

31 de agosto de 2022

**COMUNICADO DE PRENSA**

**Proteína en cada capa**

**Arla Foods Ingredients lanza una nueva solución para barras**

Arla Foods Ingredients ha desarrollado una solución lista para usar a fin de ayudar a los productores a crear barras indulgentes con alto contenido de proteína en cada capa.

El 80 % de los consumidores indica que les interesa la proteína (este porcentaje aumentó del 69 % en 2014)[[1]](#footnote-2), por lo que las barras de proteína son cada vez más comunes en las tiendas minoristas.

No obstante, la mayoría tiene una masa más uniforme que las opciones de golosinas indulgentes, que pueden ofrecer una variedad más amplia de texturas en capas. Esto representa un reto en el mercado de barras cada vez más saturado, en el que la textura es uno de los principales factores que motivan las decisiones de compra.

Ahora, Arla Foods Ingredients lanzó un concepto de barra de proteína que permite a las marcas aumentar el contenido de proteína de cada una de las partes de sus barras, incluyendo la masa, el relleno y la cobertura, sin incrementar el tamaño ni hacer concesiones en el sabor o la textura.

La nueva receta contiene ingredientes a base de proteínas lácteas y de whey de alta calidad de la línea Lacprodan® de la empresa. Asegura que la suculenta masa de chocolate conserve su sabor y suavidad durante toda la vida útil y aporta 30 % de proteína a cada barra, lo que posibilita declaraciones de alto contenido de proteína. Como solución "lista para usar", las marcas pueden utilizarla tal como está o como base de sus propias formulaciones.

Laima Liepinyte, Sales Development Manager, Health & Performance Nutrition de Arla Foods Ingredients, comentó: "En un mercado con tantas opciones como el de las barras, los productores necesitan atraer la atención de los consumidores que buscan productos con alto contenido de proteína tan atractivos como las golosinas. Con los ingredientes Lacprodan®, pueden crear barras de proteína con varias capas, con una paleta de texturas y una sensación en la boca suave, liviana y cremosa. Además de proporcionar caminos para el éxito a los productores dedicados al bienestar, este concepto novedoso también abre nuevas puertas a las golosinas con alto contenido de proteína.

Este concepto novedoso se lanzará el 15 de septiembre en un webinar organizado por Arla Foods Ingredients junto con Nutrition Integrated: <https://bit.ly/3AuJ5y9>

También se exhibirá en SupplySide West, Las Vegas, el 2 y 3 de noviembre.

**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/

1. Estudio de tendencias globales de 2020 de HealthFocus International [↑](#footnote-ref-2)