

U.S. FOODLINK

El boletín bimestral para los importadores de alimentos USA

Vol. 21 No. 4



Tendencias Modernas en Merchandising EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ESTADOS UNIDOS

En un panorama global en constante evolución, plagado de competencia e incertidumbre económica, es fundamental que los importadores de alimentos y bebidas se mantengan informados sobre las últimas tendencias, estrategias e innovaciones en comercialización en EE. UU.

Las marcas pequeñas y emergentes, en particular, han redefinido la forma en que se posicionan diversos alimentos y bebidas tanto en el entorno físico minorista como en las plataformas digitales. A continuación se presentan algunas de las principales tendencias de comercialización que han influido en el comportamiento de los consumidores y han remodelado la industria de alimentos y bebidas recientemente.

Reinventar las estanterías minoristas para lograr un mayor impacto

En los supermercados tradicionales, la ubicación en las estanterías sigue siendo un factor muy influyente a la hora de motivar a los consumidores a comprar determinados productos alimenticios. Las marcas emergentes están empleando cada vez más tácticas de comercialización dinámicas para competir con los gigantes más consolidados del sector.

Los sistemas de estanterías flexibles que permiten a los minoristas rotar y destacar productos nuevos o de temporada han ganado popularidad y han ayudado a las marcas más pequeñas a conseguir los codiciados expositores de los extremos de los pasillos o la colocación en estantes a la altura de los ojos. Partake Foods, por ejemplo, coloca de forma destacada sus aperitivos sin alérgenos en zonas de comercialización flexibles, lo que a menudo le garantiza una ubicación privilegiada en los pasillos de aperitivos convencionales.

Además, las pantallas digitales han ido sustituyendo a la señalización estática como estrategia para mejorar aún más la experiencia de compra. También se han generalizado los expositores interactivos con códigos QR que enlazan con recetas, ideas de uso o información nutricional, lo que convierte las estanterías estándar de las tiendas en atractivos puntos de contacto con los consumidores.

Las cajas registradoras también están evolucionando y alejándose de los dulces estándar de compra impulsiva para ofrecer aperitivos más saludables y ofertas digitales mejoradas por tiempo limitado. Poppi, una marca de bebidas saludables, ha experimentado un enorme crecimiento últimamente al posicionarse sus refrescos prebióticos en coloridos y llamativos expositores situados en los extremos de las tiendas y en las cajas, lo que maximiza la probabilidad de compras impulsivas.

(Continúa en la página 2)



Food
Export
Midwest USA™



www.foodexport.org

El Envase Como Herramienta de Marketing

Para las marcas emergentes de alimentos y bebidas, los envases innovadores se han convertido en algo esencial para destacar. Los diseños de los envases ahora comunican la identidad de la marca y el valor del producto de forma clara e inmediata.

Liquid Death ha disfrutado de un notable éxito dentro de una categoría de agua sobresaturada gracias al uso de latas de aluminio con diseños atrevidos que comunican claramente tanto la personalidad irreverente de la marca como su compromiso con la sostenibilidad, una de las principales preocupaciones de los consumidores actuales, cuyas preferencias se han desplazado hacia soluciones ecológicas como los envases reciclables, biodegradables o reutilizables.

Los productos que muestran claramente sus atributos sostenibles, como las certificaciones sin plástico o las insignias de carbono neutral, se han vuelto especialmente atractivos para este grupo demográfico con conciencia medioambiental, y estas señales visuales influyen cada vez más en las decisiones de compra, especialmente entre los consumidores más jóvenes.

Mensajes orientados a la salud y atractivo multicultural

Las tendencias de salud y bienestar siguen siendo dominantes en la comercialización de alimentos, lo que lleva a las marcas a destacar los beneficios nutricionales en sus envases. Los aperitivos y las comidas preparadas suelen llevar en el frente del envase declaraciones de propiedades saludables como «buena fuente de proteínas», «sin azúcares añadidos» o «alto contenido en fibra» para ayudar a los consumidores a identificar rápidamente los productos que se ajustan a sus objetivos de salud.

