



## LÍNEA DE ENDULZANTES SIN AZÚCAR AÑADIDO

Es una línea de endulzantes específica para aplicaciones en las que se desea una sustitución total del azúcar. Ideal para el desarrollo de productos "Sugar Free" o "Sin azúcar añadido". Productos como Svetia® 400, Svetia® 100 y Confisweet®, sobresalen por su excelente sabor y versatilidad.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	BENEFICIOS	PRESENTACIÓN
<b>Svetia 100</b>	Es un endulzante sin azúcar, en polvo, formulado con estevia y sucralosa. Endulza igual que el azúcar común. Ha sido formulado para facilitar la sustitución de azúcar en alimentos, conservando sabor, textura y rendimiento.	Endulza igual que el azúcar común, por lo que se sustituye en una proporción 1:1. Delicioso sabor y alta estabilidad en horneado. Ideal para la aplicación en todo tipo de alimentos donde se desee eliminar totalmente el contenido de azúcar añadido, como productos de panadería, pastelería, galletería y repostería en general, helados, cremas y glaseados. Los productos endulzados con Svetia 100® pueden declararse como "Sin azúcar añadido".	Sacos de 5 y 25 kg.
<b>Keto Svetia 400</b>	Es un endulzante en polvo, sin azúcar, con un poder endulzante 4 veces superior al azúcar de caña. Formulado con estevia y sucralosa.	Endulza 4 veces más. Ideal para productos donde se desee eliminar totalmente el contenido de azúcar añadido. Con alta estabilidad térmica. De fácil dispersión. Buen perfil de sabor/dulzor. Aplicaciones sugeridas: pan, pasteles, galletas, gelatinas, flanes, bebidas.	Sacos de 5, 25 y 50 kg.
<b>Keto ConfiSweet</b>	Es un endulzante sin azúcar, en polvo, diseñado para la sustitución de glucosa y azúcar en la producción de caramelos y otros productos de confitería.	Excelente perfil de sabor. Ideal para el desarrollo de líneas de caramelos cero azúcar añadido, productos garapiñados. De baja higroscopicidad, lo que permite una mayor vida útil del producto terminado.	Sacos de 5 y 25 kg.
<b>Keto DB Sugar</b>	Es un sustituto de azúcar libre de ingredientes metabolizantes hecho a base de Isomalt, Inulina y Sucralosa. Endulza entre 8 y 10 veces más que el azúcar común; puede ser consumido por toda la familia, incluyendo personas con diabetes.	No es cariogénico. Gran estabilidad a altas y bajas temperaturas. Buen perfil de sabor. Ideal para todo tipo de alimentos y bebidas donde se desee eliminar totalmente el contenido de azúcar añadido.	Sacos de 5 kg.
<b>Keto Monkia</b>	Es un endulzante granulado, sin azúcar, elaborado con fruta del monje (3.5% de extracto de fruto del monje).	Monkiá® es un sustituto de azúcar que endulza 8 veces más que el azúcar regular es ideal para cocinar comidas frías y calientes sin perder sus cualidades endulzantes. Indicado para todo tipo de bebidas, galletas, cheese cake, gelatinas, helados artesanales. Keto friendly, cero azúcar.	• Sacos de 5 y 25 kg.
<b>Keto Monkia líquido</b>	Es un endulzante líquido, sin calorías, hecho a base de extracto de fruta del monje Monk Fruit ) y glucósidos de esteviol (Stevia).	Endulza 14 veces más que el azúcar de caña. Keto friendly, Cero Azúcar y Cero Calorías. Ideal para repostería, alimentos y bebidas.	• Botella de 1 kg. • Bidón de 20 kg. • Tambo de 265 kg.
<b>Keto Alulosa SVETIA</b>	Endulzante líquido 100% natural con un delicioso sabor a azúcar de caña gracias a nuestra tecnología SUGARCON®. Tiene un dulzor equivalente al 70% de la sacarosa.	Sin calorías Sin azúcar Cero carbohidratos Keto Friendly Funcionalidad parecida al azúcar de caña. Para todo tipo de alimentos y bebidas.	• Bidón de 20 kg. • Tambo de 265 kg.
<b>Keto Alulosa SVETIA 2X</b>	Es el jarabe de alulosa tradicional, con nuestra tecnología SUGARCON® que le da un delicioso sabor a azúcar de caña y un toque de estevia que le permite endulzar el doble que el azúcar.	Sin calorías Sin azúcar Cero carbohidratos Keto Friedly Endulza el doble que el azúcar: 1 kg de Alulosa 2x endulza como 2 kg de azúcar de caña.	• Bidón de 20 kg. • Tambo de 265 kg.

## NUESTRA EMPRESA

**METCO, S.A DE C.V.**, somos una empresa 100% mexicana, con más de 30 años de experiencia en el desarrollo, producción y comercialización de sistemas endulzantes innovadores para la industria de alimentos y bebidas.

