

La demanda de productos *libres de gluten* crece...al igual que tus opciones en ingredientes.



GOOGLE TRENDS®

Top búsquedas empezando con, "¿qué es...?"²

#5 ¿QUÉ ES GLUTEN?



Los consumidores buscan productos **saludables** pero además, **con buen sabor**.³



LOS CONSUMIDORES ESTÁN AGREGANDO **PRODUCTOS libres de gluten** EN SUS DIETAS POR CONSIDERARLOS UN PRODUCTO **MÁS SALUDABLE**.⁴



Los productos *libres de gluten* disponibles en el mercado, tienen limitantes en **TEXTURA Y SABOR**, restringiendo las opciones de los consumidores

Los lanzamientos* de **nuevos productos libres de gluten** crecieron casi 4 veces durante 2014 en comparación con los lanzamientos en 2010.⁵



* Lanzamientos en México.

¡EMPECEMOS HOY!

Contacta a los expertos de Ingredion para tu próximo éxito en formulación *libre de gluten*.

ingredion.mx



PRECISA® Bake GF

El éxito de *libres de gluten* empieza con **mejor textura y sabor**

A través de la tecnología **DIAL-IN®** de Ingredion, desarrollamos nuevas texturas en productos *libres de gluten* como un sustituto de harina de trigo.

Esto te permite lanzar al mercado productos *libres de gluten* más rápido y tener una gran aceptación por parte de tus clientes.

La línea **PRECISA® Bake GF** es un sistema de alto desempeño que te permite formular panes, pizzas, pasta, cereales y galletas *libres de gluten* con el mismo sabor, textura y calidad que buscan los consumidores.

Este sistema te permite ofrecer una experiencia sensorial y de textura inigualable, para clientes que buscan una dieta sin gluten en alimentos tan esenciales como los productos panificados.

Beneficios de **PRECISA® Bake GF**:

- Mejora los atributos sensoriales (aroma, sabor, estructura, textura, frescura)
- Practicidad: sustitución 1:1 de harina de trigo.
- Versatilidad y mejor desempeño que otras harinas y/o almidones nativos.

Conoce todo el portafolio de Ingredion para formulaciones **libres de gluten**:

- Línea **HOME CRAFT®**
- Línea **NOVATION®**
- Almidón de Tapioca
- Leguminosas **HOME CRAFT®** y **VITESSENCE™**
- Fibras **NUTRIOSE® FB** y **HI-MAIZE®**
- Hidrocoloides (Goma Xantana y CMC)
- Texturizantes: **ULTRA-CRISP™ CS** e **INSTANT PURE-FLO F**

1: Journal Of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, Oct 2014

2: Google.com

3: Mintel - Gluten Free Foods 2014

4: Mintel - Gluten Free Foods - US - 2013

5: Mintel, GNPD.