

AHORRE SIN SACRIFICAR EL PRODUCTO FINAL

# MEJORE LA PRODUCTIVIDAD



## Mejore el sabor, la textura y el rendimiento de sus productos de confitería

Con la volatilidad de los precios de los ingredientes, el mercado encuentra desafíos en la creación de confitería atractiva a un costo competitivo. Esto se vuelve más fácil cuando cuenta con el apoyo de Ingredion. Mejore los márgenes con formulaciones y procesos, a través de la sustitución de ingredientes y técnicas para aumentar la rentabilidad. Mantenga el perfil del sabor y la textura reduciendo costos con las soluciones de Ingredion.



# Reduzca los costos, con facilidad

Se puede reemplazar ingredientes de alto valor por soluciones funcionales.

Ingredion puede ayudar en la sustitución parcial o total de ingredientes de alto valor en el mercado, tales como la gelatina en dulces de goma y masmelos. Se pueden mantener o desarrollar diferentes texturas sin cambiar la elasticidad ni el sabor a un menor costo. Las soluciones a base de almidón ayudan a eliminar problemas de fusión y viscosidad, logrando productos con una vida útil más larga.

También se puede sustituir hasta un 40% de Isomalt en caramelos masticables sin azúcar. En compañía de Ingredion, alcanzará la estabilidad de un dulce regular con reducción de azúcar y calorías y a un menor costo. Otras ventajas incluyen:

- Capacidad de utilizar los equipos existentes
- Facilidad de manejo en la producción debido a la mayor viscosidad y dificultades con la cristalización
- Liberación rápida de sabor, potencialmente utiliza menos aroma
- Menor efecto laxante y sin ingredientes artificiales.

Los resultados de reducción de los costos ofrecen como resultado productos de transparentes, brillantes y con un sabor agradable.

## AHORRE AUMENTANDO LA PRODUCTIVIDAD

Ingredion trabaja con mezclas listas de almidones y edulcorantes que ayudan a ahorrar tiempo y dinero durante la producción. Las mezclas de edulcorantes de alta intensidad y jarabes pueden conseguir el perfil de dulzor deseado.

Ahorre dinero con los almidones de moldeo que proporcionan un gel duradero y uniforme y almidones para formas de molde en dulces de goma. Otro ahorro de tiempo se puede encontrar en una nueva combinación de almidón que ayuda a producir un gel más firme que reduce el tiempo de secado aumentando el proceso de producción.

## EMPIECE HOY

Para reducir costos sin sacrificar el producto final, póngase en contacto con un representante de Ingredion o visite el sitio web:

**018000513200 | [co.ingredion.com](http://co.ingredion.com)**



save  
money



DIAL-IN®



sweeten  
everything

## RECURSOS DE INGREDION EN CONFITERÍA

Los centros Ingredion Idea Labs™, es donde se encuentran todos los recursos de confitería que ayudan a crear soluciones innovadoras e ingredientes ideales.

Ingredion utiliza el entendimiento del consumidor, las tendencias del mercado, la aplicación de ingredientes y los laboratorios de análisis para desarrollar nuevos productos de confitería, ahorrando tiempo y dinero de forma rápida y alineando los productos con las necesidades del mercado.

## Tecnología DIAL-IN®

La Tecnología DIAL-IN® Texture es una herramienta rápida, de enfoque robusto, guiada por los datos para transformar u optimizar texturas en los productos. La Tecnología DIAL-IN® Sweetness es la combinación de la ciencia, la experiencia y los procesos utilizados por los especialistas de Ingredion para ayudar a alcanzar rápidamente el perfil de dulzor adecuado. Los resultados de la Tecnología DIAL-IN® están ayudando a lograr los objetivos, lanzar los productos al mercado más rápido con una mayor aceptación del consumidor y con productos exitosos.



La información aquí contenida es meramente informativa de las posibilidades técnicas de uso del producto y no implica la garantía del resultado ni excluye posibles limitaciones de uso. Ingredion se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y el logo Ingredion son marcas registradas y de propiedad de Ingredion Inc. Y son utilizados en Colombia por Ingredion Colombia S.A. Todos los reservados. Derechos registrados © 2015.

CULINOLOGY es una marca registrada de la Research Chefs Association utilizada bajo autorización.