Nos convertimos en la empresa pionera en el desarrollo de endulzantes bajos en calorías con la marca AZÚCAR BC®, y actualmente, con nuestro producto SVETIA® somos la empresa líder en soluciones endulzantes con estevia en México, contando también con presencia en el mercado internacional.

Svetia



## NUESTRA INNOVACIÓN

Hemos consolidado nuestro liderazgo gracias a la innovación de nuestros productos, los cuales cumplen con altos estándares de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria. Contamos con las siguientes certificaciones:



Gracias a lo innovador de nuestros procesos, producto de investigación y desarrollo propios, contamos con varias patentes. Nuestro equipo de investigación y desarrollo, trabaja día a día en el desarrollo de nuevas tecnologías endulzantes para satisfacer las expectativas más exigentes de nuestros clientes.

**metco**®

El experto en soluciones endulzantes®

f Endulzantes Genuino Metco

Instagram GenuinoMetco

metco.com.mx

**METCO, S.A. DE C.V.**

Av. Tecamachalco 161, Colonia Reforma Social, Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11650, Ciudad de México

Tels: 55 3098 4000, etx: 6318, 6331, 6321, 6342, 6373

clientes@metco.com.mx

55 5453 4772

EMPRESA  
100%  
MEXICANA  
#ConsumeMexico



**metco**®  
El experto en soluciones endulzantes®

Svetia 400



ConfiSweet

Inverliq

Piloncillo genuino

azúcar glass genuino

Alulosa SVETIA

Svetia 100



DB Sugar

Mascabado genuino

SweetO

Monkiá

Jarabe Piloncillo genuino

En Metco® trabajamos con nuestros socios de negocio para desarrollar productos específicos que satisfagan las necesidades más exigentes. La experiencia adquirida durante más de 30 años en la industria de endulzantes nos permite desarrollar proyectos.

30 años  
metco



## LÍNEA DE AZÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO

Gracias al desarrollo tecnológico de **Metco®**, podemos ofrecer productos líquidos altamente diferenciados. La línea de azúcar líquido invertido es la línea de endulzantes líquidos de azúcar de caña obtenidos mediante un proceso de disolución e hidrólisis controlada de caña y/o mixes con jarabes de alta fructosa de maíz. Nuestros azúcares líquidos tienen un poder endulzante superior al azúcar y son de gran aplicación en bebidas, panificación y conservas.

CATEGORÍA	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	BENEFICIOS	PRESENTACIÓN
BASE AZÚCAR DE CAÑA	<b>Inverliq J</b>	Es un azúcar de caña líquido invertido de azúcar refinado y/o estándar que es obtenido mediante un proceso de disolución e hidrólisis controlada del azúcar.	1 Kg de Inverliq® J endulza como 900 g de azúcar. Este dulzor relativo puede modificarse en función de las aplicaciones. Elaborado 100% con azúcar de caña. Contamos con 2 versiones: refinado (J01) y estándar (J02). No contiene edulcorantes no calóricos de alta intensidad. Delicioso sabor a azúcar. Vida de anaquel a 6 meses.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.
	<b>Inverliq A</b>	Es un azúcar de caña líquido invertido, obtenido mediante un proceso de disolución e hidrólisis controlada de azúcar. Contiene un edulcorante no calórico de alta intensidad para asegurar un nivel de dulzura permanente en la aplicación equiparable a 1 Kg de azúcar granular.	1 kg de Inverliq® A endulza como 1 kg de azúcar. Este dulzor relativo puede modificarse en función de las aplicaciones. Contamos con 2 versiones: refinado (A01) y estándar (A02). Ideal para todo tipo de bebidas, lácteos, conservas, helados y paletas, mieles, aderezos, natillas, cajetas. Vida de anaquel a 6 meses.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.
	<b>Inverliq A 200</b>	Es un azúcar de caña líquido invertido de alto rendimiento, debido a que endulza el doble que el azúcar líquido invertido tradicional de Metco®. Este doble dulzor está dado por un edulcorante de alta intensidad, que gracias a un proceso patentado por Metco® tiene un excelente perfil de sabor.	1 kg de Inverliq® A 200 endulza como 2 Kg de azúcar refinado. Vida de anaquel de 6 meses. El uso de Inverliq® A 200 permite reducir a la mitad el consumo de azúcar refinado, ahorrando en costos de producción, logística y almacenamiento. Ideal para todo tipo de bebidas, conservas, lácteos, helados y paletas, gomitas, salsas y aderezos.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.
	<b>Inverliq OSCURO</b>	Es un azúcar líquido invertido de color marrón intenso (parecido a miel de caña) obtenido mediante un proceso de disolución e hidrólisis controlada de azúcares.	1 Kg de Inverliq® Oscuro endulza como 1 Kg de azúcar. Este dulzor relativo puede modificarse en función de las aplicaciones. Vida de anaquel de 6 meses. Ideal como sustituto de miel de caña, melaza, piloncillo. Para aplicaciones como: dulces típicos, cereales para desayuno, conservas, productos de panadería y repostería.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.
BASE JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA	<b>Inverliq F80</b>	Es un azúcar líquido invertido con un alto porcentaje de sólidos disueltos de azúcar, obtenido mediante la combinación de azúcar de caña y jarabe de maíz alto en fructosa.	1 Kg de Inverliq® F80 endulza como 1 Kg de azúcar. Larga vida de anaquel de 6 meses. Ideal para aplicaciones donde es importante mantener un alto contenido de sólidos de azúcar, garantizar texturas y efecto conservador.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.
	<b>Inverliq F4 200</b>	Es un azúcar líquido invertido formulado con jarabe de maíz de alta fructosa 42 y Sucralosa (0.13%), que mediante un proceso tecnológico desarrollado por Metco® adquiere el tradicional sabor a azúcar de caña. Endulza el doble que la fructosa 42 regular.	1 kg de Inverliq® F4-200 endulza el equivalente a 2 kg de Fructosa 42 regular (Partiendo de que 1.0 kg de Fructosa 42 endulza un equivalente a 800 gramos de azúcar, el Inverliq® F4-200 endulza el equivalente a 1.6 kg de azúcar). Vida de anaquel de 6 meses.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.
	<b>Inverliq F5 200</b>	Es un azúcar líquido invertido formulado con jarabe de maíz de alta fructosa 55 sucralosa (0.16%), que mediante un proceso tecnológico desarrollado por Metco® adquiere el tradicional sabor a azúcar de caña. Tiene una dulzura equivalente a 2kg de azúcar.	1 kg de Inverliq® F5-200 endulza el equivalente a 2 kg de Fructosa 55 regular (Partiendo de que 1.0 kg de Fructosa 55 endulza un equivalente a 1 kg de azúcar, el Inverliq® F5-200 endulza el equivalente a 2 kg de azúcar). Vida de anaquel de 6 meses.	• Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.