Curiosamente, estos productos saludables suelen combinar sabores deliciosos con beneficios funcionales, desde brownies ricos en proteínas hasta postres helados aptos para dietas cetogénicas, con el fin de captar a los consumidores que no quieren renunciar al sabor ni a la nutrición.

Las estrategias de comercialización multiculturales también han permitido a las empresas prosperar. Los gustos de los consumidores estadounidenses se han vuelto claramente globales, lo que ha llevado a los minoristas a integrar los productos internacionales directamente en los pasillos principales, en lugar de aislarlos en secciones especializadas. Las marcas que comercializan sabores internacionales auténticos, como los postres filipinos de ube o los aperitivos coreanos



con kimchi, también pueden beneficiarse de una colocación en los estantes que resulte atractiva para la mayoría de los compradores.

Los envases que resaltan los ingredientes auténticos y los sabores naturales refuerzan aún más este atractivo, acortando la distancia entre la exploración de sabores atrevidos y las compras motivadas por el bienestar. Por ejemplo, la marca mexicano-estadounidense Siete Foods destaca en sus productos que no contienen cereales, gluten y son aptos para la dieta paleo, comunicando eficazmente los beneficios para la salud y aprovechando al mismo tiempo su auténtico atractivo multicultural para causar impresión.

Estrategias Omnicanal y Comercialización Digital

Las estrategias de comercialización en línea también se han vuelto fundamentales para el éxito a largo plazo. Los estantes digitales requieren una atención meticulosa a la visibilidad del producto, las imágenes y las opiniones de los consumidores, todos ellos aspectos cruciales para captar la atención de los compradores en línea. Las marcas están aprovechando la optimización de motores de búsqueda (SEO) y la publicidad dirigida, estrategias para asegurar ubicaciones digitales destacadas. Por ejemplo, la marca de cereales Magic Spoon ha aprovechado la optimización precisa de palabras clave y el contenido digital atractivo para dominar las búsquedas en línea y crear un sólido canal de consumo digital a minorista.

Al mismo tiempo, las estrategias digitales se están integrando a la perfección con las experiencias minoristas físicas. Los enfoques omnicanal, como las promociones personalizadas que se ofrecen a través de las aplicaciones de los minoristas y que se pueden canjear tanto en línea como en la tienda, se han convertido en la norma.

Según NielsenIQ, más del 86 % de las ventas de productos de consumo envasados (CPG) en Estados Unidos implican que los compradores interactúen con múltiples canales, por lo que la coherencia entre estas plataformas es fundamental. A medida que las marcas dependen cada vez más de las redes sociales para crear comunidades y generar demanda antes de la colocación en los estantes, el uso de plataformas como Instagram y TikTok es una parte integral del lanzamiento de productos y la promoción de pruebas.

Comercio minorista experiencial e integración de la IA

Ante la intensa competencia del comercio electrónico, los minoristas tradicionales también han adoptado estrategias de comercialización experiencial para impulsar el tráfico. Las tiendas de comestibles ahora cuentan con exhibidores interactivos, eventos de degustación de productos y experiencias digitales como la realidad aumentada (RA), mientras que las marcas de bebidas artesanales han introducido envases con RA que ofrecen contenido de vídeo dinámico mediante el escaneo con teléfonos inteligentes y transforman los productos en plataformas narrativas interactivas.

Entre bastidores, la IA y la automatización impulsan cada vez más la eficacia de la comercialización. Los análisis basados en IA ayudan a los minoristas a localizar surtidos basados en datos demográficos y tendencias de ventas, y a crear diseños de tiendas hiperorientados. Foxtrot Market, una cadena de tiendas de conveniencia híbridas, utiliza análisis de IA basados en datos para personalizar su selección de productos y pantallas interactivas con el fin de mejorar la experiencia en la tienda. Además, las innovaciones en las tiendas, como las etiquetas electrónicas para estantes (ESL), los sistemas automatizados de control de inventario y los escáneres robóticos para estantes, también pueden ayudar a las empresas de alimentación y bebidas a mantener unas condiciones óptimas en los estantes y la disponibilidad de los productos.

