

19 de septiembre de 2019

COMUNICADO DE PRENSA

Arla Foods Ingredients facilita el camino hacia las barras de proteína prémium

Arla Foods Ingredients ofrece una manera fácil de lograr que las barras de proteína obtengan un posicionamiento prémium.

La categoría de barras de proteína está en aumento, gracias a la demanda de alimentos funcionales, sustitutos alimenticios y snacks *on-the-go*. En un mercado que cada vez tiene más productos, los productores están buscando nuevas maneras de diferenciar sus productos y de maximizar el atractivo para los consumidores.

Lograr un posicionamiento prémium puede representar un reto técnico y llevar mucho tiempo. No obstante, una nueva solución de Arla Foods Ingredients permite a los productores optimizar sus barras de proteína sin perder tiempo en obtener, equilibrar y mezclar numerosos ingredientes.

Lacprodan® ISO.WheyBar es una mezcla de proteína aislada de suero y caseína, creada especialmente como fuente de proteína prémium para barras. Los consumidores reconocen la proteína aislada de suero como una de las fuentes de proteína más puras y completas que existen, y que permite posicionar las barras en el extremo prémium del mercado.

La solución ha sido optimizada para proporcionar una barra con excelente textura durante toda su vida útil, un reto usual al incorporar proteína aislada de suero a las barras. Como se presenta lista para usar, puede reducir el tiempo de producción. Además, su calidad está asegurada, para que los productores en todo momento puedan contar con alto rendimiento durante la producción y contenido nutricional de alta calidad en el producto final.

Joe Katterfield, Gerente de Desarrollo de Nutrición para el Rendimiento y la Salud de Arla Foods Ingredients, comentó: "Las barras son una manera muy popular de que los consumidores informados aumenten su ingesta de proteína *on-the-go*. El posicionamiento prémium puede alcanzarse incorporando proteína aislada de suero, pero esto suele resultar difícil. Lacprodan® ISO.WheyBar permite a los productores elevar sus barras de proteína a un nivel superior sin el contratiempo de manipular muchos ingredientes de proteína".

Arla Foods Ingredients presentará Lacprodan® ISO.WheyBar en el Stand 1565 en SupplySide West (17 y 18 de octubre, Las Vegas). También destacará otras dos maneras de mejorar la calidad de las barras de proteína: Lacprodan® TexturePro es un concentrado de proteína de suero hidrolizada funcional que proporciona una textura superior a las barras y ofrece una manera de sustituir el maltitol mientras mantiene una excelente textura. Asimismo, Lacprodan® SoftBar facilita que las barras tengan un contenido de proteína de hasta el 37 % utilizando solamente proteínas lácteas y les proporciona una agradable textura batida.

FIN

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.

Sistema automatizado de noticias

Visite nuestro sitio web en <http://www.mynewsdesk.com/arla-foods-ingredients> y suscríbese a nuestro Sistema automatizado de noticias para todos los últimos desarrollos. Se actualiza periódicamente.

Twitter

Síguenos 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>