## LÍNEA DE ENDULZANTES GOURMET

Es una línea de endulzantes enfocada en generar perfiles de sabor y texturas específicas, en ella se incluyen el **Azúcar Glass**, **Azúcar Mascabado** y **Piloncillo**.

CATEGORÍA	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	BENEFICIOS	PRESENTACIÓN
MASCABADO	<b>Mascabado</b>	Es un azúcar de caña, de color marrón oscuro y exquisito sabor, obtenido a partir de la primera cristalización de los jugos de caña, no es sometido a ningún proceso de refinación.	Los productos endulzados con mascabado, adquieren un tono dorado/acaramelado, de sabor, color y aroma característico. Delicioso sabor, con notas a mieles de caña. Ideal para repostería, salsas, aderezos, bebidas.	Sacos de 5, 25 y 50 kg.
GLASS	<b>azúcar glass</b> Libre de Almidón	Es un endulzante en polvo, obtenido a partir de un proceso fino de molienda de azúcar de caña. También es llamado azúcar impalpable o pulverizada. Es 100% azúcar, libre de almidones. Contamos con 2 versiones: estándar y refinado.	Fácil aplicación por su fina granulometría. Ideal para decoración en repostería. Fácil dispersión e integración en productos de confitería. Útil como excipiente en productos farmacéuticos.	Sacos de 5, 25 y 40 kg.
	<b>azúcar glass</b> Con Almidón	Endulzante en polvo producto de la molienda de azúcar de caña, con adición de fécula de maíz.	Este azúcar glass contiene almidón de maíz para evitar que se endurezca o apelmace. Se pueden tener diferentes porcentajes de almidón en función de las necesidades del cliente. Ideal para la elaboración de fondant, glaseado real, para espolvorear superficies y una gran variedad de decoraciones en pastelería y repostería en general.	Sacos de 5, 25 y 40 kg.
PILONCILLO	<b>Piloncillo</b> Granulado Fino	Es un endulzante de origen natural. Su sabor y aroma es único y característico del piloncillo en cono tradicional pero con la practicidad de su granulometría. Contiene Hierro, Fósforo, Magnesio y Calcio.	Es granulado, lo cual facilita su uso y diversidad de aplicaciones. Contiene Hierro, Fósforo, Magnesio y Calcio. Es ideal para repostería, bebidas e incluso para recetas agrídulces. Funciona muy bien en aplicaciones de productos con granulometría fina. Calidad estandarizada, libre de impurezas. Producto certificado para garantizar inocuidad.	Sacos de 5, 25 y 50 kg.
	<b>Piloncillo</b> Cono Regular	Es un endulzante granular, de origen natural, que se obtiene de la evaporación de los jugos de la caña de azúcar dando como resultado la cristalización de la sacarosa, conteniendo minerales y vitaminas. También es conocido como panela.	Es el piloncillo de consumo tradicional pero con una calidad estandarizada, libre de impurezas. Inocuidad certificada. Ideal para la elaboración de alimentos y bebidas tradicionales, salsas, aderezos, café, entre otros.	• Corrugados de 11 a 24 kg. • Sacos de 25 kg.
	<b>Jarabe Piloncillo</b>	El Jarabe de Piloncillo es un endulzante líquido de origen natural, elaborado a partir de piloncillo, también conocida como miel de caña o melado.	El piloncillo es fuente de Hierro, Magnesio, Fósforo y Calcio. Ideal para su uso en una gran variedad de platillos, postres y bebidas típicas mexicanas como: galletas, cocadas, ponche, alegrías, capirotada, muéganos, arroz con leche, buñuelos, tejuino, atoles.	• Botella de 1 kg. • Bidón de 20 kg. • Tambo de 265 kg. • Pipa de 30 Ton.



