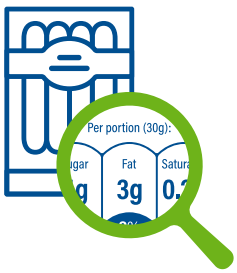


Reducción de grasa: todas las cartas sobre la mesa.
Salchichas de Frankfurt con fibras de raíz de achicoria.

Aproximadamente dos de cada cinco consumidores europeos revisa la información sobre las propiedades saludables y nutricionales de sus productos, pero uno de cada tres reconoce que es difícil decir si un producto es saludable o no. Encontrar el camino a través del laberinto de las declaraciones nutricionales no es fácil. Por esta razón, la industria alimentaria pone todas las cartas sobre la mesa y está apostando por etiquetados frontales transparentes que resaltan el valor nutricional de la comida.

Para ayudar a los consumidores a equilibrar las tentaciones y un estilo de vida más saludable, hemos desarrollado deliciosas salchichas de Frankfurt con menos grasa. Con la Inulina Orafti®, fibras de raíz de achicoria, se reduce el contenido de grasa y se obtienen salchichas jugosas con una buena mordida y una rica sensación en boca a favor de un aperitivo más atento y delicioso.



Casi 1/3
consumidores en la Unión Europea **verifica el contenido de grasa** cuando compra carne procesada.[1]



Más de 1/3
consumidores en todo el mundo **verifica el "sistema de semáforo por colores"** en el paquete.[2]



El 64%
de los consumidores de todo el mundo **lee las etiquetas** de los paquetes de alimentos.[3]



El 82%
de los americanos **encuentra confusas las etiquetas nutricionales** y solicita transparencia y simplicidad.[2]

[1] Mintel 2019
[2] FMCG Gurus clean label survey 2019/HealthFocus International Global Trend Study 2018
[3] Health Focus International Global Trend Study 2018
[4] BENEO Health & Nutrition Survey 2019 West-Europe

beneo
connecting nutrition and health

Reducción de grasa al instante.

La Inulina Orafti® es una fibra natural procedente de la raíz de achicoria que puede imitar la rica y completa sensación de la grasa en las recetas acuosas reducidas en grasa. Su color neutro no afecta a la apariencia de la carne, por lo que se mantiene el color rosado apetitoso distintivo de la salchicha Frankfurt. Además, garantiza que cada bocado tenga un toque delicioso, haciendo de esto una experiencia disfrutable y capaz de hacerte la boca agua.

La comunicación clara en el frontal sobre productos reformulados con menos grasa es una oportunidad para captar la atención de los consumidores que buscan un estilo de vida más equilibrado. Siguiendo el modelo europeo de puntuación Nutri-score, la clasificación nutricional de estas salchichas de Frankfurt se eleva de E a C. El contenido total de grasas y grasas saturadas se ha reducido en un 30 % gracias a la Inulina Orafti®, que además permite agregar la clasificación de "Fuente de fibra" en el paquete. Las etiquetas nutricionales de regiones específicas están disponibles bajo petición.

El BENEO-Technology Center crea recetas para carne procesada y productos sabrosos con una etiqueta nutricional mejorada. Nuestros expertos están dispuestos a ayudarte bajo demanda. Entra en calor con una comida rápida y más equilibrada con fibra extra. La mejor elección. Menos grasa y fuente de fibras.

Referencia 1: receta de salchichas Frankfurt con Inulina Orafti®

INGREDIENTES (%w/w)	Receta baja en grasa	Referencia
Cerdo S2	48	47
Hielo	21	17
Cerdo S10	19	19
Inulina Orafti®	**5**	**-**
Cerdo S8	3	11
Sal	2	2
Ingredientes menores (dextrosa, especias, color, fosfato, sabor)	al gusto	al gusto



This information is presented in good faith and believed to be correct, nevertheless no responsibilities warranties as to the completeness of this information can be taken. This information is supplied upon the condition that the persons receiving the same will make their own determination as to its suitability for their purposes prior to use. It is strongly recommended to consult and apply all national food legislation (e.g. legislation on claims, communication towards the consumer, etc.) prior to any communication to consumers. This information does not contain any warranty that the supply or the use of the products in any territory is not an infringement of the rights of third parties in industrial or intellectual property. It can also not be regarded as an encouragement to use our products in violation of existing patents or legal provisions in the matter of food stuffs.

What can we do for you?
contact@beneo.com
www.beneo.com

Follow on

beneo
connecting nutrition and health