



Estudio de caso: aderezo para ensaladas reducido en huevo

El aderezo reducido en huevo ofrece la calidad de alimentación esperada y, al mismo tiempo, mejora el margen y el perfil nutricional

Desafío: fabricante que busca reducir los costos de formulación mientras mantiene la calidad del producto del aderezo para ensaladas destinado al servicio de alimentos

Enfoque: identificar alternativas de ingredientes en función de las características del producto, el proceso de fabricación y los objetivos de costo de la fórmula

Resultado: solución entregada con cualidades sensoriales y funcionales deseadas con márgenes mejorados, estabilidad de costos de fórmula y manipulación y procesamiento de materiales

Clave:  Bienestar del consumidor  Impacto ambiental  Creación de valor



Reducción del huevo

Reemplaza los sólidos de huevo con los texturizadores Ingredion para mejorar el margen, la estabilidad de los costos de la fórmula, la seguridad del suministro y la manipulación del material mientras se mantiene el sabor, la textura y la estabilidad de la emulsión



Sabor y textura indulgentes

Se crea una textura rica y cremosa con ingredientes aceptados por el consumidor y, a la vez, se reduce la grasa y se mejora el aspecto nutricional



Opción sin huevo

Reemplaza los sólidos de huevo con los texturizadores Ingredion sin comprometer la estabilidad de la emulsión. La fórmula reducida en grasas, libre de colesterol y libre de productos de origen animal, permite opciones de menú “más saludables” y “veganos” para los operadores de servicios de alimentación