

5 de novembro de 2020

## COMUNICADO À IMPRENSA

### **Arla Foods Ingredients lança solução para queijos termoestáveis**

A solução para queijos termoestáveis é parte de uma nova linha de ingredientes que ajuda os fabricantes de alimentos a atender à crescente demanda por produtos saudáveis, naturais e orgânicos.

Os lançamentos de queijos orgânicos estão em alta com uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) de 15,1% na Europa<sup>1</sup>, e com 73% dos consumidores europeus afirmando que comprariam mais produtos lácteos orgânicos se houvesse mais disponibilidade.<sup>2</sup>

Enquanto isso, produtos de queijo termoestável – como queijos para grelhar e palitos de queijo – são cada vez mais prevalentes. Eles são substitutos perfeitos para a carne, com alto teor de proteína, e abrem novas possibilidades para atender ao número crescente de consumidores vegetarianos e flexitarianos.

A Arla Foods Ingredients agora está adicionando uma categoria orgânica à sua linha de soluções funcionais de proteína Nutrilac®, que oferece várias funcionalidades em lácteos, incluindo sabor, textura, cremosidade e estabilidade.

A categoria inclui o Nutrilac® FO-7922 Organic – um novo produto para queijos termoestáveis. Ideal para queijos para grelhar, discos de queijo para hambúrgueres, sticks de queijo, nuggets de queijo e queijos para sopa instantânea, ele também pode ser usado para criar produtos lácteos recombinados que são tão deliciosos como os que são feitos com leite fresco.

Além de ser orgânico, Nutrilac® FO-7922 Organic é termoestável no processamento, tem baixo teor de sódio e um sabor agradável. Outra vantagem é ter 100% de rendimento.

Claus Bukbjerg Andersen, Senior Category Manager na Arla Foods Ingredients, disse: “As formas atuais de cozinhar e comer queijo são cada vez mais diversas, e há demanda por produtos termoestáveis em uma variedade de formatos. Ao mesmo tempo, as motivações para uma compra ética são cada vez mais importantes e a demanda por orgânicos é enorme. Nossa nova solução atende a todas estas necessidades do mercado atual. Ela combina benefícios funcionais com um posicionamento natural, nutritivo e orgânico que aumenta a atratividade ao consumidor.”

<sup>1</sup> Innova database (Dairy and non-dairy products)

<sup>2</sup> Lindberg International 'Consumer study on perception of organic food products and organic purchasing habits', 2019

**Para mais informações, entre em contato:**

Steve Harman Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7538 118079 | Email: [steve@ingredientcommunications.com](mailto:steve@ingredientcommunications.com)

**Sobre a Arla Foods Ingredients**

A Arla Foods Ingredients é a líder global em soluções de soro de leite com valor agregado. Descobrimos e fornecemos ingredientes derivados do soro do leite, oferecendo apoio à indústria alimentícia no desenvolvimento e processamento eficiente de alimentos mais naturais, funcionais e nutritivos. Nós trabalhamos em mercados globais em nutrição infantil, clínica, esportiva, alimentos saudáveis e outros alimentos e bebidas.

Cinco razões para nos escolher:

- Temos P&D em nosso DNA
- Oferecemos qualidade superior
- Somos seu parceiro de negócios de confiança
- Apoiamos a sustentabilidade
- Garantimos segurança em suprimento

A Arla Foods Ingredients é uma subsidiária 100% de propriedade da Arla Foods. Nossa matriz está localizada na Dinamarca.

**LinkedIn (América Latina)**

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

**LinkedIn**

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