Oportunidades futuras

Estas modernas tendencias de comercialización ofrecen varias conclusiones clave para los importadores globales que buscan entrar en el mercado u obtener información estratégica, a saber, que el posicionamiento exitoso de un producto requiere un enfoque holístico que integre un embalaje innovador, mensajes claros sobre salud y sostenibilidad, y estrategias digitales y físicas sin fisuras.

En última instancia, el merchandising en 2025 y más allá consistirá en satisfacer las necesidades de los consumidores exactamente donde se encuentran, ya sea navegando en la tienda, comprando en línea o interactuando con las marcas a través de las redes sociales, y presentarles los productos que valoran. Comprender y aprovechar estas tendencias será fundamental para navegar con éxito por el diverso y sofisticado panorama de los alimentos y bebidas.

Innovaciones y Nuevas Normativas para Envases de Alimentos y Bebidas

En lo que respecta a los envases, la sostenibilidad sigue siendo una prioridad para muchos consumidores. La empresa de estudios de mercado Mordor Intelligence prevé que el mercado de los envases sostenibles crecerá de aproximadamente 293 000 millones de dólares en 2024 a casi 424 000 millones en 2029, impulsado en gran medida por una mayor concienciación de los consumidores y un aumento de las presiones normativas.

Echemos un vistazo a algunas de las últimas novedades en envases para alimentos y bebidas.

Botellas de vino fabricadas con fibra

Recientemente, Frugalpac ha presentado la Frugal Bottle, una botella de vino fabricada con fibra que ya se encuentra en las estanterías de aproximadamente 1200 tiendas Target de Estados Unidos en colaboración con Latitude Wines y Monterey Wine Co. Fabricada con un 94 % de cartón reciclado, la huella de carbono de la botella es un 84 % menor que la de las botellas de vidrio tradicionales y, con 83 gramos, pesa aproximadamente cinco veces menos que una botella de vidrio convencional.

Las botellas ecológicas también están equipadas con bolsas de polietileno (PE) de grado alimentario fácilmente separables que mejoran su reciclabilidad y prolongan la frescura de los productos al menos un año.

Envoltorios de papel reciclables en la acera

En el pasillo de los aperitivos, KIND Snacks ha lanzado recientemente una prueba piloto de sus nuevos envoltorios de papel reciclables en la acera en tiendas Whole Foods seleccionadas. Diseñado en colaboración con la empresa de embalaje Printpack, el nuevo envoltorio está fabricado con papel pulpa que cumple con las normas de reciclaje en la acera de How2Recycle, lo que respalda el objetivo de la marca de lograr un embalaje 100 % reciclable para 2030.

Envases reciclados a partir de residuos cítricos

Los subproductos de los residuos cítricos se consideran cada vez más una alternativa prometedora a los plásticos derivados del petróleo, especialmente los microplásticos, que se acumulan en el medio ambiente y son ingeridos con frecuencia por la fauna silvestre, acabando finalmente en la cadena alimentaria humana y planteando importantes riesgos para la salud y el medio ambiente. Estos materiales contienen altas cantidades de polímeros como pectina, lignina, celulosa y hemicelulosa que pueden tener un uso viable tras su procesamiento. Por ejemplo, la pectina es un tipo de polímero natural que forma películas

biodegradables y compostables con sólidas propiedades mecánicas. Además, las fibras que se encuentran en las cáscaras de los cítricos contienen celulosa y lignina, que ayudan a mejorar la resistencia y la durabilidad de los materiales de embalaje.

Sin embargo, antes de que los materiales derivados de los residuos cítricos se conviertan en la norma, es necesario abordar varios retos normativos y de seguridad. Por un lado, requieren una evaluación rigurosa para garantizar que cumplen las normas de seguridad en contacto con alimentos, en particular en lo que respecta a los residuos de plaguicidas, los contaminantes microbianos y los niveles permisibles de sustancias activas como los aceites esenciales. Todos los productos de embalaje de la UE, por ejemplo, deben cumplir normativas como la EN 13432, que establece las normas de compostaje, y las directrices comparables de la normativa de la FDA de EE. UU. también exigen pruebas exhaustivas antes de su aprobación para uso comercial.

