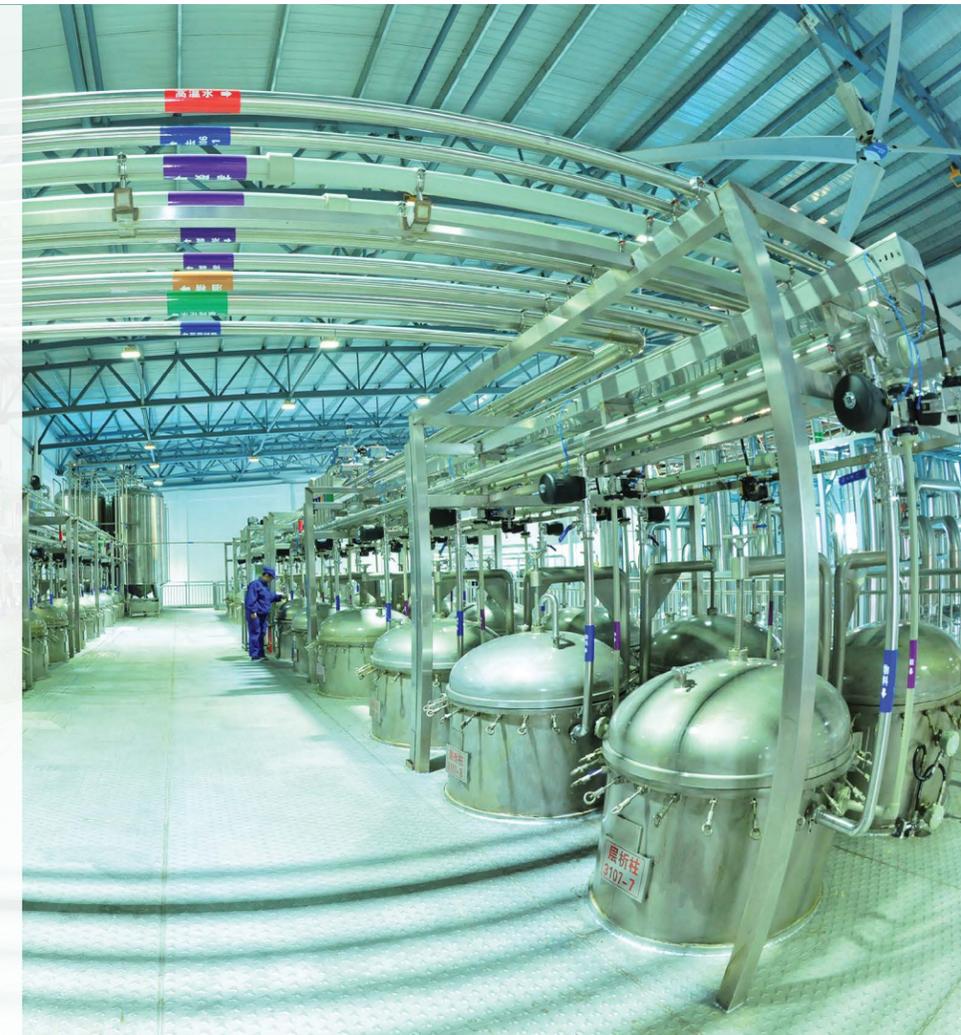
400+
Total Employees
10% - Dedicated to R&D efforts

\$9.5M US
Annual Investment in R&D



Actualmente trabajamos la parte de extracción en conjunto con nuestros socios estratégicos, Layn.

Es una empresa con más de 20 años de experiencia en el mercado y tienen la planta de extracción más grande y moderna del mundo.



EXTRACCIÓN



COLUMNA DE PURIFICACIÓN





MEMBRANA DE CONCENTRACIÓN



NUESTROS PRODUCTOS

Compartimos los mismos problemas,
ofrecemos soluciones innovadoras

SWEETNESS EXPERTS

Sabemos lo difícil que puede ser el formular utilizando stevia y otros edulcorantes naturales, que es necesario realizar muchas pruebas, iteraciones y ajustes finos hasta llegar a un resultado satisfactorio donde, comúnmente, aún se perciben “resabios”, “notas amargas” o simplemente un sabor no deseado. Lo sabemos porque lo hemos vivido durante los últimos años, día con día.

