

HARINAS DE LEGUMINOSAS IDEALES PARA DIFERENCIAR TUS PRODUCTOS

homecraft® Harinas de leguminosas



Conoce y prueba las harinas HOMEcraft® en tus productos para **satisfacer la demanda de alimentos más saludables y atender necesidades alimenticias más específicas.**

Ahora puedes añadir los beneficios saludables de las harinas de leguminosas a una amplia gama de alimentos para hacer frente a la demanda de los consumidores de productos vegetarianos, no OGM y sin gluten. Con nuestra variedad de harinas HOMEcraft® puedes mejorar el perfil nutricional de sus formulaciones y también sumarte a la tendencia en declaraciones de etiquetas como libre de alérgenos, alto en proteína, alto en fibra y bajo contenido de grasa. Todo esto de manera sustentable y con toda la seguridad de un suministro confiable.

CLEAN & SIMPLE™ 

Ingredion
idea labs 
IDEAS TO SOLUTIONS

Una línea de harinas de leguminosas de **Ingredion**, un proveedor confiable

Muchos fabricantes de alimentos hoy en día están buscando reemplazar la harina de trigo y agregar nuevas harinas a sus formulaciones para diferenciar sus productos y diversificarse con nuevos alimentos. También buscan declaraciones en sus etiquetas atractivas como Libre de OGM, sin gluten, de origen sostenible y vegetariano. Si estas buscando soluciones, nuestros expertos de Ingredion te pueden ayudar.

Como uno de los principales proveedores de soluciones de ingredientes de la industria alimentaria, Ingredion te ayuda a incrementar la participación en el mercado a través de la innovación y las extensiones de línea, al proporcionar ideas y conceptos innovadores que te permitan desarrollar productos para llegar al mercado de forma rápida y exitosa.

La línea **HOME CRAFT®** tiene leguminosas con base de:

Chícharo, haba y lenteja

UN TIPO MÁS NUTRITIVO DE HARINA

Las harinas de leguminosas contienen más proteína, aproximadamente el doble que los cereales, y son altas en fibra dietética soluble e insoluble. Las harinas también son libres de gluten, proporcionando una manera perfecta de aumentar el contenido nutricional de los alimentos libres de gluten.

BENEFICIOS FUNCIONALES EN DIVERSAS APLICACIONES

Los beneficios saludables de las harinas **HOME CRAFT®** se pueden añadir a una amplia gama de alimentos a base de carbohidratos, haciéndolos más funcionales:

- Productos panificados
- Snacks
- Cereales para el desayuno
- Empanizadores
- Noodles/pasta
- Barras/suplementos energéticos
- Alimentos para mascotas sin granos
- Carnes
- Salsas y aderezos

INGREDION PUEDE HACER MÁS

Durante el proceso de formulación, querrás asegurarte de que el sabor y el perfil de textura del harina que elijas se alinee con tu formulación, es por ello que Ingredion te ofrece una serie de capacidades para ayudarte a lograr este objetivo. Estamos listos para co-crear con nuestros equipos sensoriales, de aplicación, formulación y procesamiento, líderes en la industria para ayudarte a llegar al mercado lo más rápido posible y así logres responder a la demanda de los consumidores.

COMIENZA HOY

La familia de harinas **HOME CRAFT®** y aislados y concentrados de proteínas vegetales **VITESSENCE®** pueden ayudarte a transformar tus alimentos y bebidas y satisfacer la demanda de los consumidores. Para obtener información, ponte en contacto con su representante de Ingredion.

ingredion.mx



SUSTENTABLE, CADENA DE SUMINISTRO CONFIABLE

Con origen en Norteamérica, las harinas **HOME CRAFT®** Pulse pueden impulsar el éxito de tu producto ya que la base de los ingredientes se vuelve cada vez más importante para los consumidores. Sustentables naturalmente, las leguminosas producen su propio fertilizante mediante la fijación de nitrógeno en el suelo.

Las leguminosas utilizan significativamente menos energía y agua en relación con otros cultivos, utilizando sólo la mitad de la energía no renovable de trigo. Las harinas se procesan en Vanscoy, Saskatchewan, Canadá y se distribuyen a través de la cadena de suministro integral de Ingredion.



Ingredion México