



**JORECO™**

**PRESENTACIÓN**

# NOSOTROS

Somos una empresa que inicia sus labores en octubre del 2007, dedicada al asesoramiento, análisis, investigación, introducción y desarrollo de productos alimenticios y lo relacionado a estos, tanto a nivel nacional como internacional.

Siempre en búsqueda de productos alimenticios de alta calidad. **JORECO** ofrece apoyo en asesoramiento en la investigación, desarrollo e introducción de productos a los mercados nacionales e internacionales, apoyando a empresas en la logística de exportación.



Producto  
**100%**  
mexicano



# PRODUCTOS

**Limón deshidratado en polvo**, nuestro producto es de excelente calidad, cumple con las normas estrictas de elaboración, empaque y envasado.

**Producto 100% mexicano, elaborado en Guadalajara, Jalisco.**

Es ideal para usarse en empresas dirigidas al food service así como a nivel industrial. Su calidad se define como auténtico **sabor natural** de limón y sus beneficios económicos son aún mayores.





La presentación del producto es en **bolsa metalizada** con cierre tipo ziploc de grado alimenticio, este envase protege y garantiza al producto contra los rayos solares y demás contaminantes.

También contamos con presentación en **saco con 25 kilos** de limón deshidratado, este viene empaclado en una bolsa de polietileno calibre 400, la cual está protegida por un saco con doble capa de papel kraft de alta resistencia, ambos de grado alimenticio.



- El limón deshidratado **estandariza el sabor y formulación** de las bebidas a preparar.
- Reduce la cantidad de desperdicio.
- Reduce la mano de obra.
- Mejora el control de inventarios
- Precio accesible.
- Bajo costo.
- Su caducidad es de 18 meses en almacén y 10 días una vez hidratado.
- Los usos son ilimitados**, desde la preparación de cocteles y demás bebidas con o sin alcohol, hasta usos complementarios en la elaboración de diferentes platillos o postres.



limón deshidratado



endulzantes



# USOS

## limón deshidratado

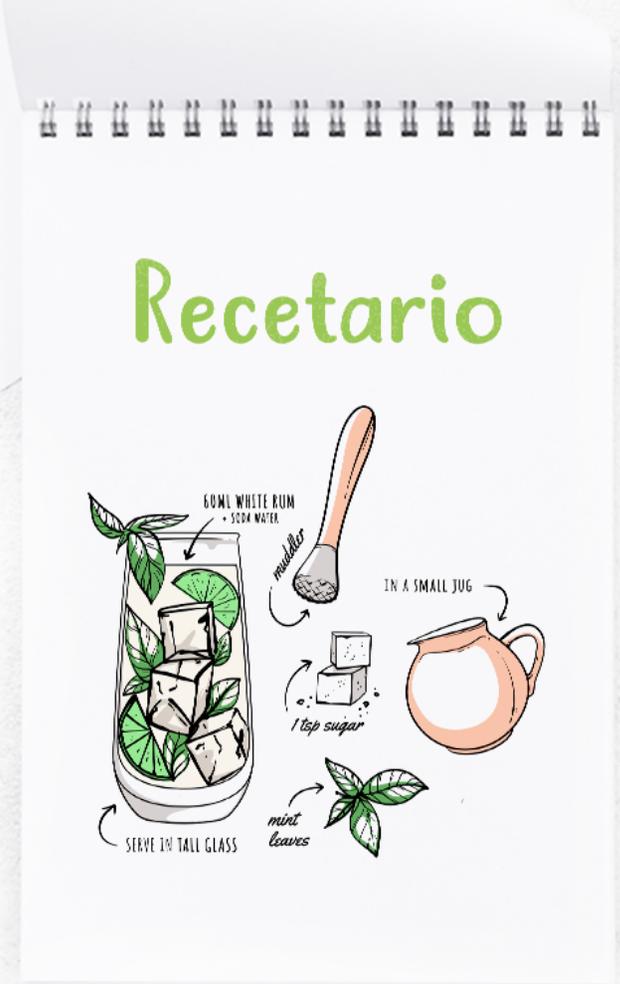
El jugo de limón deshidratado en polvo, solo requiere hidratarse y usarse como jugo de limón natural en cualquier alimento o bebida.

Puede ser usado en restaurantes, hoteles, hospitales, comedores industriales, dependencias gubernamentales (comedores a su cargo), cruceros turísticos y en el hogar como jugo de limón natural.



# RECETARIO

- Limonadas
- Agua de limón
- Micheladas
- Margarita de limón
- Margarita de sabores con base de limón
- Mojitos
- Lime drops
- Martini limón
- Cosmopolitan
- Apple Martini
- Long island iced tea
- Como base mezcla (mix) para todo tipo de coctelería.



# USOS EN COCINA

El jugo de limón deshidratado se puede hidratar y usarse en:

- Mayonesas
- Mariscos
- Guacamoles
- Pico de gallo (salsa mexicana)
- Aderezo para ensaladas
- Repostería
- Postres
- Botanas
- Nieves y paletas congeladas





## BENEFICIOS ECONÓMICOS

Nuestro jugo de limón deshidratado es **más económico**, inclusive que usar el jugo de limones naturales o cualquier otro producto, manteniendo sabor y constancia.

La **rentabilidad** es muy atractiva, tanto en su distribución como en el uso a consumidores finales.



- Reducción de compras en el mercado de limón natural.
- Minimización de costos VS limón natural promedio anual.
- Estandariza la intensidad y sabor del limón.
- Reducción considerable en mermas.
- Reducción de costos en la mano de obra, aumentando el rendimiento del producto, ya que por lo general el personal que exprime no obtiene el máximo rendimiento del limón natural.
- Reducción en la cantidad de basura.
- Mayor y mejor control de inventarios.
- Fácil almacenamiento, no requiere refrigeración.
- Caducidad por lo menos de 18 meses en anaquel o almacén.
- Una vez hidratado, el sabor, consistencia y calidad es de hasta 10 días.