Es por ello que nos sentimos muy orgullosos de compartir con nuestros clientes el resultado de nuestros aciertos y desaciertos en el laboratorio y en la industria, lo mejor de nuestra experiencia: la línea de soluciones 3S, aplicados en cuatro de las categorías más importantes de la industria: Bebidas (DrinkSweet), Panificación (BakeSweet), Lácteos (LactoSweet) y Salsas (SavorSweet).

3S significa “Sweetener Solution System” y presenta soluciones de endulzantes desarrolladas con un fuerte enfoque sensorial y de aceptación por el consumidor final.

El perfil de dulzor y sabor de los edulcorantes naturales varía en función de muchos factores, entre ellos: el recurso genético, el manejo agronómico, el proceso de extracción y la combinación con otros extractos, aditivos o ingredientes.

En JIA’ analizamos de forma detallada el perfil de dulzor y sabor de cada glicósido en diferentes grados de purificación, describiendo sensorialmente la curva característica de cada extracto, diferenciando entre el dulzor de entrada, medio y salida; esto nos permite entender cómo generar sinergia combinando diferentes extractos de stevia que otorguen el mejor perfil posible en función del producto trabajado.

La línea de soluciones 3S utiliza la sinergia sensorial, lo que permite menores iteraciones en el proceso de desarrollo y mejores perfiles de productos reducidos en azúcar.

Esta valiosa información regresa a nuestros campos, donde el programa de mejoramiento agrícola se encarga de desarrollar de forma natural nuevas variedades genéticas con la combinación de glicósidos que la industria, el mercado y el consumidor están buscando.

¿Una curva de dulzor parecida a la del azúcar? 3S
¿Menor permanencia o residual del dulzor? 3S
¿Características sensoriales “sin resabios”? 3S