## LÍNEA DE ENDULZANTES DE CAÑA DE ALTO RENDIMIENTO

Es una línea de azúcares de caña que tiene un poder endulzante superior al azúcar común, lo que permite reducir el contenido de azúcar añadido en los alimentos y bebidas. Los productos endulzados con el azúcar de caña de alto rendimiento **Metco®** tienen el delicioso sabor a azúcar de caña con menos calorías. Los productos más representativos de esta línea son: el **Azúcar 2X**, **Azúcar 5X**, **Svetia®** y **Sweet-0**.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	BENEFICIOS	PRESENTACIÓN
<b>2X</b>	Es un endulzante de caña, obtenido bajo un proceso patentado de co-cristalización de azúcar de caña con edulcorantes no calóricos. Es un endulzante de alto rendimiento debido a que endulza el doble que el azúcar. Contamos con 2 versiones: Estándar y Refinado.	Debido a su dulzor, su uso permite reducir el contenido de azúcar añadido hasta un 50%. Ideal para todo tipo de alimentos y bebidas como: Jugos, néctares, refrescos, aguas saborizadas, galletería, panadería, gelatinas, mermeladas, almibares, aderezos, salsas, lácteos, pastelería, confitería. Tiene excelente perfil de sabor. De gran estabilidad en productos congelados, horneados, de baja o alta acidez.	Sacos de 25 y 50 kg.
<b>2e</b>	Es un endulzante de alto rendimiento que se obtiene bajo un proceso patentado de co-cristalización de azúcar de caña con glucósidos de esteviol (estevia). Endulza 2 veces más que el azúcar común. Contamos con 2 versiones: Estándar y Refinado.	Es un endulzante 100% de origen natural. Permite reducir el contenido de azúcares añadidos hasta en un 50%. Tiene un delicioso sabor. Es estable en condiciones de baja o alta acidez y diferentes rangos de temperatura. Ideal para todo tipo de alimentos, bebidas y suplementos.	Sacos de 25 y 50 kg.
<b>5X</b>	Es un endulzante de caña, obtenido bajo un proceso patentado de co-cristalización de azúcar de caña con edulcorantes no calóricos. Es un endulzante de alto rendimiento debido a que endulza cinco veces más que el azúcar común. Contamos con 2 versiones: Estándar y Refinado.	Rinde cinco veces más que el azúcar. Tiene excelente perfil de sabor. Su uso permite reducir el contenido de azúcar añadido hasta en un 80% debido a su dulzor. Ideal para bebidas, gelatinas, lácteos, flanes, productos de panadería y helados.	Sacos de 25 y 50 kg.
<b>Svetia</b>	Es un endulzante que se obtiene de la co-cristalización de glucósidos de esteviol (Stevia) y sacarosa, tiene un poder endulzante entre 8 y 10 veces más que el azúcar común.	Delicioso perfil de sabor. Su uso permite reducir el contenido de azúcar añadido en mas de un 80% debido a su dulzor. Los productos endulzados con Svetia® pueden declararse como "reducidos en azúcar añadido". Ideal para todo tipo de bebidas, galletas, gelatinas, flanes.	Saco de 5 kg.
<b>Sweet-0</b>	Es un endulzante de caña de alto rendimiento, hecho a base de sucralosa. Tiene un poder endulzante entre 8 y 10 veces más que el azúcar común.	Tiene excelente perfil de sabor. Contribuye a reducir costos en la compra de azúcar. Su uso permite reducir el contenido de azúcar añadido en mas de un 80% debido a su dulzor. Ideal para todo tipo de bebidas.	Saco de 5 kg.