## Ventajas



# endulzantes

**JORECO** es un endulzante creado mediante la aplicación de normas minuciosamente formuladas, y cuyas características lo convierten en un **EXCELENTE** aditivo sustituto del azúcar.

## Los componentes de Joreco

**JORECO** contiene dos componentes endulzantes y uno como vehículo cbp:

- **Agua purificada**
- **Acesulfame K**
- **Azúcar de frutas**

Los dos componentes endulzantes, a través de varias décadas de investigación en el ámbito de los productos endulzantes, han sido aprobados para el consumo humano por insti-

tuciones internacionales como la **Administración de Alimentos y Medicamentos** de los Estados Unidos, el **Comité Científico de Alimentos de la Comunidad Económica Europea** y la **Secretaría de Salud** en México.

Con todo y el componente cbp, como se sugiere en la etiqueta, una vez que **JORECO** se ha abierto para el consumo, refrigerarlo asegura su mejor conservación.

El vehículo mediante el cual todos los componentes anteriores se convierten en **JORECO** es el agua pura.



# CARACTERÍSTICAS

- ✓ **Contenido calórico cero.** Esto significa que al endulzar cualquier alimento con **JORECO**, no se consumen calorías, ya que los componentes de este producto pertenecen a una familia de endulzantes que no participan en el metabolismo humano y simplemente son desechados por la orina.
- ✓ **No participa en la formación de caries dental.** Al consumir azúcares convencionales, éstos inician su desdoblamiento en la boca, mediante los componentes de la saliva. Las reacciones químicas involucradas en este proceso tienen carácter ácido, lo cual puede acelerar el desgaste del esmalte de los dientes.

Los componentes de **JORECO** no se desdoblán con la saliva por lo que no podrían dañar el esmalte dental.

- ✓ **Joreco no altera el sabor de los alimentos y bebidas.** **JORECO** se puede emplear para endulzar café, té, gelatinas, pasteles y en general todo alimento ya sea preparado por enfriamiento (hasta -18 °C) o por cocción (hasta 200°C). Con agregar solo **JORECO** en los componentes líquidos de cualquier alimento, su sabor dulce se distribuirá en forma homogénea.
- En suma, por sus características, **JORECO** es un aditivo que se sugiere como una excelente opción para disminuir el consumo de azúcar.



# ¿QUIÉN PUEDE CONSUMIR JORECO?

- ✓ **Personas sanas.** JORECO puede ser consumido por personas sanas de cualquier edad que gustan de cuidar su peso.
- ✓ **Deportistas.** JORECO puede ser consumido por todas las personas que practican algún deporte y necesitan controlar su dieta calórica.
- ✓ **Diabéticos.** JORECO puede ser consumido por personas diabéticas que deben vigilar minuciosamente la cantidad de azúcares convencionales que ingresan en su sistema sanguíneo. Los componentes endulzantes de JORECO son totalmente inocuos.
- ✓ **Fenilcetonúricos.** Las personas pueden consumir JORECO , ya que no contiene fenilalanina.



# EQUIVALENCIAS



Sólo 2 gotas de **JORECO** tienen el poder endulzante equivalente promedio a una cucharada de azúcar.

→ ¡Wow!

Joreco	Azúcar
2 gotas	1 cucharada
1 cucharada	1 taza
30ml	1.5kg
1 taza	6kg



# PRESENTACIONES

- Gotero de 15 ml
- Botella de 120 ml
- Botella de 60 ml
- Botella de 120 ml
- Botella de 500 ml
- Botella de 1.35 L
- Granel 1, 5, 20 y 200 litros



**JORECO** es un miembro de la nueva generación de endulzantes porque en el ámbito de la competencia de los sustitutos de azúcar bajos en calorías, **JORECO** es cero calorías, lo que significa que lo pueden consumir perfectamente las personas diabéticas sin riesgo alguno.

Además, **JORECO** es un **ENDULZANTE LÍQUIDO**; lo cual agiliza el proceso de endulzado de cualquier producto preparado por enfriamiento o cocción.

En suma, **JORECO**, por sus cualidades innovadoras, esto es sin calorías, en estado líquido, sin contraindicación porque no contiene aspartame y en consecuencia fenilalanina, es sin duda un digno miembro de la nueva generación de endulzantes.

Así, **JORECO** se presenta, en el campo de los aditivos, como una excelente opción para todas las personas, de todas las edades, que deseen disminuir o eliminar el consumo del azúcar para efecto de contribuir en la prevención de la obesidad y, por qué no, hasta de la diabetes.





## fruto del monje

**Fruto del Monje** proviene de una fruta redonda pequeña, originaria de **Asia Sur-Oriental**, ha sido utilizada durante muchos años en la medicina oriental, como auxiliar digestivo frío y actualmente se empezó a usar para endulzar alimentos y bebidas.

El extracto del fruto del monje es alrededor de **150 a 200 veces más dulce que el azúcar** normal y contiene 0 calorías por porción, por sus características se puede usar para cocinar y hornear y no pierde sus propiedades.

Además de su potencial para endulzar sin calorías, ayuda a bajar el colesterol, triglicéridos y el azúcar en la sangre, ayuda a reducir síntomas de ciertas alergias.



# CONTACTO



☎ (33) 1400-5656 y (33) 1119-0021

☎ (33) 1057-0610

✉ [joreco@joreco.com.mx](mailto:joreco@joreco.com.mx)

🌐 [www.joreco.com.mx](http://www.joreco.com.mx)