LÁCTEOS
LactoSweet 3S



BAKERY
BakeSweet 3S



BEBIDAS
DrinkSweet 3S

SavorSweet 3S

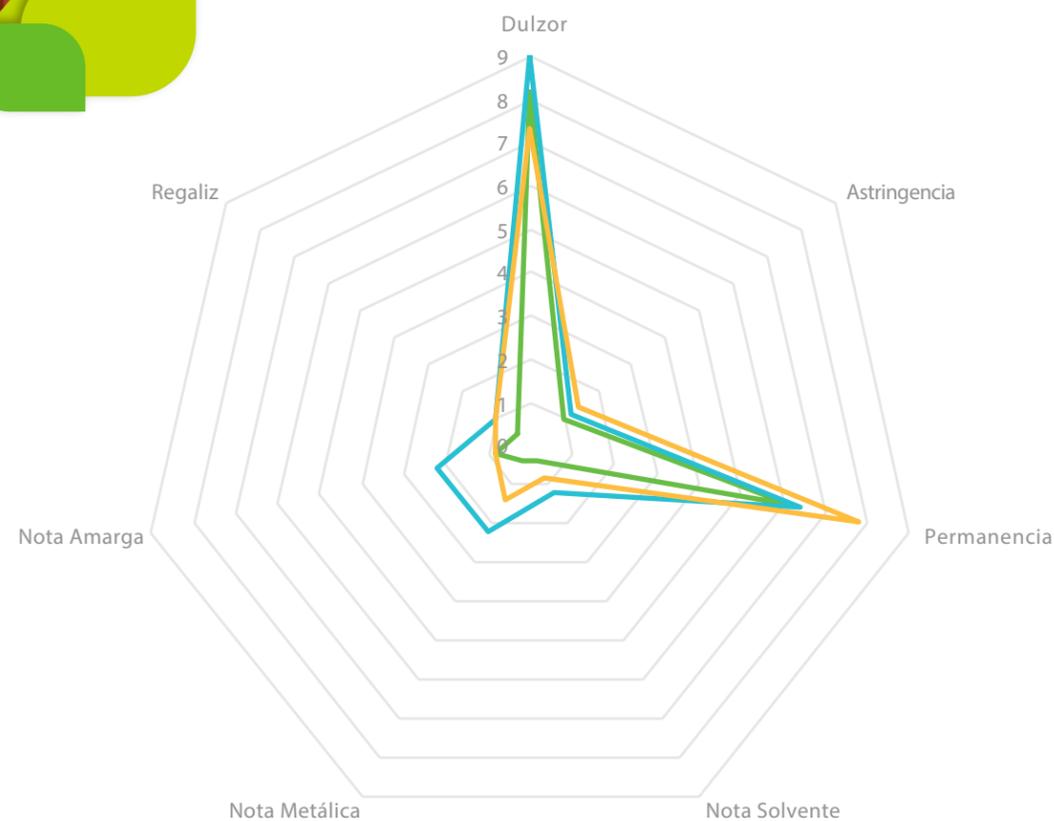
SALSAS





DrinkSweet 3S

Perfiles versátiles con más de 3 años de perfeccionamiento, diseñados para las subcategorías de aguas saborizadas, aguas carbonatadas, concentrados para bebidas, té, bebidas energizantes, still drinks, néctares, bebidas funcionales y jugos. Todas con un desempeño excepcional, han sido adaptadas por nuestros expertos a tus necesidades específicas.



Característica	Basic	Deluxe	Premium
Clean Label	No	Sí	Sí
100% Natural	No	Sí	Sí
Sustitución de Brix posible	10 - 11° Brix	6 - 7° Brix	6 - 7° Brix
Costo	\$	\$\$	\$\$\$
Perfil de dulzor	Balanceda, dulzor inicial intenso	Redondo	Redondo, balanceado, similar al azúcar

LactoSweet 3S

Una familia de soluciones que le ayudará a tus productos lácteos a resaltar su perfil sin ningún sabor residual, logrando significativas reducciones en su contenido de azúcar agregada.

Esta familia cuenta con soluciones para productos como yogurt afianado, yogurt bebible, leches saborizadas y bebidas lácteas nutricionales.



Característica	Basic	Deluxe	Premium
Clean Label	Sí	No	Sí
100% Natural	Sí	No	Sí
Sustitución de Brix posible	3 - 4° Brix	8 - 10° Brix	5 - 7° Brix
Costo	\$	\$	\$\$
Perfil de dulzor	Muy bueno	Dulzor inicial intenso	Redondo, balanceado



BakeSweet 3S

Con nuestra familia de endulzantes naturales para Bakery, no notarás la diferencia tras haber reducido en azúcar tu producto, ya que nuestras soluciones mantendrán su textura, apariencia y volúmen.

Mantén tus panqués, galletas y rellenos de galletas, a la vanguardia del mercado con menos calorías y el mismo sabor.

