

SALSAS Y MAYONESAS

# MAXIMICE SUS GANANCIAS



## Optimice los costos, mantenga la cremosidad.

Algunos ingredientes desempeñan un papel importante en la formulación de salsas y mayonesas, pero con la oscilación de los precios de estas materias primas se pueden afectar la previsibilidad de los costos y los márgenes de ganancia. **Ingredion** ofrece soluciones que ayudan a controlar los altos precios de estos ingredientes, mejorando la rentabilidad y el mantenimiento del sabor, la textura y el atractivo visual de sus productos.

LEVERAGE OUR CAPABILITIES



DIAL-IN®



CULINOLOGY®



save  
money



Ingredion™



DIAL-IN®



CULINOLOGY®

save  
money

## Ingredientes para **augmentar la rentabilidad**

**¿Quiere ganar más consumidores con texturas inolvidables? ¿Qué tal optimizar los costos además de ofrecer productos más saludables?** **Ingredion** le puede ayudar en la diferenciación de sus productos, manteniendo la calidad y un alto rendimiento de las formulaciones con la reducción de ingredientes como el aceite y los huevos.

### La mejor textura, por mucho menos

Con nuestra línea de texturizantes, es posible reducir hasta en un 50% el contenido de aceites y grasas de formulaciones de salsas y mayonesas, manteniendo las características típicas y deseadas de estos productos tales como la viscosidad, la adhesión y la opacidad, además de la percepción de cremosidad.

En combinación con la línea de almidones de nuestro portafolio, la texturización permite reemplazar los ingredientes de alto costo brindando al mercado productos de alta calidad con una reducción de las grasas y las calorías.

### Mismo sabor, **más competitividad**

Reduzca en hasta un 30% su gasto de huevos en formulaciones de mayonesas y salsas para ensaladas.

Nuestra línea de almidones modificados con características emulsionantes, permite el reemplazo eficaz del huevo y sus derivados hasta en un 80%, manteniendo la textura y la estabilidad del producto final. Son ingredientes con tolerancia al cizallamiento, efectivos en diversos intervalos de pH y resistentes a los procesos de cocción.

Además de la optimización de sus costos, **Ingredion** permite ofrecer a los consumidores productos más saludables con menos potencial alergénico y con un mantenimiento de la experiencia sensorial.



LEVERAGE OUR CAPABILITIES



DIAL-IN®



CULINOLOGY®



save  
money

## Nuestros recursos

**Ingredion Idea Labs™** son los centros de desarrollo de **Ingredion** distribuidos en todo el mundo. Nuestros expertos trabajan en colaboración con los clientes para encontrar soluciones a través de un enfoque científico, pero a la vez práctico sobre las necesidades del mercado. Desarrollamos nuevos conceptos basados en el conocimiento del consumidor y el conocimiento profundo de las formulaciones, aplicaciones sensoriales y CULINOLOGY®, la unión de ciencia de los alimentos y el arte en la cocina. También ofrecemos soluciones para los desafíos del proceso y la optimización de los costos.

## Tecnología DIAL-IN® texture

A través de este enfoque basado en los datos, trabajamos en la transformación o la optimización de las texturas con rapidez y precisión. Con la tecnología de DIAL-IN, podemos ayudarle a llegar más rápido al mercado y deleitar a los consumidores con productos de éxito.

La información aquí contenida es meramente informativa de las posibilidades técnicas de uso del producto y no implica la garantía del resultado ni excluye posibles limitaciones de uso. Ingredion se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y el logo Ingredion son marcas registradas y de propiedad de Ingredion Inc. y son utilizados en Colombia por Ingredion Colombia S.A. Todos los reservados. Derechos registrados © 2015. CULINOLOGY es una marca registrada de la Research Chefs Association utilizada bajo autorización.



**Ingredion.**

Developing ideas.  
Delivering solutions.™

### Ingredion Colombia S.A.

Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560 / NIT: 890-301.690-3  
Teléfono: (57 2) 431 5000 / Cali, Colombia

### ECUADOR

Puerto Santa Ana, Edificio The Point,  
Piso 7 - Oficina 709 / Teléfono: (04) 388 3050 al 3055  
Guayaquil, Ecuador

[info.servicioalcliente@ingredion.com](mailto:info.servicioalcliente@ingredion.com)

Línea de servicio al cliente  
**01 8000 513 200**

[www.ingredion.com.co](http://www.ingredion.com.co)