Códigos de barras 2D

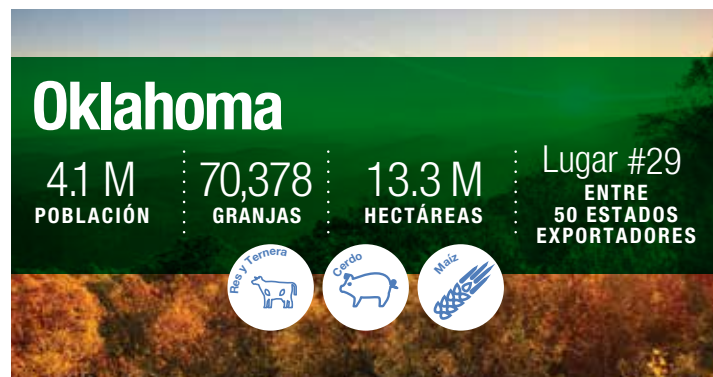
Los códigos de barras 2D también se utilizan cada vez más en los envases, lo que permite a las empresas recopilar datos y obtener información. Los códigos QR se utilizan para diversos fines, especialmente en iniciativas de marketing o de fidelización de clientes, mientras que los códigos de matriz de datos se utilizan habitualmente para la identificación y la trazabilidad de los productos. Por su parte, los códigos PDF417 se utilizan principalmente para etiquetas de envío y almacenamiento de datos complejos.

El uso de códigos de barras 2D ofrece muchas ventajas, entre ellas su mayor capacidad para almacenar información y su capacidad única para mejorar la trazabilidad, lo que permite a las empresas realizar un seguimiento más detallado de los productos a lo largo de la cadena de suministro para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa. Además, son muy duraderos y están equipados con funciones de corrección de errores, lo que significa que pueden leerse con precisión incluso cuando están parcialmente dañados.

Un futuro más sostenible

Teniendo en cuenta que el 90 % de los consumidores afirmaron que son más propensos a comprar marcas que utilizan envases sostenibles en el Informe sobre envases sostenibles para el consumidor 2025 de Shorr, y que otro 54 % afirmó que elige conscientemente productos que cumplen este criterio, se ha vuelto crucial para las empresas de alimentación y bebidas desarrollar soluciones de envasado que reflejen estos valores.

Perfiles Estatales del Centro y Noreste USA





noticias breves

Los platos principales coreanos inspirados en la fusión, los aceites para freír más limpios y las bebidas con múltiples texturas fueron algunas de las tendencias emergentes que se observaron en la reciente feria NRA Show 2025 celebrada en Chicago, desde los deliciosos bocadillos de pollo frito con gochujang hasta la limonada picante con pepinillos y eneldo, digna de aparecer en TikTok.

Las tensiones comerciales siguen llevando a los consumidores estadounidenses a apretarse el cinturón, y el 54 % de los adultos tiene previsto gastar menos en restaurantes, ocio y viajes este año, según Bankrate. Otro estudio realizado por Intuit Credit Karma reveló que el 83 % de los consumidores se planteará reducir las compras no esenciales si su situación financiera empeora, según informó la CNBC.

Las etiquetas de los envases de alimentos no tienen un impacto aparente en la salud de los consumidores, según un estudio de la Universidad de Georgetown, que no encontró pruebas que relacionaran las etiquetas de salud en la parte delantera de los envases con cambios positivos en la ingesta de alimentos, la calidad de la dieta o las tasas de obesidad, según informó Packaging Insights.

Los pepinillos, la miel picante y el matcha se encuentran entre las últimas tendencias a tener en cuenta en la categoría de aperitivos, según Ai Palette, la plataforma de innovación y conocimiento del consumidor de GlobalData. La tendencia de la «snackificación», o el uso de aperitivos como sustitutos de las comidas, también presenta oportunidades para los fabricantes, según informó Just Food.

La tendencia «Return to Real» (Vuelta a lo auténtico) señala un cambio en los consumidores hacia la autenticidad, la transparencia de los ingredientes y las experiencias en persona frente a los productos hipermejorados e impulsados por la tecnología. Este movimiento en auge presenta oportunidades para que la industria de la alimentación y las bebidas despierte la nostalgia, renueve sus estrategias de marketing y destaque lo natural.

