

Aumenta tu variedad de comidas más saludables.
Paté cremoso bajo en grasas.

La clave de un estilo de vida saludable es la transparencia. Los mensajes frontales del envase, claros y simples, deberían facilitar la selección de alimentos más apropiados. Las etiquetas nutricionales sirven a la industria para explicar lo que contienen sus productos alimenticios en el interior y ganarse así la confianza del consumidor. Sin embargo, optimizar el perfil nutricional de las recetas existentes no es fácil.

Los platos con sabor generalmente no se asocian a una nutrición equilibrada. Con los ingredientes de BENEO, puedes aumentar el atractivo y el valor nutricional de un plato excelente, como el paté, mediante la unión de la comodidad con la imagen saludable de nuestras fibras de raíz de achicoria de origen natural y el almidón de arroz. Juntos, ayudan a reducir el contenido de grasa, a la vez que mantienen una rica y cremosa sensación en boca.





7 de cada 10

consumidores en todo el mundo buscan que el etiquetado nutricional de los productos sea lo más simple posible.[1]



1 de cada 3

consumidores de la Unión Europea comprueba el porcentaje de grasa de la carne procesada que compra.[2]



3 de cada 5

consumidores de la Unión Europea se interesa por productos cárnicos con ingredientes 100 % naturalesii.[2]

[1]FMCG Gurus, MFG Gurus, Nutritional information & labelling report, October 2019
[2]Mintel 2019

beneo
connecting nutrition and health

Untables nutritivos: ricos, cremosos y deliciosos.

Para ayudar a los consumidores a descifrar el código de ingredientes y desentrañar más fácilmente el valor nutricional de sus productos, las autoridades alimentarias en todo el mundo han unido fuerzas para crear etiquetas frontales claras en los envases. Las elecciones saludables y los alimentos equilibrados pueden ser tan deliciosos o nutritivos como demuestra nuestra receta de paté bajo en grasa.

La inulina Orafti® imita la sensación cremosa y grasienta que la grasa aporta en boca, convirtiéndose en una excelente sustituta de la misma grasa. Es una buena fuente de fibra, tiene un sabor limpio y color neutro. En combinación con el almidón de arroz de BENEO, consigues una combinación celestial para este paté bajo en grasa. El almidón de arroz es una alternativa natural a los ingredientes artificiales. Gracias al reducido tamaño de su gránulo, es el ingrediente texturizante elegido para elaborar un paté rico y cremoso, que se extienda fácilmente sobre pan, tostadas o sándwiches.

Referencia 1: receta de paté bajo en grasa con inulina y almidón de arroz Orafti®

INGREDIENTES (% p / p)	Receta baja en grasa	Referencia
Agua	30	25
Hígado	30	30
Grasa de cerdo S8	19	30
Carne suelta de cerdo	11	11
Inulina Orafti®	**6**	**-**
Almidón de arroz	**3**	**3**
Sal	2	2
Especias	Cantidad adecuada	Cantidad adecuada

Nuestros ingredientes son un excelente ejemplo de la importancia de las nuevas etiquetas de los productos saludables y ricos. En nuestro ejemplo anterior, el porcentaje de grasa total y de ácidos grasos saturados se redujo en un 30 %. Además, este producto puede asegurar ser una fuente de fibra porque contiene un 6 % de Inulina Orafti®, fibras de raíz de achicoria prebiótica. Siguiendo el modelo europeo 'Nutriscore', la puntuación podría elevarse de E a D para que este producto destaque en las estanterías frente a la competencia. La información regional del producto está disponible bajo solicitud.

El BENEO-Technology Center crea recetas con carne procesada y productos salados con una etiqueta nutricional mejorada. Nuestros expertos están dispuestos para ayudarte si lo solicitas.



Esta información se presenta de buena fe y se cree que es correcta, sin embargo no se puede asumir ninguna garantía de responsabilidad en cuanto a su integridad. Se suministra a condición de que las personas que la reciben tomen su propia determinación en cuanto a su idoneidad para sus fines antes de su utilización. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar toda la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, la legislación sobre declaraciones de propiedades, comunicación al consumidor, etc.) antes de cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no contiene ninguna garantía de que el suministro o la utilización de los productos en cualquier territorio no constituyan una infracción de los derechos de terceros en propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse como un estímulo para utilizar nuestros productos en violación de las patentes existentes o de las disposiciones legales en materia de alimentos.

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

Follow on

beneo
connecting nutrition and health

BENEO_factsheet_dairy_pâté_SP_202002v1_web