

Mejora en textura con sabor limpio y etiquetado simple



PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo combina versatilidad, funcionalidad y etiquetado limpio

Hoy en día, los consumidores buscan ingredientes simples y reconocibles en los productos que compran, y el almidón de chícharo es ampliamente aceptado por los consumidores como ingrediente en muchas aplicaciones, desde carne hasta snacks.¹ De hecho, el 54% de los consumidores perciben que el almidón de chícharo es más saludable que otros almidones².

Ahora con PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo, puedes aprovechar ese atractivo saludable y la funcionalidad versátil para resolver los desafíos de textura en una amplia gama de aplicaciones, desde queso rallado hasta productos horneados libres de gluten, pasando por productos de confitería como las gomitas. Nuestra gama de bases de almidón de Ingredion, ofrecen una opción amigable para el consumidor al formular aplicaciones con etiquetas limpias y "mejores" para tus productos.

Para etiquetas limpias, texturas perfectas.

Grandes experiencias de nutrición.

PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo, lo reúne todo para los formuladores con una solución de texturización versátil que permite declaraciones de etiquetas específicas — Libre de OGM, libre de gluten, libre de granos, vegano, vegetariano, sin alérgenos³ y kosher. Además, este innovador almidón hace un uso completo de los chícharos cultivados de manera sostenible que usamos para crear nuestros ingredientes proteicos, lo que reduce el uso de recursos y ayuda a respaldar la imagen de sustentabilidad de su marca.

IDEAL PARA UNA VARIEDAD DE APLICACIONES

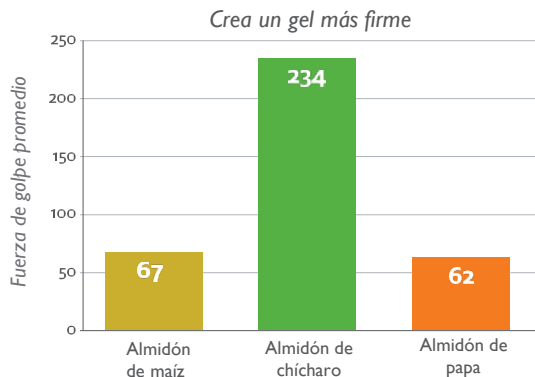
Para una gran funcionalidad sin comprometer el sabor o el color, PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo es una opción inteligente en muchas aplicaciones:

- Panificación
- Snacks
- Queso rallado y a base de plantas
- Productos de confitería
- Pasta
- Empanizadores
- Emulsiones y análogos de carne
- Carne de aves marinadas

MEJOR FUNCIONALIDAD Y RENDIMIENTO

PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo es un polvo fluido que ofrece una funcionalidad versátil con buenas características de rendimiento:

- Geles firmes y de gelificación rápida
- Alta capacidad retención de agua
- Buenas propiedades para formador películas
- Bajo nivel de formar nubes de polvo



AHORRA ENERGÍA, MEJORA EFICIENCIA

PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo ayuda a que tus líneas de producción funcionen de manera más eficiente y económica. Proporciona gelificación a temperaturas más bajas que los almidones de maíz nativos con alto contenido de amilosa, eliminando el requisito de cocción a chorro y su gasto energético adicional.

Y debido a que el almidón de chícharo ofrece una viscosidad baja y estable con poca degradación en comparación con otros almidones nativos, sus soluciones son más fáciles de remover, verter y bombear, lo que aumenta aún más la eficiencia y contribuye al ahorro de energía.

INNOVAR CON PURITY® P 1002

ALMIDÓN NATIVO DE CHÍCHARO

ingrediention.mx



INNOVAR CON LOS EXPERTOS

Listo para empezar a obtener más funcionalidad con menos ingredientes — sin sacrificar el sabor, la textura o la apariencia? Pon a trabajar las décadas de experiencia de Ingredion en etiquetas limpias y su amplia cartera de soluciones funcionales para ti. En nuestros centros de innovación Ingredion Idea Labs® alrededor del mundo, te ayudaremos a incorporar soluciones de ingredientes como PURITY® P 1002 almidón nativo de chícharo en tus formulaciones para crear productos con los ingredientes limpios, simples y aceptados por los consumidores.



Ingredion®

Ingredion México

Constituyentes #149 Zona Industrial Valle de Oro
San Juan Del Río, Querétaro C.P. 76803 México

1. Ingredion investigación patentada ATLAS, estudio del consumidor, global, 2019

2. Ingredion investigación patentada, Food Advisory Council, consumidores de queso rallado, August 2019

3. No reconocido por el U.S. Food and Drug Administration (FDA) y la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) como alérgenos importantes.

La información descrita anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Depende de usted decidir si y cómo utilizar esta información. Ingredion Incorporated y el grupo de empresas de Ingredion no garantizan la exactitud o integridad de la información contenida anteriormente ni la idoneidad de cualquiera de sus productos para su uso específico. Además, se renuncian a todas las garantías expresas o implícitas de no infracción, comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. Ingredion Incorporated y sus afiliados no asumen ninguna responsabilidad por cualquier responsabilidad o daño que surja de o se relación con cualquiera de lo anterior.

Las marcas y logotipos INGREDION, INGREDION IDEA LABS y PURITY son marcas comerciales del grupo de empresas Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos copyright © 2020.