

19 de setembro de 2019

COMUNICADO À IMPRENSA

Arla Foods Ingredients oferece uma rota muito simples para a premiumização de barras de proteínas

A Arla Foods Ingredients está oferecendo uma maneira muito simples de conferir um posicionamento *Premium* às barras de proteínas.

A categoria associada às barras de proteínas está crescendo, graças à demanda por alimentos funcionais, substitutos de refeições e lanches práticos. Em um mercado cada vez mais concorrido, os fabricantes buscam novas maneiras de diferenciar seus produtos e maximizar o apelo ao consumidor.

Conseguir um posicionamento *Premium* pode ser, do ponto de vista técnico, um processo desafiador e demorado. No entanto, uma nova solução da Arla Foods Ingredients permite que os fabricantes melhorem suas barras de proteínas sem perder tempo no que diz respeito a comprar, equilibrar e misturar diversos ingredientes.

Lacprodan® ISO.WheyBar é uma mistura de proteína isolada do soro de leite e caseína especialmente desenvolvida para ser uma fonte de proteína *Premium* em barras. A proteína isolada do soro de leite é reconhecida pelos consumidores como uma das fontes de proteína mais puras e completas disponíveis, permitindo que as barras sejam posicionadas no segmento *Premium* do mercado.

A solução foi otimizada para proporcionar uma barra com uma ótima textura durante toda a sua vida útil - um desafio bastante comum quando se deseja incorporar a proteína isolada do soro de leite às barras. Por se tratar de um produto pronto para misturar, pode reduzir o tempo de produção. Também possui garantia de qualidade, o que é fundamental para que os fabricantes possam contar sempre com um produto de elevado desempenho durante o processo de produção, bem como de um conteúdo nutricional de alta qualidade no produto final.

Joe Katterfield, Gerente de Desenvolvimento de Saúde e Nutrição de Desempenho da Arla Foods Ingredients, disse: “As barras são uma maneira extremamente popular com a qual os consumidores conscientes podem aumentar sua ingestão de proteínas de um modo extremamente prático e rápido. O posicionamento *Premium* pode ser alcançado com a incorporação da proteína isolada do soro de leite, mas isso, muitas vezes, é um processo difícil. Lacprodan® ISO.WheyBar permite que os fabricantes levem suas barras de proteínas para um novo patamar eliminando a dor de cabeça de trabalhar com diversos ingredientes proteicos.”

A Arla Foods Ingredients apresentará Lacprodan® ISO.WheyBar no estande 1565 na SupplySide West (17 a 18 de outubro em Las Vegas). A empresa também destacará duas outras soluções para aumentar a qualidade das barras de proteínas: Lacprodan® TexturePro que é um concentrado funcional de proteína de soro de leite hidrolisada que confere às barras uma textura superior e oferece uma maneira de substituir o maltitol, mantendo uma ótima textura. A outra é Lacprodan® SoftBar que possibilita que as barras atinjam até 37% de conteúdo proteico usando apenas proteínas do leite e o resultado é uma agradável textura cremosa.

FIM

Para mais informações, entre em contato com:

Steve Harman Comunicações sobre Ingredientes
Tel.: +44 (0)7538 118079 | E-mail: steve@ingredientcommunications.com

Sobre a Arla Foods Ingredients

A Arla Foods Ingredients é líder global em soluções de soro de leite de valor agregado. Descobrimos e entregamos ingredientes derivados do soro de leite, auxiliando a indústria de alimentos no desenvolvimento e processamento eficiente de alimentos mais naturais, funcionais e nutritivos. Atendemos mercados globais nas áreas de nutrição infantil, médica, esportiva, de alimentos saudáveis e de outros produtos alimentícios e bebidas.

Cinco motivos para nos escolher:

- Temos P&D em nosso DNA
- Oferecemos qualidade superior
- Somos o seu parceiro comercial de confiança
- Apoiamos a sustentabilidade
- Garantimos a segurança do fornecimento

A Arla Foods Ingredients é 100% subsidiária da Arla Foods. A nossa sede fica na Dinamarca.

Feeds de RSS

Acesse nosso site em <http://www.mynewsdesk.com/arla-foods-ingredients> e cadastre-se no nosso feed de notícias via RSS para receber os desenvolvimentos mais recentes, constantemente atualizados.

Twitter

Siga-nos no Twitter para receber todas as atualizações mais recentes [@ArlaIngredients](https://twitter.com/ArlaIngredients)

LinkedIn

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

Facebook

<https://www.facebook.com/arlaingredients>