

Uma mordida mais suave por mais tempo

Melhore a maciez e prolongue a vida útil da textura de suas barras de proteína com Lacprodan® TexturePro, o nosso ingrediente exclusivo à base de soro de leite



SEU DESAFIO

A textura das barras de proteína rapidamente se deteriora durante o armazenamento (resultando em uma maior **dureza** e menor **mastigabilidade**).

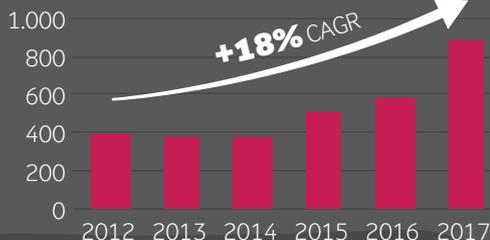
A rápida deterioração da textura de suas barras de proteína **faz com que os varejistas tenham ainda mais dificuldade para vender** seus produtos até o final de sua vida útil.

É pouco provável que os consumidores voltem a comprar suas barras de proteína após vivenciar uma **experiência de consumo negativa**.

SEU MERCADO

Há uma crescente demanda por barras nutricionais esportivas, com uma taxa de crescimento anual de **18%** no número de **lançamentos mundiais de produtos** nos últimos 5 anos.¹

Lançamentos de produtos



SUA OPORTUNIDADE

Uma nova barra de proteína mais macia e que mantém uma excelente textura ao longo de sua vida útil melhoraria a percepção da sua marca e do seu produto, tanto por consumidores quanto por varejistas, gerando um aumento nas vendas.

Lacprodan® TexturePro é um ingrediente único à base de soro de leite que torna as barras de proteína mais macias, além de prolongar a vida útil da textura, reduzindo a **dureza** e melhorando a **mastigabilidade**.

Benefícios

Menor **dureza** e maior **mastigabilidade** durante toda a vida útil com Lacprodan® TexturePro²



Seu produto

Lacprodan® TexturePro pode melhorar a textura de todo o seu portfólio de barras de proteína:



Nosso ingrediente: Lacprodan® TexturePro

Nosso exclusivo Lacprodan® TexturePro é um ingrediente único, à base de proteína do soro de leite, desenvolvido para proporcionar uma textura superior às barras de proteína ao longo de sua vida útil.

- ✓ Pode ser facilmente incorporado às suas atuais receitas para o preparo de barras de proteína
- ✓ É uma proteína de alta qualidade com elevado teor de aminoácidos essenciais e ramificados
- ✓ Não contém emulsionantes ou aditivos
- ✓ HALAL e KOSHER
- ✓ Não OGM/libre de OGM*
- ✓ De vacas alimentadas com pasto (grass-fed em inglês)**
- ✓ Produzido na UE



Proteína:
83%



Gordura:
0,2%



Lactose:
4%

Este material contém informações para clientes B2B, fornecedores e distribuidores e não deve ser usado como fonte de informação para clientes finais. Em todo o mundo, diferentes agências reguladoras têm parâmetros distintos em relação às declarações sobre produtos. Ao elaborar informações e declarações para o rótulo de um alimento, bebida ou suplemento, os fabricantes devem obter orientação específica para garantir a conformidade com as disposições da autoridade reguladora pertinente. As informações apresentadas neste material de marketing são fornecidas apenas para fins informativos e educacionais.

Fontes:

¹ Innova Database, 2018.

² Os resultados são baseados em testes acelerados realizados no laboratório da AFI (SOP #090). A massa da barra foi mantida a 40°C por 4 semanas, o que corresponde a 18 meses a 20°C. Os resultados são baseados em determinações realizadas em triplicata (n = 36).

* De acordo com o Regulamento da UE (CE) N° 1829/2003 relativo a alimentos geneticamente modificados para consumo humano e animal e o Regulamento da UE (CE) N° 1830/2003.

** 1. Durante os períodos de baixo crescimento e/ou baixo valor nutritivo das pastagens, os nossos produtores podem utilizar uma alimentação suplementar para os animais de base vegetal, como silagem ou feno. 2. É possível que a nutrição de nossas vacas também inclua a alimentação com grãos de modo a garantir o bem-estar dos animais. O gado receberá ração animal desde que atenda aos requisitos legais pertinentes. 3. Consideramos que os pontos acima mencionados cumprem integralmente a definição de "alimentados com pasto/forragem" do Departamento de Agricultura dos EUA. (USDA em inglês).

Arla Foods Ingredients
Discovering the wonders of whey