

Magdalenas con prebióticos para sentirse bien.

Raíz de achicoria: el camino natural hacia la felicidad interior.

Vive más sano y sin quitarte comidas ricas gracias a nuestra nueva receta de deliciosas magdalenas con alto contenido en fibra. Esta delicia es alimento para tu alma. Cuidar de ti mismo significa darse un capricho de forma consciente y el papel de la fibra alimentaria continua aumentando entre los consumidores.

La inulina Orafti®[1], una fibra prebiótica extraída de la raíz de achicoria, es la forma de snack más saludable porque promueve la salud digestiva al nutrir su microbioma intestinal. Ayuda a reducir el azúcar, favorece el buen sabor, aumenta los niveles de fibra y tiene asociado un claim para usar en el envase por mejorar el bienestar digestivo[1,2]. De hecho, es la "raíz" de la felicidad.

75% de los consumidores de EEUU muestran interés en los snacks que contienen ingredientes adicionales para ayudar con la digestión

39% de los consumidores de EEUU encontrarían interesante las tartas con un claim de prebiótico



71% de los europeos desean que los fabricantes reduzcan el contenido de azúcar de sus tartas y pasteles

82% de los chinos encuentran atractivos los alimentos y bebidas que ayudan a mejorar las funciones gastrointestinales

[1]La inulina de achicoria contribuye a la función intestinal normal al aumentar la frecuencia de las heces. Los beneficios se obtienen con una ingesta diaria de 12 g de inulina de achicoria. [2]Los fabricantes pueden usar el claim de salud europeo 13.5 en el paquete.
*Fuentes: (HealthFocus International Digestion Study USA, 2016; Mintel consumer research, 2018; BENEO Consumer research on Prebiotic USA, 2017; BENEO consumer research, 2018)

beneo
connecting nutrition and health

Magdalenas con más fibra prebiótica y menos azúcar

El bienestar digestivo está firmemente arraigado. Tiene una influencia significativa en la elección de alimentos de los consumidores. Encuentre un equilibrio entre antojo de azúcar y su conciencia reemplazando cuidadosamente el azúcar con fibra prebiótica. Estos pasteles para sentirse bien contienen un 30% menos de azúcar que la receta de referencia y te hacen olvidar que estás disfrutando de un alimento nutritivo debido a su agradable textura y sensación en la boca.

Nuestra receta para las magdalenas de vainilla es la base y sirven de inspiración para otros sabores.

Fig.1: receta de magdalenas de vainilla para sentirse bien

Ingredientes (%p/p)	Receta	Referencia de mercado
Harina de trigo	31	30
Agua	18	18
Grasa vegetal	13	13
Huevos	10	10
Azúcar	9	16
Orafti® Inulin	7	-
Azucar invertido		5
Almidón de arroz	3	3
Ingredientes menores (ej. leche desnatada en polvo, levadura química, glicerol, sal)	q.s.	q.s.

Inulina Orafti®: siéntete bien... de adentro hacia afuera.

La inulina Orafti® es una fibra prebiótica extraída de la raíz de achicoria mediante un suave proceso de agua caliente. Con más de 20 años a sus espaldas de extensa investigación nutricional, esta fibra es uno de los pocos prebióticos probados según lo confirmado por la Asociación Científica Internacional de Probióticos y Prebiótico (ISAPP por sus siglas en inglés). Al ser un prebiótico, mejora la salud intestinal gracias a su efecto positivo sobre las bacterias beneficiosas y al mejorar la regularidad[1].

Estas fibras naturales pueden mejorar el perfil nutricional de un producto al reemplazar el azúcar en una amplia gama de recetas.



* Este alimento, que contiene 3,5 g de inulina de achicoria por ración, es ideal como parte de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida / elección saludable. El efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 12 g de inulina de achicoria, esto significa 4 raciones de este alimento o de otros alimentos que contienen cantidades correspondientes de inulina de achicoria.

El Centro de Tecnología BENEO desarrolla recetas para productos de panadería con alto contenido de fibra y bajo contenido de azúcar, como magdalenas, galletas, bizcocho, ... Nuestros expertos están dispuestos a compartir sus ideas a pedido.

Esta información se presenta de buena fe y se estima correcta, sin embargo, no se puede tomar ninguna responsabilidad / garantías sobre la integridad o exactitud de la misma. Esta información se suministra bajo las condiciones en que las personas que la reciben harán su propia determinación en cuanto a su idoneidad para sus propósitos antes del uso. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, legislación sobre claims, comunicación hacia el consumidor, etc.) antes de cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no contiene ninguna garantía de que el suministro o el uso de los productos en cualquier territorio no infrinjan los derechos de terceros en propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse un estímulo para usar nuestros productos en violación de las patentes o disposiciones legales existentes en materia de alimentos.

¿Qué podemos hacer por tí?
contact@beneo.com
www.beneo.com

Síguenos en

beneo
connecting nutrition and health