

La demanda de productos sin gluten está creciendo, sus opciones también.



Millones de consumidores en el mundo están eliminando el gluten de sus dietas

3.54

Millones de sudamericanos son celíacos



LA SENSIBILIDAD AL GLUTEN ES 10 VECES MÁS COMÚN QUE LA CELIAQUÍA

1 DE CADA 100

Argentinos puede ser celíaco de acuerdo a la Asociación de Celiaquía Argentina

26%

La demanda de productos sin TACC se ha incrementado un 26%



Los productos sin TACC disponibles en el mercado tienen limitaciones en cuanto **textura y sabor**, presentando baja calidad en panes, galletitas y tortas.

EL DESAFÍO DE LA INDUSTRIA ESTÁ EN OFRECER OPCIONES SIN GLUTEN SIMILARES A LOS PRODUCTOS CON BASE DE TRIGO.



Textura



Apariencia y perfil nutricional



Sabor y calidad

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

sa.ingredion.com

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.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.

El éxito de los productos sin gluten comienza con **la mejor textura y el mejor sabor.**

La línea **PRECISA™ BAKE GF** fue desarrollada con la tecnología de Dial-in Texture como un sustituto a la harina de trigo. Este sistema de alto rendimiento posibilita la formulación de panes, pasteles, galletitas y pasta sin gluten, pero con una calidad similar a la harina de trigo.

Con **PRECISA™ BAKE GF** es posible ofrecer una experiencia sensorial placentera a los consumidores que buscan una dieta sin gluten.

Principales beneficios:

- Mejora los atributos del producto final: color, aroma, sabor, estructura y frescura.
- Optimiza la cadena de distribución: permite formular productos frescos, eliminando la necesidad de refrigeración o congelación.
- Simplicidad: puede ser usado sin adición de ninguna otra harina o almidón y con la misma proporción de harina de trigo.
- Versátil: posibilita la formulación de masas.



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™