

2 de agosto de 2022

**COMUNICADO DE PRENSA**

**Arla Foods Ingredients apunta a los apasionados por los postres de América Latina con un concepto rico en proteína**

Arla Foods Ingredients lanzó un nuevo concepto para ayudar a los productores latinoamericanos a crear postres con alto contenido de proteína que ofrezcan una indulgencia más saludable. El producto se presentará en FiSA 2022, que se llevará a cabo del 9 al 11 de agosto en San Pablo, Brasil.

En América Latina se realizó el 14 % de los lanzamientos mundiales de lácteos indulgentes el año pasado.[[1]](#footnote-2) Paralelamente, investigaciones llevadas a cabo por Arla Foods Ingredients en Brasil confirman que los atributos más importantes para estos consumidores son el sabor y la indulgencia, seguidos de características naturales y saludables. Los mismos datos identificaron que casi el 40 % de los encuestados querían encontrar opciones de budines con alto contenido de proteína en el supermercado.

El concepto más reciente de Arla Foods Ingredients con el ingrediente [Nutrilac® FO-7875](https://la.arlafoodsingredients.com/), proporciona una textura más cremosa y suave a las recetas, aunque tengan bajo contenido de grasa. El postre de etiquetado limpio es rico en whey protein (10 %), por lo que tiene altos niveles de glutamina, cisteína y BCAA (aminoácidos ramificados).

Ignacio Estevez, Application Manager, Arla Foods Ingredients, América del Sur, dijo: "Los productores de postres buscan cada vez más formas innovadoras de satisfacer la demanda de los consumidores de opciones lácteas altas en proteína y listas para consumir, que sean indulgentes y permitan controlar las porciones. Asimismo, Nutrilac® FO-7875 se produce en Argentina, lo que es una buena noticia para los productores sudamericanos que pueden beneficiarse de la proximidad y de una mayor flexibilidad en la compra".

El nuevo concepto también brinda ventajas de producción, como su comercialización rápida. El proceso es ágil y fácil de implementar porque utiliza una línea de procesamiento de yogur estándar en lugar de tecnología UAT. Además, es adaptable a la mayoría de los equipos industriales, por lo que no sería necesario invertir en maquinaria adicional.

El concepto se presentará en la feria de ingredientes más grande de la región –FiSA 2022– en el espacio de Arla Foods Ingredients (Stand C30), junto con otras innovaciones, entre las que se incluyen:

* Una bebida láctea fermentada, una bebida UAT y un postre UAT, los tres elaborados con permeado de suero Variolac®, un ingrediente que ayuda a satisfacer la demanda de productos con la declaración "sin agregado de azúcar" en Brasil;
* Un batido de proteína con una mezcla de caseína micelar de digestión lenta Lacprodan® MicelPure y suero de absorción rápida con un sabor neutro que se saboriza fácilmente;
* Una bebida proteica clara lista para beber con las proteínas aisladas Lacprodan®, ideales para productos deportivos y suplementos con cero grasas y cero lactosa, y sin sabor a proteína;
* Barras indulgentes para el mercado de América del Sur con Lacprodan® PB-8220.

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

Sonya Hook, Ingredient Communications

Tel: +44 (0)7498 539765 | Correo electrónico: [Sonya@ingredientcommunications.com](mailto:Sonya@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. Innova Market Insights, Temas de actualidad: Indulgencia en lácteos 2022 [↑](#footnote-ref-2)