Los hombres de la Generación Z están aumentando su consumo de carne como parte de una tendencia hacia la hipermasculinidad, impulsados por influencers en línea y narrativas que promueven la carne de res como crucial para un

rendimiento físico óptimo. Este cambio representa una oportunidad significativa para la industria alimentaria.

En medio de la incertidumbre económica, los consumidores están ansiosos por celebrar la temporada de verano, y muchos están recurriendo a marcas de etiqueta privada mientras buscan placeres asequibles como bocadillos indulgentes.

Un informe reciente destaca que los compradores exigen acciones concretas respecto al desperdicio de alimentos. Casi el 75% de los compradores en EE. UU. y el Reino Unido indicaron que cambiarían a un supermercado que se comprometiera activamente a reducir el desperdicio de alimentos y que informe sobre sus esfuerzos.

Las preocupaciones sobre los aranceles han llevado a que los consumidores se sientan ansiosos, con un 73% temiendo aumentos en los precios, un 55% preocupados por la disponibilidad de productos, y un 51% preocupados por la asequibilidad. A pesar de estas inquietudes, los consumidores continúan encontrando maneras de celebrar, con la comida desempeñando un papel central.

El panorama post-pandemia está dando lugar a un nuevo grupo de consumidores de productos vegetales impulsados emocionalmente. Los expertos sugieren que las marcas pueden conectar con estos consumidores al enfatizar la empatía, el bienestar y la sostenibilidad.

Chomps, un productor de palitos de carne, enfrenta desafíos para satisfacer la demanda, produciendo un promedio de 2 millones de palitos al día, pero solo cumpliendo con aproximadamente el 84% de los pedidos. Esta falta ha llevado a retrasos en sus planes de expansión y desarrollo de productos.

A pesar de que el 70% de los estadounidenses expresa una preocupación significativa por el aumento de los precios de los alimentos, el 75% aún siente que tiene control sobre sus gastos. Según el informe de Tendencias de Compradores de Alimentos de EE. UU. 2025, las actitudes de los compradores se han mantenido relativamente estables, incluso frente a los desafíos económicos.

U.S. FOODLINK

**FOOD EXPORT – MIDWEST &
FOOD EXPORT – NORTHEAST STAFF**

Brendan Wilson
Director Ejecutivo / CEO

Michelle Rogowski
Directora de Operaciones/
Directora Adjunta

Laura England
Directora de Comunicación/
Directora Adjunta

Teresa Miller
Directora de Programas y
Asociaciones

Gina Donio
Gerente de Marketing y
Comunicaciones

**Food Export Association
of the Midwest
(Food Export-Midwest)**

309 W. Washington, Suite 600
Chicago, IL 60606 USA
312.334.9200

**Food Export USA – Northeast
(Food Export-Northeast)**

One Penn Center 1617 J.F.K. Boulevard,
Suite 420
Philadelphia, PA 19103 USA
215.829.9111

www.foodexport.org
Comentarios, preguntas
email: info@foodexport.org

SUBSCRIPCIONES

El boletín U.S. Foodlink está disponible bimestralmente en muchos países alrededor del mundo. Pregúntenos como tener acceso a este material en su país enviando un correo electrónico a: info@foodexport.org



Food Export -Midwest &
Food Export -Northeast



Food Export -Midwest &
Food Export -Northeast



[foodexportsusa](https://www.instagram.com/foodexportsusa)



[foodexports4941](https://www.youtube.com/channel/UCqWz8v8v8v8v8v8v8v8v8v8)



Food Export -Midwest &
Food Export -Northeast

MISSION STATEMENT

El Boletín U.S. Foodlink y el boletín por correo electrónico son hechos para usted por Food Export Association of the Midwest USA y Food Export USA – Northeast, dos grupos regionales estatales comerciales de los Estados Unidos, que promueven las exportaciones de productos agrícolas y alimentos de los Estados Unidos. Food Export Midwest y Food Export Northeast administran muchos servicios utilizando fondos del Programa de Acceso a Mercados (Market Access Program) del Servicio Agrícola del Exterior del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). U.S. Foodlink fue creado para dar a nuestros lectores datos creíbles e información confiable en un formato fácil de leer.

