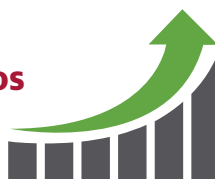
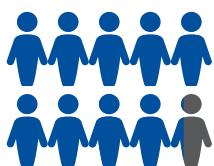


Revolucione seus produtos, adicionando fibra, com sabor e saúde

6% foi o crescimento anual,
na América do Sul,
**de lançamento de produtos
com adição de fibra**¹



Preferências do Consumidor



94%

pagariam mais por um
produto que ofereça
benefícios à saúde²



46%

valorizam os produtos
com adição de fibras²



formulações com redução de calorias

0.8 kcal/g do VERSAFIBE 2480
X
4.0 kcal/g da farinha de trigo

Quantidade por porção

Claims :

5 g

Rico em
Fibra

2.5 g

Fonte de
Fibra

Teor de Fibra Dietética (b.s.) : mínimo **80%**


Ingredion™

Entre em contato para
trabalharmos juntos: ingredion.com.br

VERSAFIBE 2480 Fibra para uma dieta equilibrada e saudável

Com a nova linha de amido resistente
- **VERSAFIBE 2480** - será possível
desenvolver produtos **rico em fibras**
ou **reduzido de calorias** que os
consumidores desejam, sem alterar
processos de produção, e mantendo
sabor e textura originais nas mais
diversas aplicações:

- Pães
- Massas
- Bolos
- Cookies
- Biscoitos
- Cereais Matinais
- Snacks

Características técnicas:

Não altera a absorção de água

Não altera a reologia da massa

Facilidade na alta inclusão de fibra
sem interferência no sabor e textura

Ideal para formulações sem glúten

Sem OGM

1: Mintel 2012-2016

2: Healthy Eating trends around the world - Jan/2015 -
Nielsen #5a AfjWxc G`

Ingredion 
idea labs™
IDEAS TO SOLUTIONS

INGREDION, INGREDION IDEA LABS e VERSAFIBE são marcas
registradas do grupo de empresas Ingredion e utilizadas no Brasil
pela Ingredion Brasil Ingr. Inds. Ltda. Todos os direitos reservados.
Copyright © 2017.