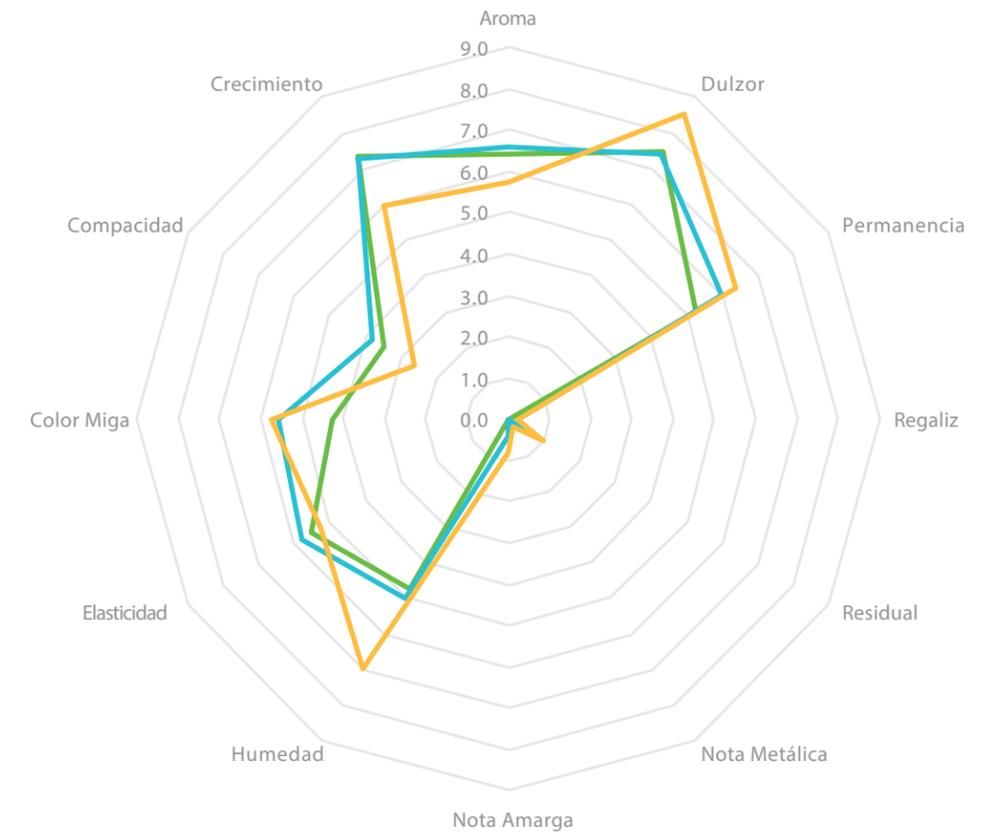
Azúcar

Deluxe

Premium



- **Azúcar**
- **Deluxe**
- **Premium**



Característica	Deluxe	Premium
Clean Label	No*	Sí
100% Natural	Sí	Sí
Sustitución de Brix posible	5 - 7° Brix	8 - 10° Brix
Costo	\$	\$\$
Perfil de dulzor	Balanceado	Redondo, balanceado

*BakeSweet 3S Deluxe contiene un ingrediente que en México debe ser declarado con efecto laxante

SavorSweet 3S

Las soluciones de esta familia te permitirán realizar importantes reducciones de azúcar agregada en salsas y aderezos. Ha demostrado su máximo potencial de reducción en las salsas tipo Ketchup. Pero también tiene un desempeño excepcional en otros productos, como ketchup, salsa de barbacoa y aderezo de col.



Característica	Basic	Deluxe
Clean Label	Sí	Sí
100% Natural	Sí	Sí
Sustitución de Brix posible	5 - 7° Brix	8 - 10° Brix
Costo	\$	\$\$
Perfil de dulzor	Balancedo	Redondo, balancedo



2S Materias Primas

Compartimos los mismos problemas,
ofrecemos soluciones innovadoras

SWEETNESS EXPERTS

2S (Sweetener Solutions): Materias Primas

En Jia' ofrecemos a nuestros clientes una amplia variedad de endulzantes naturales provenientes de la stevia, el monk fruit y el agave, de esta forma se puede elegir la opción que se ajusta mejor a sus necesidades.



Stevia

Nativa de Paraguay, es una planta con muchos beneficios a la salud, de los cuales destacan:

- Cero calorías
- Cero índice glicémico
- Ayuda a bajar los niveles de azúcar en la sangre
- Antioxidante
- Ayuda a regular problemas de presión

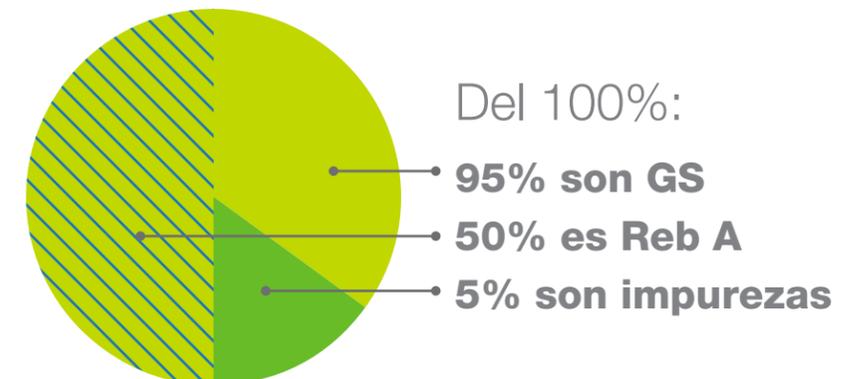
Trabajamos fuertemente en entender las necesidades de nuestros clientes, de sus productos y las capacidades de nuestros productos mediante el perfilamiento sensorial de los mismos.

El know-how combinado es lo que nos permite desarrollar mejores herramientas para la sustitución de azúcar.

Interpretando cada producto de Stevia

Nombre del producto: 50%RA (SG 95)

Composición total del extracto



● SG o TSG
Glicósidos de Steviol Totales
(Porcentaje de glicósidos de stevia en el producto).

/// Reb A
Rebaudiósido A -
glicósido de steviol con
mayor presencia en la hoja.

● Resto de la composición
Impurezas como clorofila,
solventes o pigmentos.

50% RA (SG 90)

Descripción

>50% de Rebaudiósido A, 90% SG.

