

AHORRANDO COSTOS Y OPTIMIZANDO APARIENCIA

Endulzando su productividad



Mejore el sabor, textura y performance mientras aumentan sus márgenes

Dada la volatilidad de los precios de los ingredientes, mejorar la apariencia de sus productos a un costo razonable es todo un desafío... ¡Trabajemos juntos para hacerlo más fácil! Mejore sus márgenes, formulaciones y procesos a través de la sustitución de ingredientes y tecnologías para aumentar el rendimiento. Mantendrá sus perfiles de sabor y textura mientras endulza sus ingresos.



Recorte costos, no la apariencia de sus golosinas

Reemplace aquellos ingredientes costosos por soluciones que funcionan incluso mejor para usted, sus plantas manufactureras y las góndolas.

Ingredion puede ayudarle a reemplazar parcialmente o complementar ingredientes costosos o de compleja obtención como gelatina, goma arábiga y pectinas para la elaboración de gomitas. Logrará una textura suave, menos masticable sin dejar de conquistar unas codiciadas claridad, elasticidad y sabor puro... ¡Todo a un costo más bajo! Y como nuestras soluciones en almidón ayudan a eliminar problemas de fusión y pegajosidad, sus gomitas gozarán también de una mayor vida útil.

Puede además reemplazar hasta un 40% de isomaltosa en sus dulces libres de azúcar, pastillas y masticables. Asociándose con Ingredion podrá ofrecer todas las bondades de los productos elaborados con azúcar, pero sin calorías y azúcares adicionales ¡Y lo hará a la mitad de su costo! Otras ventajas incluyen:

- Usar toda la capacidad de los equipos con los que cuenta
- Facilidad para maniobrar en proceso de producción debido a una viscosidad superior y ningún problema de cristalización
- Liberación rápida de sabor, por lo que potencialmente necesitaría menos de éste
- Menor efecto laxante y ningún ingrediente artificial

Todo resulta en distintas formas de ofrecer una apariencia clara y brillante, un buen sabor y una agradable sensación en la boca a través de sus productos con ahorro de costos.

AHORRE MÁS CON UNA MEJORA EN SU PRODUCTIVIDAD

Ingredion hace el trabajo por usted con nuestras premezclas de almidón y nuestros edulcorantes, que harán reducir los tiempos y costos durante la producción. Nuestros edulcorantes intensivos y jarabes mezcla resaltarán el perfil de dulzor deseado con suma facilidad. Ahorre dinero con un almidón amoldado a su necesidad que provea las características más deseadas en una jalea, que lleven a una gomita resistente, uniforme y con depósito rápido y eficiente. Otro ahorro de tiempo se puede encontrar en una nueva mezcla de almidón que ayuda a producir geles más fuertes que se establecen más rápido para incrementar las velocidades de secado y el rendimiento del producto.

COMIENCE HOY MISMO

Para reducir costos sin sacrificar el atractivo para el consumidor, contáctenos... ¡y pience a calcular sus ahorros ahora mismo!

CONTÁCTENOS PARA DESARROLLAR JUNTOS SU PRÓXIMO LANZAMIENTO EXITOSO

BRASIL | +55 11 5070 7700

REGIÓN ANDINA | 01 8000 513 200

CONO SUR | +54 11 5544 8500

ar.ingredion.com



INGREDION HABILIDADES EN GOLOSINAS

El laboratorio central de Ingredion IDEA LABS™ en Bridgewater, N.J., reúne todas nuestras habilidades globales y está aguardando su desafío para trabajar juntos y crear su solución óptima en ingredientes.

Estudiamos al consumidor y junto con nuestro expertise en formulaciones, aplicaciones, aspectos sensoriales y CULINOLOGY® creamos nuevos conceptos de golosinas con ahorro de costos que están alineados con las últimas tendencias del consumidor; y afrontamos con éxito los desafíos de procesos, formulación y escalado.

TECNOLOGÍA DIAL-IN®

La tecnología de textura DIAL-IN® Texture es un enfoque dinámico, robusto, basado en datos que nos ayuda a transformar y optimizar la textura de sus golosinas. Su par en dulce, DIAL-IN® Sweetness, ayuda a balancear éste, su sensación en la boca y el sabor cuando el azúcar es removido total o parcialmente.

Los resultados de nuestras tecnologías DIAL-IN® se reflejan en una llegada más rápida al mercado, una gran aceptación entre los consumidores y productos más exitosos.

APROVECHE NUESTRAS CAPACIDADES:



SAVE MONEY



DIAL-IN®



SWEETEN EVERYTHING



CULINOLOGY®



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

Las marcas INGREDION y el logo, INGREDION IDEA LABS™ y DIAL-IN® son marcas registradas del grupo de compañías de Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2015. CULINOLOGY® es una marca registrada de la Asociación de chefs investigadores. Usada con permiso.