Food Export Midwest y Food Export Northeast administran muchos servicios utilizando fondos del Programa de Acceso a Mercados (Market Access Program) del Servicio Agrícola del Exterior del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Personas con discapacidades que requieran adaptaciones razonables o medios de comunicación alternos para conocer la información del programa, deberán contactarnos. Adicionalmente, la información del programa, puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export Midwest y Northeast prohíben la discriminación en base a raza, color, nacionalidad, religión, sexo, identidad de género (incluyendo expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estatus marital, estatus familiar/parental, ingreso derivado de programas de asistencia del gobierno, creencias políticas, represalia o venganza por actividades previas relacionadas con derechos civiles, en todos sus programas y actividades. Para presentar una queja por discriminación, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export Midwest y Food Export Northeast, son empleadores y proveedores que ofrecen igualdad de oportunidades. Food Export Midwest y Food Export Northeast no toleran el fraude, y son vigilantes de la prevención de fraude en cualquiera de sus programas. Food Export Midwest y Food Export Northeast se reservan el derecho de aceptar o negar a las empresas la participación en sus programas. Si desea revisar las políticas de participación y nuestro código de ética visite:



Ornua Ingredients North America

Hilbert, Wisconsin

Ornua Ingredients North America es líder en ingredientes para quesos procesados a medida, imitaciones y formulados de forma natural. La innovación es nuestra pasión, y trabajamos en estrecha colaboración con nuestros clientes para ayudar a desarrollar soluciones fiables y de primera calidad en ingredientes lácteos para empresas de todo el mundo. Fabricamos productos que se adaptan a sus necesidades. Somos conscientes de que sus necesidades pueden ser únicas y por eso ofrecemos una amplia gama de fórmulas con diferentes sabores, colores, funcionalidades, etiquetas y precios. Disfrute de nuestras lonchas de queso en sándwiches fríos o calientes, hamburguesas, desayunos para llevar, bocadillos y mucho más.



Cherry Central Cooperative Inc.

Traverse City, Michigan

Cherry Central es un proveedor mundial de frutas y zumos, propiedad y gestionado por una familia de cooperativas agrícolas con la base de productores más diversa geográficamente de Norteamérica. Tenemos la suerte de contar con productores en Canadá, Michigan, Washington, Utah e Idaho. Nuestra diversificación nos permite garantizar la disponibilidad anual de esta fruta cultivada en el país, y nos enorgullece ser la fuente más grande y segura del mundo de cerezas Montmorency. La Montmorency tiene un sabor versátil, dulce y ácido, y es una tendencia natural a base de plantas y beneficiosa para nuestra salud. Son una fuente natural de melatonina, que según estudios favorece un mejor sueño. Otros estudios han explorado el consumo de Montmorency para mejorar la recuperación tras el ejercicio, los ataques de gota, los síntomas de la artritis, la salud cardíaca, la presión arterial y la salud intestinal. Cherry Central suministra concentrado de cereza Montmorency, cerezas Montmorency secas, cerezas Montmorency congeladas y cerezas dulces oscuras congeladas a nivel internacional.

Desde 1973, ofrecemos productos envasados para la venta al por menor, servicios de alimentación, ingredientes a granel y servicios de marca privada o coenvasado a nivel internacional.

Cherry Central. Más productores. Más posibilidades. cherrycentral.com



Cōpajin Corp.

Gary, Indiana

Vodka Cōpajin: para compartir con amigos El vodka Cōpajin es una bebida espirituosa premium elaborada en pequeñas cantidades para encarnar la sofisticación, la conexión y la cultura en cada trago. Destilado en el Medio Oeste de Estados Unidos con un paladar de inspiración global, nuestro vodka es famoso por su excepcional suavidad, su final limpio y su atractivo atemporal. Desde la fresca claridad de «Cōpajin Silver» hasta la audaz elegancia de «Cōpajin Black», cada botella es un testimonio de la tradición reinventada, donde el legado se une al refinamiento moderno. Más que un simple vodka, Cōpajin representa un movimiento creativo impulsado por un propósito, una comunidad y el arte de la celebración. Con raíces en la narración de historias y una pasión por redefinir el lujo, estamos construyendo una marca que resuena mucho más allá de la copa. Ahora, lista para expandirse a los mercados globales, Cōpajin Vodka te invita a experimentar un licor tan rico en carácter como en calidad. Porque algunas cosas están hechas para ser recordadas y compartidas.



