

1 de noviembre de 2022

## COMUNICADO DE PRENSA

### **Bebidas proteicas fermentadas ahora con un giro “clear”**

Arla Foods Ingredients ha desarrollado una solución que posibilita la creación de bebidas fermentadas que sean al mismo tiempo claras y altas en proteína, una innovación original en el ámbito de las bebidas saludables.

Tal como lo demuestra la continua popularidad de la kombucha, los yogures bebibles y las bebidas proteicas claras, hay una enorme demanda de productos listos para beber novedosos. Las innovaciones recientes incluyen las bebidas proteicas fermentadas, que proporcionan beneficios para la salud sinérgicos debido a que la proteína fomenta el crecimiento y la viabilidad de los probióticos.

La nueva solución basada 100 % en los hidrolizados a base de suero Lacprodan®HYDRO.365 y Nutrilac® FO-8571 incursiona en nuevas opciones para dar un giro a las bebidas proteicas fermentadas. Como minimiza significativamente la turbiedad y la sedimentación, puede utilizarse para crear bebidas fermentadas altas en proteína tan claras como las alternativas sin proteína.

Los productores pueden utilizarla con cultivos termófilos para bebidas fermentadas o con cultivos mesófilos para bebidas tipo kombucha. Ambas opciones tienen alto contenido de probióticos —que satisfacen una necesidad clave del consumidor— y están libres de lactosa. También pueden elaborarse en una línea de procesamiento de yogur estándar.

Barbara Jensen, Sales Development Manager de Arla Foods Ingredients, dijo: "El mercado de las bebidas saludables es increíblemente dinámico, con categorías como la kombucha, que tiene un gran éxito. Nuestro objetivo siempre es ayudar a nuestros clientes a ser líderes en innovación, y ahora les brindamos la oportunidad de ofrecer a los consumidores un nuevo giro para las bebidas proteicas fermentadas, una categoría que ya es muy apasionante. Con esta nueva solución pueden crear bebidas de moda que además de tener un alto contenido de proteína y probióticos, se destacan de las demás por su aspecto claro y refrescante".

**Para obtener más información, comuníquese con:**

Steve Harman, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | Correo electrónico: [Steve@ingredientcommunications.com](mailto: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, alimentos saludables y 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/>

**LinkedIn (China)**

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