



Estudo de caso: Molho de salada com redução de ovos

O molho com redução de ovos oferece a qualidade alimentar esperada, melhorando a margem e o perfil nutricional

Desafio: O fabricante deseja reduzir os custos de formulação sem perder a qualidade do produto, ou seja, do molho de salada produzido para o serviço de alimentação

Abordagem: Identificar alternativas de ingredientes com base nas características do produto, no processo de fabricação e nas metas de custo da fórmula

Resultado: Solução fornecida com as qualidades sensoriais e funcionais desejadas com margens, estabilidade de custo da fórmula e manuseio e processamento de materiais melhorados

Chave:  Bem-estar do consumidor  Impacto ambiental  Criação de valor



Redução de ovos

Substitua os sólidos do ovo por texturizadores da Ingredion para melhorar a margem, a estabilidade do custo da fórmula, a segurança do fornecimento e o manuseio do material, mantendo a estabilidade do sabor, da textura e da emulsão



Sabor e textura indulgentes

Crie uma textura rica e cremosa com ingredientes aceitos pelo consumidor, reduzindo a gordura e melhorando o painel nutricional



Opção sem ovos

Substituição dos sólidos do ovo utilizando texturizantes da Ingredion, sem comprometer a estabilidade da emulsão. Com formulação com redução de gordura, sem colesterol e sem origem animal permite opções de menu “melhores para você” e “veganas” para operadores de serviços alimentares