Aplicaciones

- 25 a 40% de reducción de azúcar
- Combinación con Rebaudiósido A al 80% puede dar muy buenos resultados en bebidas lácteas y yogurt.

Poder Edulcorante: 240 X



Resabio



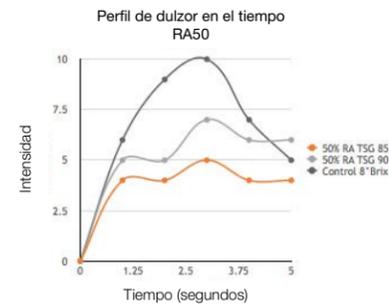
Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor



50% RA (SG 95)

Descripción

>50% de Rebaudiósido A, 95% SG.

Aplicaciones

- 25 a 40% de reducción de azúcar
- Combinación con Rebaudiósido A al 80% puede dar muy buenos resultados en bebidas lácteas y yogurt.

Poder Edulcorante: 240 X



Resabio



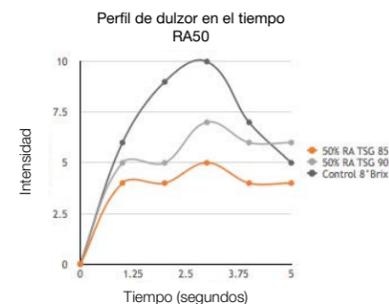
Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor



60% RA (SG 95)

Descripción

>60% de Rebaudiósido A, 95% SG.

Aplicaciones

- 30 a 50% de reducción de azúcar

Poder Edulcorante: 270 X



Resabio



Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor



80% RA (SG 95)

Descripción

>80% Rebaudiósido A, 95% SG.

Aplicaciones

- Bebidas saborizadas 100% sugar free
- Yogurt de 30 a 50% de reducción de azúcar.
- Jarabe para cobertura de cereales de 25 a 30% de reducción de azúcar.

Poder Edulcorante: 240 X



Resabio



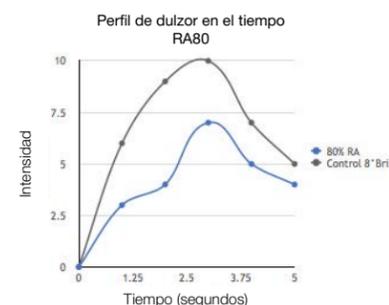
Solubilidad en agua



Solvente residual



Permanencia del dulzor



95% RA

Descripción

>95% Rebaudiósido A.

Aplicaciones

- 25 a 40% de reducción de azúcar
- Bebidas saborizadas y néctares 100% sugar free.

Poder Edulcorante: 280 X



Resabio



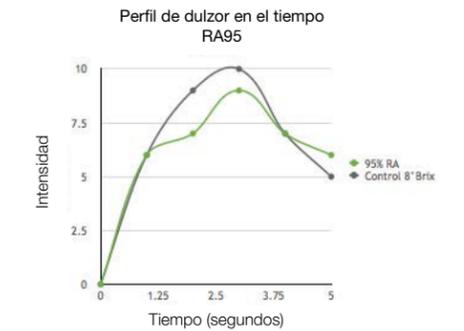
Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor



97% RA

Descripción

97% Rebaudiósido A.

Aplicaciones

- 25 a 40% de reducción de azúcar
- Bebidas saborizadas y néctares 100% sugar free.

Poder Edulcorante: 280 X



Resabio



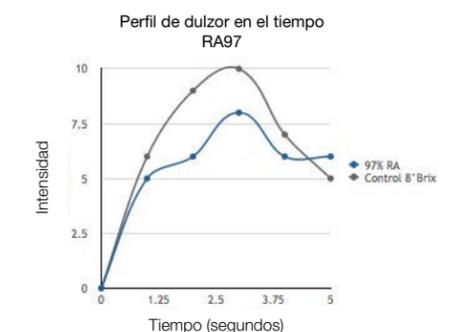
Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor



98% RA

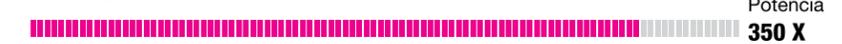
Descripción

98% Rebaudiósido A.

Aplicaciones

- 25 a 40% de reducción de azúcar
- Bebidas saborizadas, carbonatadas y néctares 100% sugar free.
- Rellenos de galleta con un 25-40% de reducción de azúcar.

