

PROTEÍNAS PARA DIFERENCIAR TUS PRODUCTOS

Nuevas proteínas de leguminosas VITESSENCE®



Incrementa el contenido de proteínas en tus productos y satisface a tus consumidores con alimentos más saludables

Ahora puedes ofrecer todos los beneficios nutrimentales de las proteínas en una amplia variedad de alimentos y bebidas y atender un mercado en busca de productos ricos en proteínas manteniendo un etiquetado limpio, con las proteínas de leguminosas VITESSENCE®, las cuales provienen de fuentes abundantes y sustentables y pueden impulsar el perfil nutrimental de tus formulaciones. Además, VITESSENCE® ayuda a sustentar *claims* populares en etiqueta, como: *libre de gluten, libre de organismos genéticamente modificados, baja cantidad de alérgenos y alto en proteína.*



MEJORAR
TEXTURA



ENRIQUECER
LA NUTRICIÓN



SIMPLIFICAR
ETIQUETAS



Ingredion™

Nueva línea de proteínas de Ingredion

Gran cantidad de productores de alimentos buscan **fortificar sus productos con proteínas a un precio razonable y evitando incorporar alérgenos** (soya, huevo o leche). Al mismo tiempo, desean diferenciar sus productos con algunos *claims* como: *libre de gluten, libre de organismos genéticamente modificados, baja cantidad de alérgenos y alto en proteína*. Nosotros podemos ayudarte a lograrlo.

Ingredion, te presenta una nueva línea de proteínas en la que puedes confiar. Podemos ayudarte a lograr una mayor participación de mercado mediante innovación, extensiones de línea, nuevas ideas y nuestra experiencia en el proceso integral de desarrollo; colaborando contigo desde el concepto hasta el lanzamiento, para que llegues al mercado de forma rápida y exitosa.

La línea de proteínas de leguminosas VITESSENCE® incluye:

Proteína de chícharo 55 (55% de proteína)

Proteína de lenteja 55 (55% de proteína)

Proteína de haba 60 (60% de proteína)

Las proteínas provenientes de leguminosas son bajas en grasa y pueden contribuir a lograr una buena textura, para una experiencia de consumo satisfactoria. Además, son la opción perfecta para mejorar el contenido nutricional en alimentos libres de gluten.

Ingredion llega más lejos

Ingredion te ayuda a alcanzar tus metas, a través de experiencia y conocimientos sin igual entre los proveedores de leguminosa, ayudándote a optimizar tus aplicaciones, formulaciones y escalamiento, con expertos técnicos, que te facilitarán el encontrar las mejores soluciones.

Beneficios funcionales y ahorros

La nueva línea de proteínas de leguminosas de Ingredion, ofrece tanto funcionalidad como ahorros, en una amplia gama de aplicaciones.

- Panificación
- Botanas
- Pasta
- Lácteos
- Barras energéticas/ Suplementos alimenticios
- Cereales para desayuno
- Alimentos para mascotas
- Bebidas

Las proteínas de leguminosas VITESSENCE® pueden reemplazar soya, huevo (huevo entero y clara) y lácteos en productos horneados y pasta. Logra la satisfacción de tus consumidores con la nueva familia de proteínas de Leguminosas VITESSENCE®. Además contamos con una línea de harinas de leguminosas. Contacta hoy a uno de los representantes de Ingredion.

¡Empecemos hoy!

MEX (55) 53 33 50 00 | GDL (33) 10 78 31 00 | MTY (81) 81 45 06 34

ingredion.mx

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por lo tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION y VITESSENCE son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2019.



CADENA DE SUMINISTRO CONFIABLE Y SUSTENTABLE

Las proteínas de leguminosas VITESSENCE® pueden impulsar el éxito de tus productos en un entorno competitivo y con consumidores cada vez más preocupados por el origen de los ingredientes de sus productos.

Naturalmente sustentables:

- Las leguminosas producen su propio fertilizante al fijar nitrógeno en el suelo.
- Utilizan significativamente menos energía renovable y agua en comparación con otros cultivos.



Ingredion

Developing ideas.
Delivering solutions.™