

27.02.2020

Natural y de precio estable: El caso de negocios de Arla Foods Ingredients para la sustitución del huevo

Arla Foods Ingredients ayuda a los panificadores a reducir su dependencia de los huevos y a elaborar pasteles que resultan atractivos para los consumidores y tienen una larga vida útil.

La empresa cuenta con Nutrilac®, la alternativa natural al huevo proveniente de proteína de suero de alta calidad que ofrece propiedades similares y varias ventajas. Las evaluaciones sensoriales demuestran que los pasteles elaborados con Nutrilac® retienen una sensación de mayor humedad y frescura durante su vida útil, y tienen migas menos frágiles y más resistentes.

Con su nuevo concepto "Más que reducción del huevo", Arla Foods Ingredients pone de relieve el caso de negocios de Nutrilac®. Además de facilitar que los productores satisfagan la demanda de los consumidores de productos naturales, está libre de patógenos, lo que garantiza la seguridad alimentaria.

Nutrilac® también proporciona una mayor seguridad del suministro y ayuda a los productores a evitar el riesgo asociado a las fluctuaciones en los precios de los huevos. Brinda una vida útil más larga que los huevos frescos y no requiere refrigeración, lo que permite ahorros en los costos gracias al transporte a temperatura ambiente. Otros beneficios incluyen menores requisitos de espacio de almacenamiento, ya que una sola bolsa de Nutrilac® puede sustituir alrededor de 4.000 huevos.

Maria Olsen, Gerente de Categoría Sénior para Panificados de Arla Foods Ingredients, indicó: "Los huevos pueden proporcionar estructura, estabilidad y succulencia, y por este motivo se han utilizado para elaborar pasteles durante siglos. Sin embargo, debido a las demandas cambiantes de los consumidores, actualmente muchos productores están intentando disminuir su dependencia de ellos. Nutrilac® ofrece propiedades similares a las del huevo, pero también diversas ventajas. Puede mejorar el sabor y la textura sin cambios en la actividad de agua, incluso con una reducción del contenido de huevo del 50 % o superior".

Nikolaj Beck, Gerente de Cuenta Regional de América del Norte de Arla Foods Ingredients, expresó: "Además de ayudar a los panificadores a dar respuesta a las necesidades de una nueva generación de consumidores, la sustitución de los huevos puede aportar beneficios como la estabilidad de los precios y la seguridad del suministro. Con Nutrilac®, cocinar pasteles de alta calidad con menos huevos no solo es

posible, sino también una excelente estrategia comercial. Es la manera más simple de hacer la transición a lo natural".

FIN

Para obtener más información, comuníquese con:

Steve Harman, Ingredient Communications

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.

Twitter

Síganos en Twitter para todas las últimas actualizaciones [@ArlaIngredients](https://twitter.com/ArlaIngredients)

LinkedIn

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

Facebook

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