

14 de março de 2024

## COMUNICADO À IMPRENSA

### **Arla Foods Ingredients apresenta soluções para reforçar o valor nutricional dos queijos**

A Arla Foods Ingredients está demonstrando como os fabricantes podem atender à demanda por produtos de queijo com alto teor de proteína que combinam qualidade nutricional e indulgência.

Em um mercado onde os consumidores se concentram muito no valor, a preocupação com a saúde continua a ser um poderoso fator de compra. No Brasil, 43% dos consumidores de queijo são atraídos por opções mais saudáveis, enquanto 38% dos espanhóis e italianos dizem que comprariam um produto que ofereça um benefício nutricional.<sup>1</sup>

Com 42% dos consumidores globais dizendo que a proteína é o ingrediente mais importante<sup>2</sup>, aumentar o seu teor em queijos é uma das melhores estratégias para ter um maior status nutricional e possibilitar alegações de saúde.

Agora, a Arla Foods Ingredients lançou dois novos conceitos de receita que mostrarão como suas soluções podem atender a essas necessidades. À base de ingredientes lácteos de alta qualidade, eles permitem aos fabricantes trocar a gordura do leite por proteínas lácteas saudáveis, bem como aumentar o teor de cálcio.

Um novo conceito de cream cheese oferece textura cremosa e sabor, apesar de conter 50% menos gordura que as receitas tradicionais. Rico em *whey protein* (proteínas do soro de leite) de alta qualidade, graças à inclusão de Nutrilac® QU-7650 e CH-4560, ele fornece todos os aminoácidos essenciais.

Enquanto isso, uma solução com baixo teor de gordura para fatias de queijo embaladas individualmente usa as proteínas que imitam gordura no Nutrilac® FO-7065 para reduzir a necessidade de queijo elaborado com leite desnatado. Incluindo também o concentrado mineral natural do leite Capolac®, uma única fatia de 20g contém a mesma quantidade de cálcio que um copo grande de leite.

Claus Bukbjerg Andersen, Senior Category Manager, Cheese na Arla Foods Ingredients, disse: "Os consumidores de queijo estão muito interessados no valor nutricional, em especial no teor de proteína. Ao mesmo tempo, eles ainda querem um sabor e textura indulgentes. Apesar de ter trazido desafios para os fabricantes, isso também abriu novas oportunidades. Como

---

<sup>1</sup> Mintel "The Future of Cheese", 2023

<sup>2</sup> Innova "Top Ten Trends Opportunities for 2024"

demonstrado por nossos novos conceitos, os ingredientes certos podem dar ao produto um grande reforço nutricional, criando oportunidades para alegações de saúde sem comprometer o sabor ou a textura.”

Os novos conceitos são apresentados em cinco novos vídeos da Arla Foods Ingredients, disponíveis em <https://video.la.arlafoodsingredients.com/lacteos>

**Para mais informações, entre em contato:**

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | E-mail: [steve@ingredientcommunications.com](mailto:steve@ingredientcommunications.com)

**Sobre a Arla Foods Ingredients**

A Arla Foods Ingredients é a líder global na melhoria de nutrição premium. Juntamente com nossos clientes, parceiros de pesquisa, fornecedores, ONGs e outros, descobrimos e oferecemos ingredientes e produtos documentados para o avanço da nutrição por toda a vida, beneficiando consumidores em todo o mundo.

Nós trabalhamos com as principais marcas globais em nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

Cinco razões para nos escolher:

- Nossa paixão pela melhoria da nutrição.
- Inovamos ao conectar os melhores.
- Dominamos a descoberta e o fornecimento.
- Desenvolvemos parcerias fortes e duradouras.
- Temos compromisso com a sustentabilidade.

Com matriz na Dinamarca, a Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods.

**LinkedIn**

<http://www.linkedin.com/company/arla-foods-ingredients>

**LinkedIn (América Latina)**

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-latin-america/>

**LinkedIn (China)**

<https://www.linkedin.com/showcase/arla-foods-ingredients-china/>