

PLATOS LISTOS

# MAXIMICE SUS MÁRGENES



Más economía para usted, más opciones para sus clientes.

La eficiencia y la competitividad son factores fundamentales para la industria. Algunos ingredientes desempeñan un papel esencial en la formulación de platos listos, pero los precios fluctuantes de estas materias primas pueden afectar el pronóstico de los costos y los márgenes. **Ingredion** ofrece soluciones que le ayudan a controlar los incrementos en los precios de estos ingredientes, mejorando la rentabilidad y manteniendo completamente el sabor, la textura y el atractivo visual de sus productos.

LEVERAGE OUR CAPABILITIES



DIAL-IN®



CULINOLOGY®



save  
money



Ingredion™



DIAL-IN®



CULINOLOGY®

save  
money

## Soluciones de alto desempeño **en quesos**

La línea PRECISA fue desarrollada a través de la tecnología DIAL-IN® Texture como una solución en productos a base de queso procesado o masa para mozzarella. Este sistema de alto desempeño hace posible el desarrollo de productos asequibles y de alta calidad sin comprometer la experiencia sensorial.

### Principales Beneficios

- Reducción de costos significativa en relación al proceso tradicional.
- Mantenga las principales características y atributos sensoriales del queso como color, sabor, elasticidad y derretimiento.
- Permite su uso con varios tipos de proteínas lácteas y diferentes tasas de aplicación.
- Versatilidad para la producción de quesos.



## Ingredientes para **aumentar la rentabilidad**

**¿Quiere conquistar a más consumidores con texturas inolvidables? ¿Qué tal optimizar los costos y al mismo tiempo ofrecer productos más saludables?**

**Ingredion** puede ayudarlo en la diferenciación de sus productos, manteniendo la calidad y alto desempeño en formulaciones con reducción de ingredientes como aceites, grasa, huevos y sólidos de leche.

## La mejor textura, por mucho menos

Con nuestra línea de texturizantes es posible reducir hasta el 50% del contenido de aceites y grasa en formulaciones de salsas y mayonesas, manteniendo las características originales de estos productos como viscosidad, adherencia y opacidad, más allá de la percepción de cremosidad.

En conjunto con la línea de almidones de nuestro portafolio, los texturizantes permiten sustituir ingredientes de alto costo, ofreciendo al mercado productos de alta calidad con el atractivo de ser reducidos en grasa y calorías.

LEVERAGE OUR CAPABILITIES



DIAL-IN®



CULINOLOGY®



save  
money

## Mismo sabor, más competitividad



Reduzca hasta en un 30% su gasto de huevos en formulaciones de mayonesas y aderezos para ensalada.

Nuestra línea de almidones modificados con características emulsificantes permiten la sustitución efectiva de huevo y sus derivados hasta en un 80% manteniendo la textura y la estabilidad de su producto final. Son ingredientes con tolerancia al cizallamiento, efectivos en diversos niveles de pH y resistentes a los procesos de cocción.

Al tiempo que optimiza sus costos, **Ingredion** le permite ofrecer a sus consumidores productos más saludables y con menor potencial alergénico manteniendo la experiencia sensorial.

## Nuestros recursos

**Ingredion** Idea Labs™ son los centros de desarrollo de **Ingredion** distribuidos en todo el mundo. Nuestros expertos trabajan en colaboración con los clientes para encontrar soluciones a través de un enfoque científico, pero con un enfoque práctico sobre las necesidades del mercado. Desarrollamos nuevos conceptos basados en el conocimiento del consumidor y el conocimiento profundo de las formulaciones, aplicaciones sensoriales y CULINOLOGY®, la unión de ciencia de los alimentos y el arte en la cocina. También ofrecemos soluciones para los desafíos del proceso y la optimización de los costos.

## Tecnología DIAL-IN® texture

A través de este enfoque basado en los datos, trabajamos en la transformación o la optimización de las texturas con rapidez y precisión. Con la tecnología de DIAL-IN, podemos ayudarle a llegar más rápido al mercado y deleitar a los consumidores con productos de éxito.

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.



**Ingredion.**

Developing ideas.  
Delivering solutions.™

### Ingredion Colombia S.A.

Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560 / NIT: 890-301.690-3  
Teléfono: (57 2) 431 5000 / Cali, Colombia

### ECUADOR

Puerto Santa Ana, Edificio The Point,  
Piso 7 - Oficina 709 / Teléfono: (04) 388 3050 al 3055  
Guayaquil, Ecuador

info.servicioalcliente@ingredion.com

Línea de servicio al cliente  
**01 8000 513 200**

[www.ingredion.com.co](http://www.ingredion.com.co)