

2026

LISTA XANTANA

Entre la tecnología alimenticia y vos

Contacto:



42821848



www.xantanasrl.com



[xantana suplementos](#)



11 5160-6852



[xantana.suplementos](#)



Minorista@xantanasrl.com.ar

Suplementos Dietarios

COLÁGENO HIDROLIZADO

Peptixan

Colágeno Hidrolizado

Es una proteína pura esencial de colágeno. Ayuda a mejorar la elasticidad de la piel, reducir arrugas, alivia el dolor en las articulaciones y mejorar la movilidad, también ayuda a fortalecer los dientes y las encías.

Colágeno Hqv

Es un suplemento de colágeno a base de 3 componentes: Ácido Hialurónico, Coenzima Q10, Vitamina C, estos ayudan a reducir las manchas en la piel y mejorar la apariencia, fortalece el cabello y las uñas.

Comprimidos Hqv

Es un suplemento masticable a base de 3 componentes: Ácido Hialurónico, Coenzima Q10, Vitamina C, estos ayudan a potenciar los beneficios que aporta el colágeno hidrolizado.
Sabor Maracuyá, Frutilla, Naranja y Limón.

Colágeno Sport

Formula de colágeno que contiene magnesio, potasio, zinc, cúrcuma, ácido hialurónico y vitamina C. Ideal para quienes buscan aumentar su rendimiento físico y disminuir el riesgo de lesiones. **Sabor Frutos rojos y Naranja.**

VITAMINAS

Enerix

Vitamina C

Concentración de ácido ascórbico, la forma más biodisponible de la vitamina C, lo que significa que tu cuerpo la absorberá rápidamente. Apoya el sistema inmunológico, mejora la vista, ayuda a la reducción del colesterol.

Vitamina D3 + K2

Son dos nutrientes esenciales que a menudo se pasan por alto en la alimentación moderna. Ambas vitaminas tienen funciones clave en el organismo, especialmente en el mantenimiento de la salud ósea y cardiovascular.

Suplementos Dietarios

MINERALES

Enerix

Citrato de Potasio

Es una sal potásica del ácido cítrico, que forma parte de las rutas metabólicas. Contribuye a una buena circulación, mantiene la densidad mineral de los huesos y reduce los calambres.

Citrato de Magnesio

Es una preparación de magnesio en forma de sal con ácido cítrico, así mejora la absorción por nuestro organismo. Reduce las migrañas, regula la presión arterial, alivia el estreñimiento, mejora la recuperación y aumenta la energía.

Ascorbato de Magnesio

Es una sal mineral que resulta de la combinación del ácido ascórbico junto con magnesio. Ideal para personas que buscan reforzar sus defensas, quienes desean tener un apoyo antioxidante y personas sometidas a estrés físico.

Bisglicinato de Magnesio

Está formado por un átomo de magnesio unido a dos moléculas del aminoácido glicina. Facilita su absorción y reduce la posibilidad de molestias gastrointestinales en comparación con otras formas.

Glicerofosfato de Magnesio

Es una sal orgánica formada por la unión de magnesio y glicerofosfato. También proporciona una pequeña cantidad de fósforo, un mineral esencial para la producción de energía y la salud de huesos y dientes.

L - Treonato de Magnesio

Es una forma de magnesio desarrollada para mejorar su capacidad de llegar al sistema nervioso central. Su principal característica es que aumenta con mayor eficacia los niveles de magnesio en el cerebro.

Suplementos Dietarios

DEPORTIVOS

Fitnex

Creatina en polvo

Contiene por L-Arginina, L-Glicina y L-Metionina. Estas sustancias se producen de manera natural en el hígado. Está asociada principalmente a la salud muscular y la ganancia de músculos.

Proteína de Huevo

Es la proteína contenida en la clara del huevo. Una mezcla de proteínas que contiene los nueve aminoácidos esenciales y un 90% de proteína. Funciona como unidad de construcción de músculos y reparación. **Producto SIN TACC.**

Proteína de Arveja

Es una proteína vegetal que se obtiene a partir de la arveja amarilla. Es libre de lactosa y soja. Este producto funciona como unidad de construcción y reparación para tus músculos. **Producto SIN TACC.**

Proteína de Arroz

Una opción ideal para deportistas veganos, vegetarianos o personas con sensibilidades alimentarias que buscan una fuente de proteína de alta calidad, que sea ligera y de fácil digestión. **Producto SIN TACC.**

Suplementos Xantana

NUTRACÉUTICOS

Ekobé

Creatina en Gomas

Nuevo producto en formato gomitas masticables. Ayuda en el aumento de la fuerza y la masa muscular para personas que hacen deporte, mejora el rendimiento en ejercicios de alta intensidad. **Sabor uva, tutti frutti y manzana.**

Focus Kids

Suplemento en gotas para niños. Su fórmula contiene magnesio, que favorece la función neuromuscular, zinc que favorece la visión, selenio y también contiene colina y tiamina.

