



Filtros:

Colombia, Ecuador, Perú y Chile.

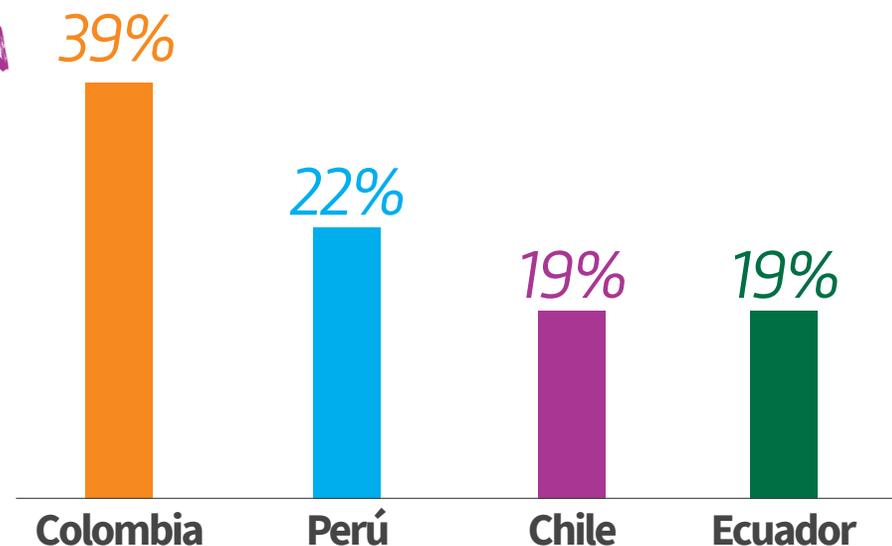
Enero 2020 – Diciembre 2020

193 nuevos lanzamientos de productos de proteínas

Más de **190** productos de proteína lanzados en Colombia, Ecuador, Perú y Chile entre enero y diciembre del 2020.



Mercado



Sub-categorías con más lanzamientos



Cárnicos
48%



Pescado
20%



Proteína alternativa
11%



Huevos y derivados
10%



Avícolas
10%



Más del **60%** de los lanzamientos tienen afirmaciones relacionadas con salud y nutrición.

TOP 10 AFIRMACIONES

- 1 Medios sociales 22%
- 2 Facilidad de uso 21%
- 3 Bajo en / Sin agentes alérgicos 19%
- 4 Sin gluten 18%
- 5 Calidad superior 16%
- 6 Sin aditivos / Conservantes 12%
- 7 Ético con los animales 11%
- 8 Sin azúcar 8 %
- 9 Todo natural 8%
- 10 Producto respetuoso con el medio ambiente 8%

Sabores destacados

-  Ahumado 5%
-  Verduras 2%
-  Especia / picante 1%
-  Finas hierbas 1%
-  Garbanzo 1%
-  Albahaca 1%
-  Barbacoa 1%
-  Frijol negro & Seta 1%
-  Cangrejo 1%
-  Chimichurri 1%

Los productos con declaraciones **100% NATURALES O ARTESANALES** presentan un diferencial desde el visual, la saborización e incluso una percepción de calidad superior.



CHINCHULINES EN CHIMICHURRI

Detalle: Este producto artesanal está listo para asar, asar o freír y, según el Ministerio de Salud de Ecuador, tiene un contenido medio de grasa y sal y no contiene azúcar.



CHORIZOS ARTESANALES 3 SABORES: MIEL MAPLE, FINAS HIERBAS Y CERVEZA

Detalle: Estos productos 100% naturales se pueden freír o asar a la parrilla y se han elaborado con:

- Carne de cerdo cruda, tocino y arce.
- Carne de res y especias.
- Carne de cerdo, carne de res, cerveza artesanal y mostaza.



CHORIZO ORGÁNICO

Detalle: Producto totalmente natural descrito como una salchicha de cerdo cruda, curada y madurada, no contiene conservantes, lactosa, gluten ni colorantes artificiales. Está listo para comer y se vende al por menor en un paquete de 200 g.





Nuevo contexto: **BAJO EN SODIO**



La hipertensión es un riesgo de salud importante en las Américas. Según la Organización Panamericana de la Salud “*la reducción de la sal en la dieta es una de las medidas recomendadas por la reciente cumbre de las Naciones Unidas para prevenir las enfermedades no transmisibles. El exceso de sal en la dieta incrementa la presión arterial causando aproximadamente el 30% de los casos de hipertensión, representa un posible carcinógeno para el cáncer gástrico y está asociado con la insuficiencia renal y la osteoporosis*”.

Es por esto que es necesario que la industria de alimentos busque nuevas tecnologías que permitan reformular sus productos afectando en menor medida las características sensoriales de los mismos.

TECNOLOGÍAS *alineadas a reducción de sodio*



TECNOLOGÍA **SALTSAVOR**[®]

Función:
reemplazo
de la sal.

Fuente:
sabor natural a sal, extractos de
levadura y proteínas vegetales
hidrolizadas.

¿Cómo se declara?
sabor natural salado

SALTSAVOR[™]
Salt Reduction Technology





TECNOLOGÍAS *alineadas a reducción de sodio*

Tecnología Natpre T10 Plus

Función: sustitución de Nitritos y Nitratos de Sodio, Lactatos, Diacetatos y Antioxidantes.

Fuente: extractos de frutas y especias del Mediterráneo.

¿Cómo se declara?

Aroma natural a frutas y especias.

Tecnología PHR

Función: reemplazo de fosfatos de sodio.

Fuente: extractos de levadura y cítricos.

¿Cómo se declara?

Aroma natural a cítrico.

Tecnología T4 NW DV

Función: reemplazo de conservantes.

Fuente: conservantes naturales – preparaciones aromatizantes.

¿Cómo se declara?

Aroma natural a especias.





Para conocer las tendencias y lanzamientos de Brasil, Centroamérica y Caribe **contacta a tu asesor comercial.**

Síguenos en

 **Griffith Foods CASA**

 **@griffithfoods_casa**