The Esus Group, LLC

Kennett Square, Pennsylvania

El Grupo Esus, en activo desde 1999, exporta productos alimenticios y bebidas de productores estadounidenses. Una de las líneas más recientes que tenemos ahora disponibles es la línea Premier Pasta, que incluye:

- Macarrones con queso en varios tamaños y presentaciones, incluyendo cajas familiares, productos en cajas individuales y tazas individuales para microondas;
- Cenas de pasta, que son una mezcla de diferentes tipos de pasta con variedades de carne añadidas (ternera, pollo, atún); y
- Acompañamientos de pasta, como fettuccine con pollo y salsa cremosa de queso, y pasta con brócoli.

ESUS ha recibido numerosas solicitudes de este tipo de productos, especialmente los macarrones con queso en tazas para microondas, que son similares, o incluso mejores, que la conocida marca internacional en cuanto a aspecto y sabor, y todos ellos pueden envasarse bajo la marca estadounidense o bajo marca blanca. Póngase en contacto con nosotros en www.theesusgroup.com para obtener más información sobre estos y otros productos y ver si satisfacen las necesidades de sus clientes.

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Venus Wafers Inc.

Hingham, Massachusetts

SNACKS SALUDABLES. GRAN SABOR. Nuestros snacks South Shore Puff están elaborados con cereales antiguos e ingredientes naturales, lo que les confiere un sabor intenso y satisfactorio en cada bocado crujiente y ligero.

Desde el picante ahumado del Fuego Mango Queso hasta la mezcla dulce y salada del Agave Cocoa BBQ, pasando por el toque quesero del Cheddar & Smoked Paprika, cada bocado ofrece el equilibrio perfecto entre lo saludable y lo apetecible. Lo saludable nunca había tenido un sabor tan intenso (ni tan delicioso).

Acerca de Venus Wafers: desde 1931, la empresa familiar Venus Wafers ha sido pionera en la elaboración de galletas saladas y panes planos saludables para satisfacer los gustos cambiantes de los consumidores que buscan productos prácticos. Desde el primer producto de su fundador hace más de 90 años, un pan de galleta 100 % integral, hasta sus auténticos Lavasch, Watercrackers, StonedWheatcrackers y OrganicFlatbreads. Venus siempre se ha esforzado por hornear con los mejores ingredientes en una variedad de formas y tamaños que se envasan de forma atractiva. Para obtener más información, póngase en contacto con nosotros en www.venuswafers.com o en el número de teléfono de EE. UU. 1-781-740-1002.



Plenus Group

Lowell, Massachusetts

PGI Foods, una empresa familiar, lleva más de 20 años elaborando una amplia variedad de sopas y salsas de excelente calidad. Nuestra cartera de productos incluye marcas reconocidas a nivel nacional como Boston Chowda Co y Herban Fresh. La galardonada línea Boston Chowda incluye productos tan vendidos como la sopa de almejas de Nueva Inglaterra y la sopa de langosta de Rockport, que se comercializan en envases congelados para venta al por menor y en bolsas a granel de 3,6 kg.

Nuestra amplia línea de sopas a granel cuenta con más de 40 sopas listas para servir en cómodas bolsas congeladas de 3,6 kg, que incluyen deliciosas sopas de marisco, clásicos caseros como la sopa de pollo con fideos y la sopa de brócoli con queso cheddar, además de sustanciosos chilis, opciones veganas y sabrosas sopas con carnes cocinadas a fuego lento. Nuestras salsas y jugos están disponibles en bolsas de 4 libras. Desde las clásicas salsas italianas hasta las picantes salsas asiáticas y las salsas americanas de siempre, como la salsa de queso y la salsa búfalo, nuestras salsas son una forma fácil de crear excelentes platos principales. Pgifoods.com



Jeneil Biotech Inc.