Poder Edulcorante: 300 X



Resabio



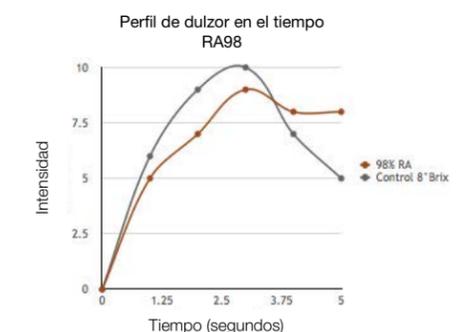
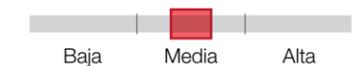
Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor



90% SG

Descripción

25% de Rebaudiósido A, 90% SG.

Aplicaciones

- 25 a 40% de reducción de azúcar
- Cobertura de chocolate sucedáneo con 30-50% de reducción de azúcar en combinación con RA 80%.

Poder Edulcorante: 200 X



Resabio



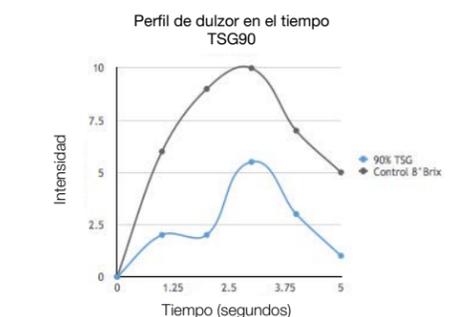
Solvente residual



Solubilidad en agua



Permanencia del dulzor

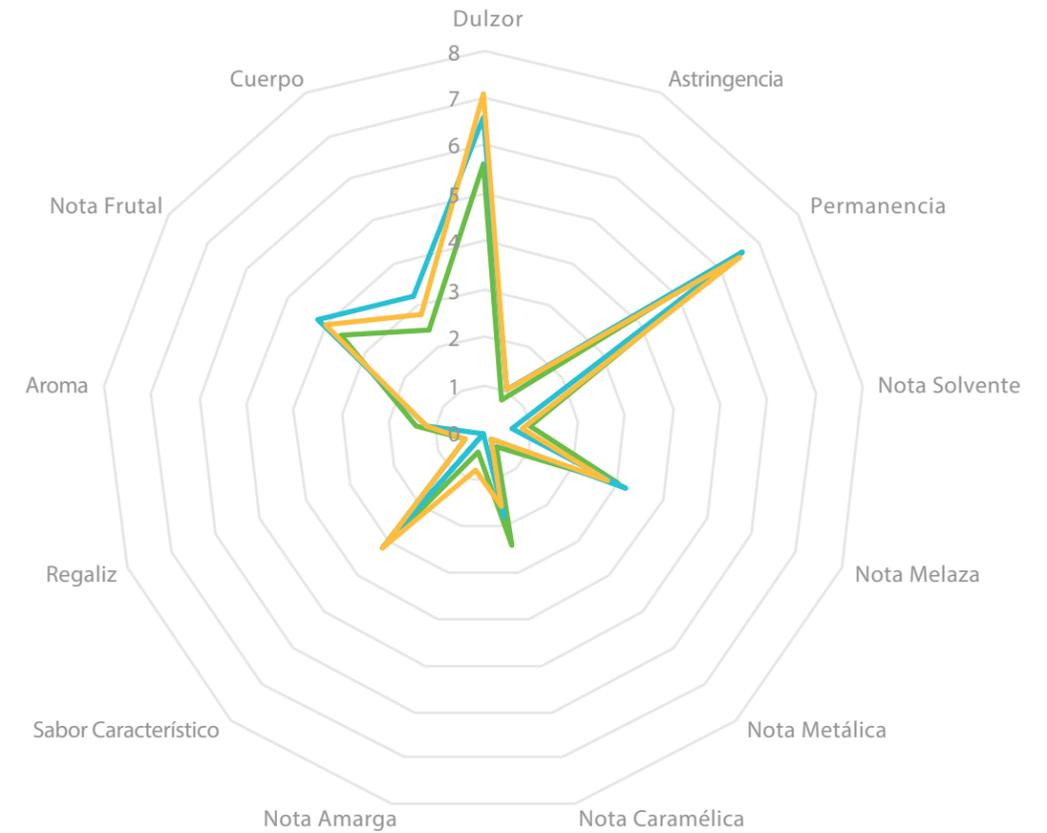


Compartimos los mismos problemas,
ofrecemos soluciones innovadoras

SWEETNESS EXPERTS



- Monk Fruit 40%
- Monk Fruit 50%
- Monk Fruit 55%



Monk Fruit

Originario de China, su nombre original es “Luo Han Guo” y su descubrimiento data del Siglo XIII, cuando Monjes Budistas empezaron a cultivarlo en las montañas tropicales de la región de Guilin.