Colágeno tipo II

Este colágeno ofrece varios beneficios en la salud articular, como reducir el dolor, mejorar la movilidad y evitar el desgaste del cartílago. **Contiene también vitamina C y E para potenciar los beneficios.**

Aditivos Alimentarios

GELIFICANTES - ESPESANTES

Xantana

Goma Xantica

Es un aditivo natural que se obtiene mediante la fermentación de azúcares, como el almidón. Se puede utilizar como espesante, estabilizante y emulsionante en la industria alimentaria.

Goma Guar

Es un polisacárido que se extrae de las semillas del guar, una planta nativa de India y Pakistán, se puede utilizar como espesante, estabilizante y emulsionante en la industria alimentaria.

Fécula de Papa

Es utilizada ampliamente en la industria alimentaria y en la cocina por sus propiedades funcionales. Se presenta como un polvo blanco fino, sin sabor ni aroma, lo que la hace muy versátil.

Agar Agar

Es un gelificante natural obtenido de algas rojas, es utilizado en la industria alimentaria y en la cocina por su gran capacidad para formar geles firmes, transparentes y termoestables. Es una alternativa vegetal a la gelatina.

Gelatina sin sabor

Es una proteína pura y translúcida que se obtiene del colágeno animal, utilizada como agente gelificante, espesante y estabilizante en la industria alimentaria y en la cocina.

Carragenina Kappa

Es un hidrocoloide natural extraído de algas rojas del género Kappaphycus. Se utiliza ampliamente en la industria alimentaria como gelificante, espesante y estabilizante.

Aditivos Alimentarios

ENDULZANTES

Xantana

Sucralosa

Es un edulcorante sin calorías derivado del azúcar de mesa que se procesa de manera que no se metaboliza en el cuerpo, por lo que aporta cero calorías.

Dextrosa

Este producto es azúcar simple o monosacárido químicamente idéntico a la glucosa, la principal fuente de energía del cuerpo. Se obtiene comúnmente a partir del almidón de maíz o del trigo.

OVOPRODUCTOS

Xantana

Huevo en polvo

Es un producto obtenido a partir de huevo fresco que ha sido deshidratado mediante un proceso que conserva sus propiedades nutricionales y funcionales.

Albúmina de Huevo

Actúa como agente espumante, espesante y estabilizador, que da volumen a preparaciones como merengues, mousses, masas y espumas de cocina molecular sin aportar sabor ni olor.

ACIDULANTES

Xantana

Ácido Cítrico

Se produce principalmente por fermentación de azúcares, generalmente a partir del maíz. Utilizado como conservante, regulador de acidez, regulador de PH y saborizante.

Ácido Ascórbico

Es un aditivo natural que se utiliza en los alimentos principalmente como antioxidante y conservante. Protege a los productos de los efectos del oxígeno y los radicales libres.

Aditivos Alimentarios

ESTABILIZANTES - EMULSIONANTES

Xantana

Lecitina de Soja

Es un ingrediente natural obtenido del aceite de soja, utilizado como emulsionante y estabilizante en la industria alimentaria.

Monoesterato de Glicerilo

También conocido como GMS. Su función principal es unir ingredientes que normalmente no se mezclan, como agua y grasa, logrando productos más homogéneos y estables.

CONSERVANTES

Xantana

Sorbato de Potasio

Es un conservante ampliamente utilizado en la industria alimentaria. Su función principal es inhibir el crecimiento de mohos, levaduras y algunos microorganismos, prolongando la vida útil de los productos.

Propionato de Calcio

Es un conservante alimenticio utilizado en la industria para proteger los productos de la descomposición y formación de hongos.

LIGANTES

Xantana

Ligante de Matambre

Es una mezcla funcional utilizada en la industria cárnica y en preparaciones caseras para mejorar la unión y textura de la carne, especialmente en cortes como el matambre relleno.

Gluten de Trigo

Es una proteína natural presente en el trigo, compuesta principalmente por glutenina y gliadina, responsable de la elasticidad y estructura de las masas.

Aditivos Xantana

OTROS PRODUCTOS

Xantana

Bicarbonato de Sodio

Es un compuesto versátil ampliamente utilizado en la cocina, la industria alimentaria y el cuidado personal. Se presenta como un polvo blanco y fino con propiedades alcalinas.

Cacao en polvo

Es un tipo de cacao en polvo que ha sido tratado con un agente alcalinizante para reducir su acidez natural. Este proceso da como resultado un sabor más suave, menos amargo y un color más oscuro e intenso.

Polvo de Hornear

Es un agente leudante utilizado en panadería y repostería para lograr masas más esponjosas y aireadas. A diferencia del bicarbonato solo, el polvo de hornear ya contiene el ácido necesario.

Glutamato Monosódico

Es un potenciador del sabor ampliamente utilizado en la industria alimentaria. Se obtiene a partir del ácido glutámico, un aminoácido presente de forma natural en alimentos como tomates, quesos y carnes.