

5 de noviembre de 2020

COMUNICADO DE PRENSA

Arla Foods Ingredients lanza una solución orgánica para el queso estable durante la cocción

La solución orgánica para quesos estables durante la cocción es parte de una nueva línea de ingredientes que ayuda los fabricantes de alimentos a satisfacer la creciente demanda de productos saludables, naturales y orgánicos.

Los lanzamientos de quesos orgánicos están aumentando a una CAGR del 15.1 % en Europa¹, y el 73 % de los consumidores europeos compraría más productos lácteos orgánicos si estuvieran más ampliamente disponibles.²

Asimismo, los quesos estables durante la cocción –como los quesos para freír y para la parrilla– tienen una prevalencia cada vez mayor. Son un perfecto sustituto de la carne, son ricos en proteína y han creado nuevas posibilidades para satisfacer la cantidad creciente de consumidores vegetarianos y flexitarianos.

Arla Foods Ingredients ahora está agregando una línea orgánica a su línea Nutrilac® de soluciones de proteínas funcionales con diferentes funcionalidades para los lácteos, incluyendo mejor sabor, textura, cremosidad y estabilidad.

La línea incluye Nutrilac® FO-7922 Organic, un producto nuevo para quesos estables durante la cocción. Es ideal para quesos para la parrilla, quesos para hamburguesas, palitos de queso, nuggets de queso y quesos para comidas a la cacerola; además, puede utilizarse para lácteos recombinados tan deliciosos como los elaborados con leche fresca.

Aparte de ser orgánico, Nutrilac® FO-7922 Organic es termorresistente durante el procesamiento, permite niveles de sodio flexibles y tiene un sabor agradable. Otras de sus ventajas es el rendimiento del 100 %.

Claus Bukbjerg Andersen, Gerente de Categoría Sénior de Arla Foods Ingredients, dijo: "Las maneras contemporáneas de cocinar y comer queso son cada vez más variadas, y hay una demanda de productos estables durante la cocción en diversas formas. Al mismo tiempo, las motivaciones de compras éticas son cada vez más importantes y la demanda de productos orgánicos es enorme. Nuestra nueva solución cubre todas estas necesidades actuales del mercado. Combina beneficios funcionales con un posicionamiento natural, saludable y orgánico que aumenta el atractivo para el consumidor".

¹ Innova database (Dairy and non-dairy products)

² Lindberg International 'Consumer study on perception of organic food products and organic purchasing habits', 2019

Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Comunicaciones de Ingredientes

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

Acerca de Arla Foods Ingredients

Arla Foods Ingredients es líder mundial en soluciones con suero que agregan valor. Descubrimos y proporcionamos ingredientes derivados del suero y ayudamos a la industria alimentaria a desarrollar y a procesar eficientemente alimentos más naturales, funcionales y nutritivos. Ofrecemos productos a los mercados globales para los sectores de nutrición en los primeros años de vida, nutrición médica, nutrición deportiva y alimentos saludables, además de otros alimentos y bebidas.

Estas son cinco razones para elegirnos:

- Tenemos I+D en nuestro ADN
- Ofrecemos calidad superior
- Somos su socio comercial de confianza
- Apoyamos la sostenibilidad
- Garantizamos la seguridad del suministro

Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de Arla Foods. Nuestras oficinas centrales están en Dinamarca.

LinkedIn

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

LinkedIn (América Latina)

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