

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



Se estima que el **75 %** no están diagnosticados aún.¹

Top búsquedas empezando con, “¿qué es...?”²

#5 ¿QUÉ ES GLUTEN?



3 de cada 10

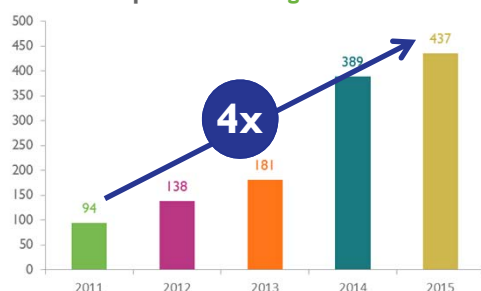
CONSUMIDORES ESTÁN AGREGANDO PRODUCTOS **SIN GLUTEN** EN SUS DIETAS POR CONSIDERARLOS **MÁS SALUDABLES.**⁴



Los productos *sin gluten* disponibles en el mercado, tienen limitantes en **TEXTURA y SABOR**, restringiendo las opciones de los consumidores³



Nuevos productos *sin gluten* en México



Los lanzamientos* de **nuevos productos sin gluten crecerán 4 veces durante 2015^e** en comparación con los lanzamientos en 2011.⁵

* Lanzamientos en México.



¡EMPECEMOS HOY!

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

ingredion.mx

PRECISA™ Bake GF

El éxito de productos *sin gluten* empieza con **mejor textura y nutrición.**

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

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

PRECISA™ Bake GF es un sistema integral texturizante de alto desempeño que te permite formular pan, galletas, pizzas, bollos, mixes para pan para clientes que buscan una dieta sin gluten en alimentos tan esenciales como los productos panificados.

Tenemos una solución para cada reto:

- **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 mejor el perfil nutricional de los productos *sin gluten*.



DIAL-IN®



MEJORAR TEXTURA



ENRIQUECER LA NUTRICIÓN



SIMPLIFICAR ETIQUETAS

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.
e: Estimado de cierre 2015.