



Estudio de caso: pizza premium a base de vegetales

La pizza congelada ofrece sabor y textura de calidad para restaurantes sin proteína animal

Desafío: un gran fabricante de pizzas congeladas que está perdiendo participación en el mercado ante empresas más pequeñas y ágiles en áreas de aplicación innovadoras

Enfoque: compromiso con el cliente para compartir perspectivas sobre las tendencias cambiantes del consumidor y del mercado, y para mostrar conceptos innovadores y en tendencia desarrollados por nuestros culinólogos

Resultado: asociación formada para desarrollar y mejorar los componentes individuales de la pizza, que permitió al cliente ingresar a las nuevas categorías de crecimiento

Clave: ● Bienestar del consumidor ● Impacto ambiental ● Creación de valor



Salsa a base de vegetales

Crear una salsa blanca vegana, libre de lácteos con coliflor Kerr para la creciente tendencia de consumo de origen vegetal con nuestra cartera de proteínas y texturizadores



Pesto apto para personas alérgicas

Ofrecer un pesto vegano diferente y sin frutos secos con nuestra gama de proteínas vegetales y texturizadores de etiqueta limpia sin comprometer la cremosidad, la sensación en la boca y el sabor



Ingredientes reutilizados

Los coproductos ofrecen texturas únicas y diferenciación en las tiendas, reducen el desperdicio de alimentos y pueden apoyar iniciativas de sostenibilidad



Masa de pizza sin gluten

Aprovechar una amplia gama de texturizadores para optimizar la experiencia de una corteza crujiente y sin gluten, al mismo tiempo que se ofrece la textura y el diseño en la etiqueta que los consumidores esperan