Tradicionalmente, su uso es medicinal para el tratamiento de resfriados y congestión de las vías respiratorias.

Al igual que la stevia, su contenido calórico e índice glicémico es nulo. Sin embargo, dado que su dulzor proviene de una fruta, el perfil natural de este producto provee de menor astringencia, notas herbales y amargas.

Go-Luo 40%

Descripción
Monk fruit, 40% mogrósidos V

Aplicaciones
• 25 a 50% de reducción de azúcar

Go-Luo 50%

Descripción
Monk fruit, 50% mogrósidos V

Aplicaciones
• 25 a 50% de reducción de azúcar

Go-Luo 55%

Descripción
Monk fruit, 55% Mogrósidos V

Aplicaciones
• 50 a 75% de reducción de azúcar

Jugo de Monk Fruit

Descripción
Concentrado de jugo de Luo Han Guo

Aplicaciones
• Sustituto de azúcar en procesos que utilizan endulzantes líquidos. 60-70° brix. Mogrósido V 3-4%

Sabor Monk Fruit

Descripción
Jugo sabor Luo Han Guo

Aplicaciones
• Sustituto de azúcar en procesos que utilizan endulzantes líquidos. 60-70° brix. Mogrósido V 0.5-1%

Compartimos los mismos problemas,
ofrecemos soluciones innovadoras

SWEETNESS EXPERTS



Inulina de Agave

Fibra soluble prebiótica proveniente 100% de Agave Tequilana Weber variedad azul. La inulina de agave orgánica es altamente higroscópica y su perfil sensorial presenta un sabor neutro a ligeramente dulce.

Dada su naturaleza prebiótica, alimenta de forma selectiva la flora intestinal, ayudando a mejorar la digestión y absorción del calcio y reducir el colesterol y triglicéridos en la sangre.

Puede ser utilizado como sustituto de grasas o de azúcares en combinación con edulcorantes de alta intensidad ya que permite dar cuerpo, mejorar la textura o cremosidad y enriquecer el alimento en cuestión.

- 92% de Fibra (Inulina)
- pH mín. 5.5
- Humedad máx. 4.0

Jarabe de Agave

Comúnmente conocido como “miel de agave” es un endulzante natural hecho 100% de Agave Tequilana Weber variedad azul.

Su contenido de fructosa es mayor al 84%, su viscosidad es moderada, presenta alta solubilidad y un bajo índice glicémico (17.1).

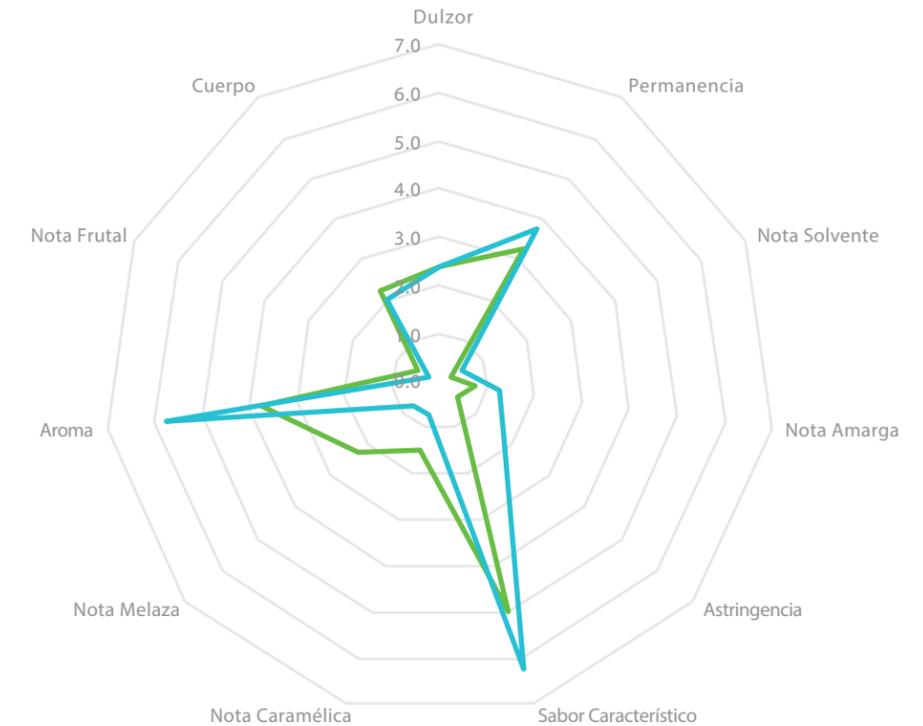
Realza de manera natural el sabor de los alimentos, agregándoles textura y consistencia sin modificar los sabores originales.

