

2020年11月5日

新闻稿

Arla Foods Ingredients 发布烹饪稳定型干酪产品有机解决方案

Arla Foods Ingredients 发布了一款烹饪稳定型干酪产品有机功能性解决方案。

这一新方案可以帮助生产商满足日益增长的对健康，天然和有机产品的市场需求。

在欧洲，有机干酪产品的发布量以 15.1% 的年复合增长率在不断增长，且 73% 的欧洲消费者表示，若有机乳制品更加普及，他们将会购买更多此类产品。

与此同时，在烹饪中能够保持稳定的干酪产品——如烤干酪和芝士薯条亦愈加流行。此类产品富含蛋白质，可完美取代肉制品，并为满足不断扩大的素食和弹性素食消费者群体创造了新的机遇。

目前，Arla Foods Ingredients 正在为其 Nutrilac® 功能性蛋白系列解决方案添加一条有机产品线。该类方案可为乳制品提供多种功效，包括改善其口味、质地、绵密感和稳定性。

此产品线包含 Nutrilac® FO-7922 Organic——一种用以制作烹饪稳定型干酪产品的新原料。这一产品是制作烤干酪、汉堡用奶酪馅饼、芝士条、芝士块和火锅汤用芝士的理想原料，此外还可用于制造调制乳制品，并使其口感与鲜奶制品一样美味。

同为有机产品的 Nutrilac® FO-7922 Organic，可在高温加工状态下保持稳定，允许灵活掌握耐用量且口味宜人。此外，其还具有产出率可达 100% 等优势。

Arla Foods Ingredients 高级品类经理 Claus Bukbjerg Andersen 称：“当代芝士的烹饪和食用方式越来越多变，因此需要在各种烹饪形式下均能够保持稳定的产品。同时，道德因素对购买行为的影响力亦在不断增加，因而有机产品的需求量十分庞大。我们的新方案能够迎合目前所有这些市场需求。该产品将功能性优势与‘天然、健康和有机’的产品定位相结合，而后者能够提升产品对消费者的吸引力。”

如需更多信息，请联系：

原料联络部门 Steve Harman

Tel: +44 (0)7538 118079 | Email: steve@ingredientcommunications.com

电话: +44 (0) 7538 118079 | 电子邮件: steve@ingredientcommunications.com

关于 Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients 是全球乳清增值解决方案领域的领导者。我们提供从乳清中发现并提取的成分，通过开发并高效加工更天然、更具营养价值和功能性的食品，从而支持食品行业的发展。我们为市场提供生命早期营养原料、医用营养原料、运动营养原料、健康食品原料以及其他食品和饮料原料。

选择 Arla 的五大理由：

- 研发根植于公司 DNA 中
- 品质卓越
- 值得信赖
- 支持可持续发展
- 保障供应安全

Arla Foods Ingredients 是由 Arla Foods 100%控股的子公司，总部设于丹麦。

微信公众号：



中文网站：

www.arlafoodsingredients.cn

LinkedIn 领英主页

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

LinkedIn 领英主页（拉丁美洲）

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