

Textura en un pan **sin gluten**



Experiencia en formulación de soluciones **sin gluten**

23% de los mexicanos consideran los productos libres gluten como una solución saludable y atractiva¹, esto se ve reflejado en el crecimiento de los lanzamientos de productos Sin Gluten en México, que entre 2013 y 2017 fue del **34%** en promedio.²

87% de consumidores Mexicanos con Intolerancia / alergia al gluten realizaron cambios en su alimentación debido a su enfermedad.

En Ingredion contamos con años de experiencia en Investigación y Desarrollo para ofrecerte soluciones de textura en productos sin gluten. Logrando características similares a los productos que contienen trigo (principal fuente de gluten).

CLEAN & SIMPLE™ 

Ingredion
idea labs® 
IDEAS TO SOLUTIONS

Desempeño inigualable en atributos clave de textura

Conocemos cuales son tus retos al momento de formular productos sin gluten. Es por eso que nuestros expertos en panificación han optimizado diferentes fórmulas sin gluten como pan, galletas, pizzas, bollos y mixes para pan, entre otros.

Las soluciones sin gluten desarrolladas por Ingredion, te permiten alcanzar calificaciones en humedad y suavidad cercanas a productos con gluten.



LOS RETOS AL FORMULAR PRODUCTOS SIN GLUTEN

Proceso

Textura
y Sabor

Vida de
anaquel

Nutrición

Nuestras soluciones sin gluten cubren a la perfección tus requerimientos de operación y las necesidades de tus consumidores.

- Fácil de formular y sustituir harina de trigo (1:1)
- Elimina las características típicas de un producto sin gluten, como granulosis y desmoronamiento
- Obtén humedad, suavidad y una experiencia en textura, similar a la que obtendrías en un producto con gluten
- Mayor suavidad durante la vida de anaquel
- Contamos con el ingrediente adecuado para tus necesidades en etiquetado
- El consumidor podrá tener todos los beneficios de un producto con harina de trigo como sabor, la apariencia, textura, y los beneficios nutricionales en un producto libre de gluten, ya sea por su estilo de vida o por su condición celíaca

Tenemos una solución para cada reto:

- **PRECISA™ Bake GF Sistema Integral Texturizante**
Sistema altamente funcional para productos sin gluten de alta calidad
- **HEMOCRAFT™ Create 860 Harina de arroz**
Agente de carga para etiquetado limpio
- **HEMOCRAFT™ Harinas de leguminosas** que brindan excelentes propiedades funcionales y nutricionales
- **VITESSENCE® Proteínas de leguminosas** que enriquecen el perfil nutricional de los productos sin gluten
- **NOVATION® 4600 Almidón nativo funcional** para etiquetado limpio
- **HI-MAIZE® 260 Almidón resistente**
Fuente natural de fibra que mejora el perfil nutricional de los productos sin gluten



Trabajemos juntos en tu próximo éxito

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

<http://www.ingredion.mx/aplicaciones/panificacion.html>

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Ingredion México S.A. de C.V.

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables. Sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. Nos se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico. La marca y logo de INGREDION, PRECISA, HEMOCRAFT, VITESSENCE, HI-MAIZE, NOVATION, Ingredion e Ingredion Idea Labs son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados.

Derechos registrados© 2018