

ACTI-FRESH

Acti-Fresh: la solución única para pasteles más sanos y etiquetas más "limpias"

La demanda de los consumidores de productos alimenticios más sanos ha evolucionado y ya no es solo una tendencia, sino un requisito previo. En la mayoría de los países desarrollados la nueva legislación protege a las personas del consumo excesivo de grasas, sal o aditivos, que tienen un efecto negativo sobre la salud. Se trata de una oportunidad de negocio importante para un fabricante de pasteles, que puede aumentar sus ventas elaborando recetas más sanas y con etiquetas más "limpias" sin, por supuesto, perder calidad.

Acti-Fresh es la elección correcta para las recetas con menos grasas

Acti-Fresh de Puratos es un producto para mejorar los pasteles que permite reducir las grasas de sus pasteles en un 20% manteniendo la calidad y frescura de su receta original. Basándose en la tecnología de las enzimas y emulsionantes, Acti-Fresh mejora la frescura de los pasteles y las magdalenas en términos de blandura, jugosidad y cohesión, compensando todas las pérdidas de calidad relacionadas con la reducción de grasas.

100% de grasas → 80% de grasas
→ 15% de agua
→ 3-5% Acti-Fresh

En el total de la receta del pastel, supondrá aproximadamente un 1% de Acti-Fresh, basándonos en una receta estándar con un 20% de grasas.

Acti-Fresh es la elección correcta para etiquetas más "limpias"

Acti-Fresh PY16 es un producto para mejorar los pasteles basándose en la tecnología de las enzimas. Dado que las enzimas se utilizan como coadyuvantes tecnológicos, no es necesario mencionarlas en la etiqueta. Eso quiere decir que puede mejorar la frescura de sus pasteles sin ampliar la lista de aditivos.



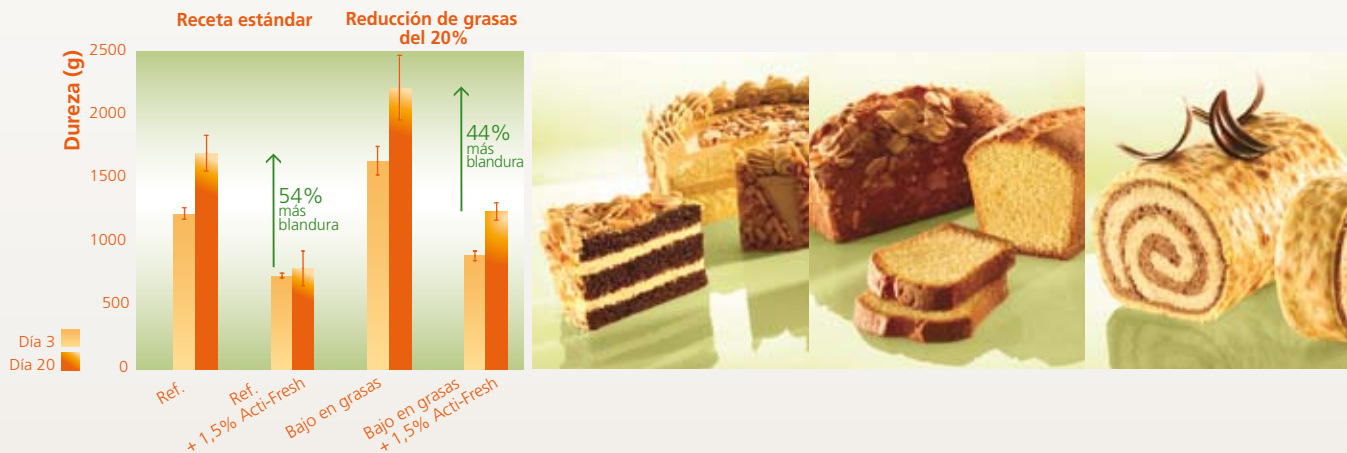

Puratos
Reliable partners in innovation



Acti-Fresh se utiliza en una dosis del 0,5-1,5% del peso total de la mezcla. Hace que los pasteles con menos grasas no renuncien a la calidad y la frescura: más blandos durante más tiempo, más cohesión, más resistencia, mejor textura al probarlos...

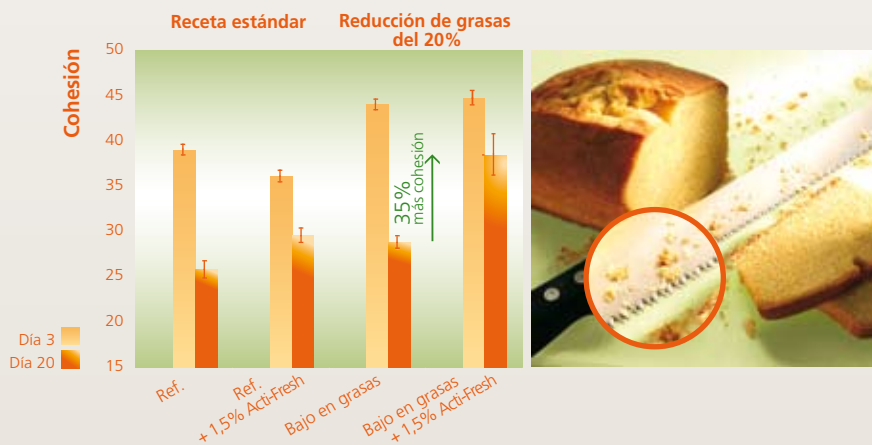
Mejora de la blandura

La blandura es un parámetro esencial; ya que influye de manera determinante en las sensaciones que percibe un consumidor, en el punto de venta, acerca de la calidad de un producto. También es un parámetro importante en la apreciación del pastel al probarlo.



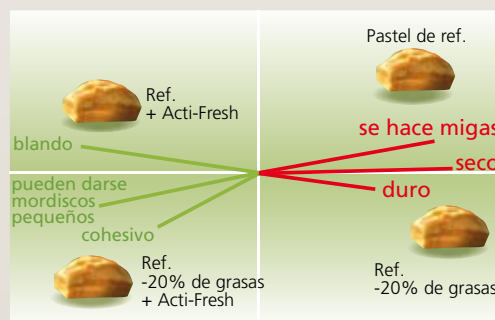
Mejora de la cohesión y la resistencia

La cohesión es determinante para que un pastel sea firme y no tenga grumos. Un pastel con una buena cohesión dejará menos migas, será menos frágil, resultando más fresco (mejor sensación en boca) y fácil de comer (no deja todo lleno de migas). En pasteles con menos grasas, Acti-Fresh mejora la cohesión y la resistencia significativamente, como muestra el gráfico.



Mejora de la esponjosidad, mayor satisfacción al probarlo

Se comparan pasteles de referencia con pasteles con menos grasas. En estas pruebas, el resultado es que los pasteles que contienen Acti-Fresh se perciben como más blandos, jugosos y cohesivos.



¡Pónganos a prueba!

Para programar una evaluación instrumental y sensorial de sus recetas con y sin Acti-Fresh, póngase en contacto con nosotros hoy mismo:

contacts@puratos-acti-fresh.com

www.puratos-acti-fresh.com