Puede ser utilizado como sustituto de azúcar, miel de abeja o de maple en bebidas, café, helados, postres y cereales, entre otros.

Inulina de Agave

— Inulina de Achicoria

— Inulina de Agave

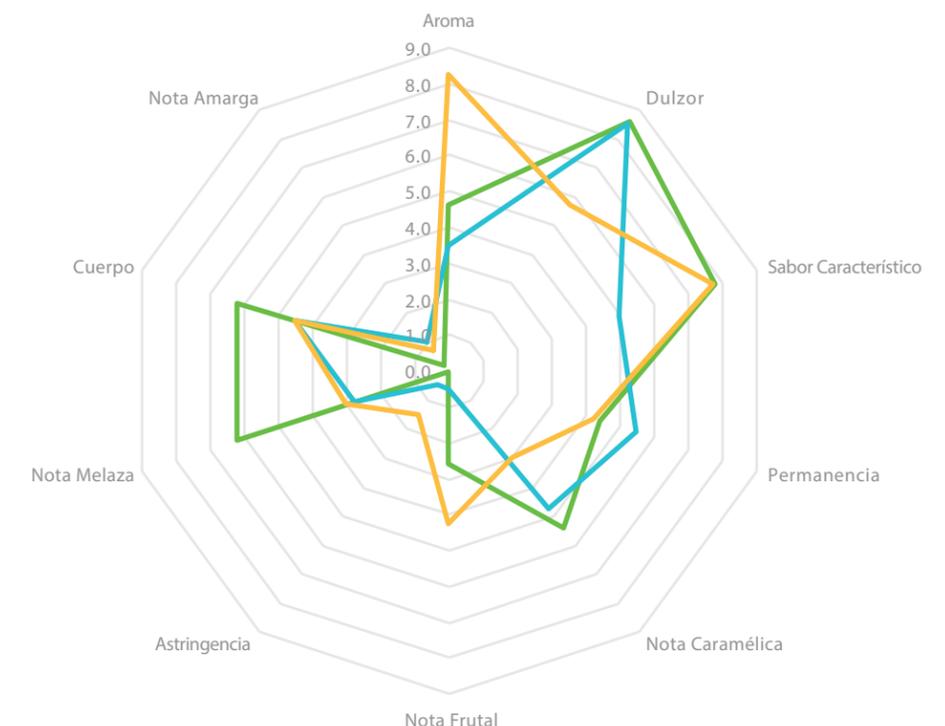


Jarabe de Agave

— Azúcar estándar

— Jarabe de Agave

— Miel de Abeja





Guatemala | Oficina Central

+ (502) 2419-4601

5 ave. 12-31 zona 9 Edificio El Cortez, 5 nivel Oficina 503. 01009. Ciudad de Guatemala.

México

+52 (55) 73-16-02-30

Paseo de La Reforma 296 Piso 14
Colonia Juarez C.P. 06600. CDMX

Perú

+ (51) 640-8073

Pasaje Mártir Olaya 129 Of. 1906
Miraflores. C.E. José Pardo. Lima.

Brasil

+ (55) 11 9 9630-7194

Rua Lisboa 445, Pinheiros Sau Paulo

Stevia Global Trade

+ (502) 2490-1976

Diagonal 6 12-42, z.10, Ed. Design
Center, 4o. nivel Of. 406, 01010.
Ciudad de Guatemala.