



## Perfil

Sector: **Alimentos y Bebidas**

Tipo de producto: **Físico**

Fecha de fundación: **07/2017**

Personas en el equipo: **8**

Capital recaudado: **250k USD**

Gasto neto mensual: **4.5k USD**

Valor pre-capital: **1.5M USD**

Capital buscado: **500k USD**

## Métricas

760 clientes

3.2 ton vendidas

329 CAC

9k = LTV

## Equipo



Javier Larragoiti  
CEO



Isabella Fernández  
COO



Lorena Pedraza  
CRO



Enué Ávila  
CMO

## Contacto

Javier Larragoiti

[javier@xilinat.com](mailto:javier@xilinat.com)

Tel. +52 553332-4875

[www.xilinat.com](http://www.xilinat.com)

Creamos un proceso patentado y sustentable para transformar residuos agrícolas en el único endulzante que tiene el mismo sabor que el azúcar y que beneficia tu salud.

## Problema

Desafortunadamente, en México existen problemas ambientales, sociales y de salud que requieren acción inmediata. Cada año, 64 millones de toneladas de residuos agrícolas son incineradas por los agricultores, contribuyendo con el 40% del CO<sub>2</sub> que se genera en la región. Además, 60% de los agricultores mexicanos viven en condiciones de pobreza extrema.

Finalmente, enfermedades como obesidad y diabetes crecen drásticamente debido a la falta de opciones saludables y de buen sabor para incentivar el desuso del azúcar.

## Solución

Resolvemos problemas ambientales, sociales y de salud al comprar residuos agrícolas a campesinos, para transformarlos en xilitol, el único un endulzante natural que tiene exactamente el mismo sabor que el azúcar y que beneficia la salud de las personas.

Por ende, mejoramos la economía de los agricultores, evitamos la quema de residuos y creamos una opción saludable y sustentable para combatir obesidad y diabetes.

## Producto

El xilitol es el único endulzante natural que: tiene el mismo sabor que el azúcar, protege dientes contra caries, tiene 40% menos calorías y 75% menos carbohidratos que el azúcar, en repostería esponja igual que el azúcar, no requiere insulina para metabolizarse y no afecta niveles de azúcar en sangre.

Para producirlo creamos un proceso patentado en el que fermentamos residuos agrícolas a este polialcohol, similar al proceso de elaboración de cerveza. Nuestro proceso es 40% más económico que otras tecnologías para producir xilitol.



## Mercado

El mercado global de xilitol tiene un valor de 1 billón de dólares; sin embargo, por las características de nuestro producto (único xilitol natural y más económico) incluido su sabor, estamos seguros que estaremos compitiendo con el mercado global de edulcorantes, con un valor de 105 billones de dólares.

## Modelo de negocio

Nuestro principal ingreso proviene de la venta de xilitol a productores de alimentos (B2B, 37%) y a usuarios individuales (B2C, 63%). Nuestro producto ofrece un margen de ganancia del 35% en B2B y 45% en B2C. Hemos logrado la producción y venta de 3 toneladas de producto a 800 clientes distintos.

## Roadmap

