

Die Nachfrage nach Gluten-freien Produkten steigt. Ihre Optionen auch.



Mehr Verbraucher denn ernähren sich Gluten-frei

11

MILLIONEN MENSCHEN IN EUROPA

leiden unter Zöliakie, weitere 70 Millionen unter Weizenunverträglichkeit¹.



Erfolg mit Gluten-freien Produkten beginnt mit besserer Textur und Geschmack

Ingredions einzigartige DIAL-IN® Texturtechnologie ermöglicht Ihnen, Textur in Gluten-freien Produkten wieder aufzubauen oder neue Textur zu kreieren, was zu schnellerer Produkteinführung und höherer Akzeptanz beim Verbraucher führt.

LÖSUNGEN FÜR GLUTEN-FREIE PRODUKTE VON INGREDION

- **HEMELCRAFT®** kreiert **GF 20** Tapiokamehl und Reismehl. Liefert eine glatte, bissfeste und weniger krümelige Textur und mehr Elastizität.
- **PRECISA®** Bake **GF** texturgebendes System. Immitiert die Funktionalität von Weizenmehl in Gluten-freien Produkten.

Darüber hinaus bietet Ingredion Gluten-freie Ballaststoffe an, um einen höheren Nährwertgehalt von Gluten-freien Produkten zu ermöglichen ohne die Attraktivität zu schmälern.

1. Mustalahti K et al. (2010). Die in Europa herrschende Zöliakie führt zu einem zentralisierten internationalen Massenuntersuchungsprojekt. Ann Med 42:587-95

2. NPD, 6. März 2013

2. Euromonitor, Coeliac UK, Stilletto Foods UK/FreeFrom Event September 2011

4. Euromonitor, Gluten Free Food Retail Value, Europe, Feb. 2014

Die oben dargestellten Informationen werden nur zu Ihrer Überlegung, Untersuchung und unabhängigen Überprüfung angeboten. Es liegt an Ihnen zu entscheiden, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Unternehmensgruppe Ingredion übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der oben dargestellten Informationen oder die Eignung irgend eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezifische Anwendung. Darüber hinaus wird jegliche ausdrückliche oder implizierte Haftung für Nicht- Gesetzesverletzung, Marktängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck hiermit abgelehnt. Ingredion Incorporated und die Unternehmensgruppe Ingredion übernehmen keine Verantwortung für Verpflichtungen oder Schäden, die aus den oben

INGREDION, HEMELCRAFT und PRECISA Marken und Logos sind Markenzeichen der Unternehmensgruppe Ingredion und werden in Europa von der Ingredion UK Limited und Ingredion Germany GmbH verwendet. Alle Rechte vorbehalten.

FAST 190 MILLIONEN EUROPÄER VERMEIDEN WEIZEN ODER HALTEN SICH FÜR WEIZENINTOLERANT². DAS MACHT DIE GLUTENVERTRÄGLICHKEIT ZU EINEM WICHTIGEN PROBLEM IN EUROPA.

65%

aller Verbraucher wählen Gluten-freie Produkte, weil sie denken, dass diese gesünder sind³.



VERBRAUCHER ERWARTEN, DASS GLUTEN-FREIE PRODUKTE VERGLEICHBAR SIND ZU GLUTENHALTIGEN PRODUKTEN⁴.



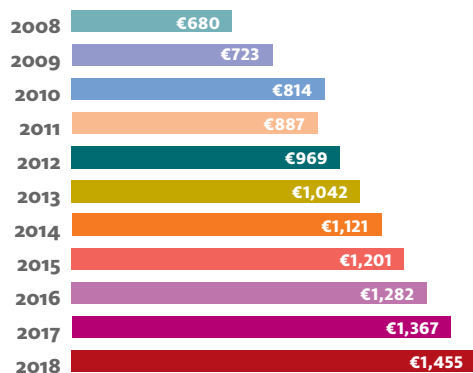
Ernährungs-vorteile



Textur/ Konsistenz beibehalten



Label vereinfachen



Der Markt für Gluten-freie Produkte in Europa beläuft sich auf **1 Milliarde Euro** und wird 2018 um schätzungsweise

40%

wachsen.

Arbeiten Sie mit unseren Experten zusammen, um mit Gluten-freien Produkten mehr Gewinn einzubackern

KONTAKTIEREN SIE UNS NOCH HEUTE:

Deutschland: +49 (0) 40 239 150

Vereinigtes Königreich: +44 (0) 161 435 3308

Bakery@Ingredion.com

emea.ingredion.com

Ingredion