

Un bocado más blando por más tiempo

Mejore la suavidad y prolongue la vida útil de la textura de sus barras de proteína con Lacprodan® TexturePro, nuestro ingrediente exclusivo a base de suero



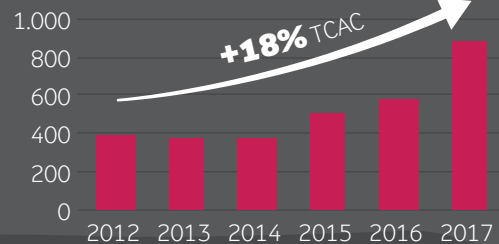
SU RETO

La textura de las barras de proteína se deteriora rápidamente en almacenamiento (esto implica mayor **dureza** y menor **masticabilidad**). El rápido deterioro de la textura de sus barras de proteína **dificulta más a los minoristas vender** sus productos hacia fines de su vida útil. Es menos probable que los consumidores vuelvan a comprar sus barras de proteína después de una **experiencia de consumo negativa**.

SU MERCADO

Hay gran demanda de barras deportivas, con una tasa de crecimiento anual compuesto del **18%** en **lanzamientos de productos globales** durante los últimos 5 años.¹

Lanzamientos de productos



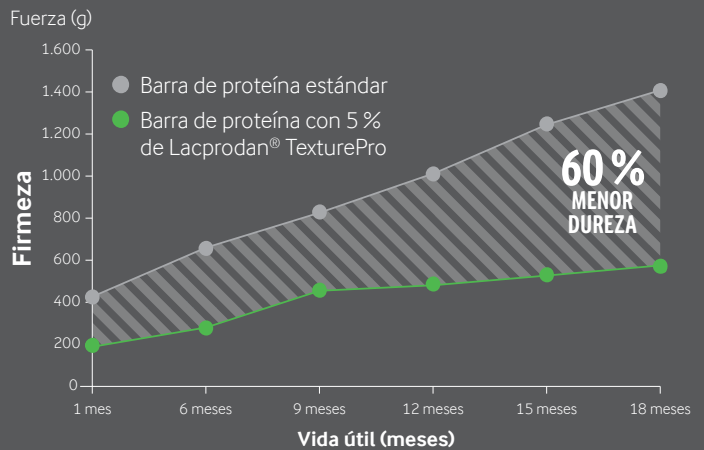
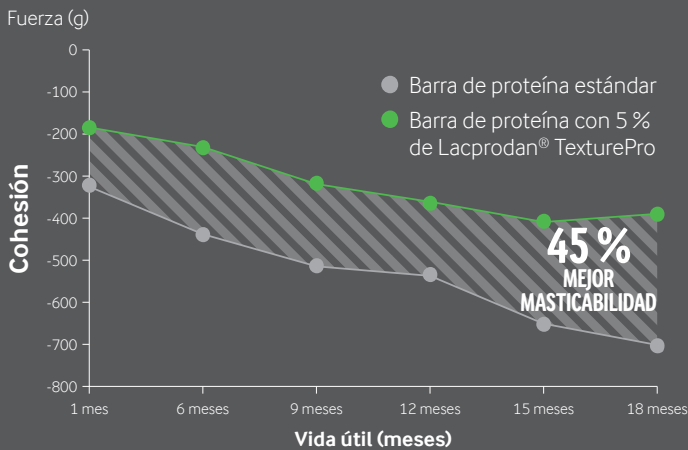
SU OPORTUNIDAD

Una nueva barra de proteína más blanda que mantiene una buena textura durante toda su vida útil mejoraría la percepción de su marca y de su producto, tanto por parte de los consumidores como de los minoristas, y generaría mayores ventas.

Lacprodan® TexturePro es un ingrediente único a base de suero que proporciona efectos suavizantes y prolonga la vida útil de la textura de sus barras de proteína, reduciendo la **dureza** y mejorando la **masticabilidad**.

Beneficios

Menor **dureza** y mayor **masticabilidad** durante toda la vida útil con Lacprodan® TexturePro²



Su producto

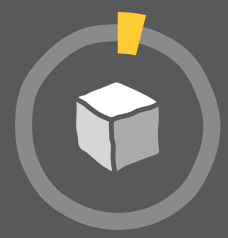
Lacprodan® TexturePro puede mejorar la textura de toda su cartera de barras de proteína:



Nuestro ingrediente: Lacprodan® TexturePro

Nuestro exclusivo Lacprodan® TexturePro es un ingrediente único a base de proteína de suero diseñado para brindar una textura superior a las barras de proteína durante toda su vida útil

- ✓ Puede incorporarse fácilmente a sus recetas actuales de barras de proteína
- ✓ Proteína de alta calidad con alto contenido de aminoácidos esenciales y de aminoácidos ramificados
- ✓ Sin emulsionantes ni aditivos
- ✓ HALAL y KOSHER
- ✓ Sin OMG/libre de OMG*
- ✓ De vacas alimentadas con pasto**
- ✓ Producido en la UE



Este material contiene información para clientes B2B, proveedores y distribuidores, y no debe utilizarse como información para clientes finales. Distintas entidades reguladoras de todo el mundo tienen parámetros diferentes en lo que respecta a declaraciones de productos. Al desarrollar información y declaraciones para la etiqueta de un alimento, de una bebida o de un suplemento, los productores deben obtener asesoramiento para asegurar el cumplimiento de lo estipulado por la autoridad reguladora pertinente. La información que se presenta en este material de marketing se suministra solo con fines informativos y educativos.

Fuentes:

¹ Innova Database, 2018.

² Los resultados se basan en estudios acelerados realizados en el laboratorio de AFI (SOP#090). La masa de la barra se conservó a 40 °C durante 4 semanas, que corresponde a 18 meses a 20 °C. Los resultados se basan en triplicados (n = 36).

* Según el Reglamento de la UE (CE) N.º 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el Reglamento de la UE (CE) N.º 1830/2003.

** 1. Durante períodos de poco crecimiento de la pastura y de bajo valor nutritivo del pasto, nuestros agricultores pueden utilizar un alimento para animales complementario a base de follaje como ensilaje o heno. 2. Es posible que la nutrición de nuestras vacas también incluya la alimentación con granos incidentalmente, para asegurar el bienestar del animal. El ganado solo recibirá alimento para animales que cumpla con los requisitos legales pertinentes. 3. Consideramos que los puntos mencionados anteriormente cumplen en su totalidad con la definición de "alimentados con pasto/forraje" del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA en inglés).

Arla Foods Ingredients
Discovering the wonders of whey