Saukville, Wisconsin

Jeneil, líder del mercado en tecnología de fermentación/enzimas, crea auténticos aromas lácteos naturales y concentrados lácteos líderes en el mercado, aromas de tipo lácteo de origen vegetal/veganos y un probiótico patentado para el canal de fabricación B2B.

Nuestras soluciones de sabor se encuentran normalmente en todos los productos alimenticios y bebidas que utilizan lácteos comunes, como queso, mantequilla, nata, leche, yogur, suero de leche y crema agria, incluyendo aplicaciones que van desde el queso fundido, la panadería y los aperitivos hasta los dulces, los postres helados, las sopas, las salsas, las comidas preparadas y las bebidas. Nuestras soluciones probióticas son perfectas para mezclas deshidratadas, gominolas y aplicaciones en alimentos para mascotas.

El negocio global de Jeneil ofrece soluciones superiores a las industrias de alimentos, bebidas, mascotas y nutracéuticos en toda Norteamérica, EMEA, Latinoamérica y APAC, con instalaciones de fabricación, I+D, aplicaciones y sensoriales en Wisconsin (EE. UU.) y Alemania (Europa).



Jaydobo LLC

Hebron, South Dakota

Somos más que una simple marca de condimentos; somos una comunidad de entusiastas del sabor. Tanto si eres un chef experimentado como si cocinas en casa, te invitamos a unirse a nosotros en este sabroso viaje. Explora nuestros productos, prueba nuestras recetas y descubre cómo Jaydobo puede llevar tus creaciones culinarias al siguiente nivel. <https://jaydobo.com/>

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Fortune Favors, LLC

Cottage Grove, Wisconsin

Fortune Favors: nueces pecanas confitadas de primera calidad para el mercado global Fortune Favors representa la evolución de los aperitivos gourmet, ofreciendo nueces pecanas confitadas de primera calidad que satisfacen la creciente demanda de los consumidores de darse un capricho sin remordimientos. A través de nuestro proceso de cocción patentado, hemos liberado todo el potencial de las nueces pecanas cultivadas en Estados Unidos, creando productos con solo un 7 % de contenido en azúcar, significativamente inferior al de los frutos secos confitados tradicionales, que pueden superar el 50 % de azúcar en peso.

Nuestros cuatro perfiles de sabor distintos (The Classic, The Spicy, The Everything y The Mesquite) satisfacen los paladares más diversos, al tiempo que mantienen una lista de ingredientes limpia, con solo cuatro a seis componentes. Todas las variedades son veganas, sin gluten y de origen vegetal, lo que responde a las principales preferencias alimentarias de los mercados internacionales.

Con unas ventas que se duplican cada año desde 2018 y una distribución en más de 2500 puntos de venta en Estados Unidos, Fortune Favors ha demostrado un fuerte atractivo en el mercado. Nuestra planta de producción con sede en Wisconsin garantiza una calidad constante y la fiabilidad de la cadena de suministro, mientras que nuestro posicionamiento premium nos permite captar el mercado mundial de frutos secos gourmet, valorado en 17 500 millones de dólares. Ofrecemos un apoyo integral a la exportación, que incluye oportunidades de marca blanca, opciones de envasado flexibles y asistencia en materia de marketing para ayudar a nuestros socios internacionales a tener éxito con esta excepcional categoría de productos.



Graminex LLC

Deshler, Ohio

PollenBerry® es una mezcla en polvo de Graminex® G60® y extracto de arándano rojo en polvo para aplicaciones relacionadas con la salud del tracto urinario y la incontinencia urinaria. Está clínicamente probado que reduce significativamente las pérdidas de orina inducidas por el estrés en las mujeres. Está disponible en forma de ingrediente en polvo y en formatos de dosis sólidas. Graminex es una empresa familiar propiedad de mujeres situada en el noroeste de Ohio que se especializa en extractos de polen para la salud de hombres y mujeres, cultivados y fabricados en los Estados Unidos.



Wyandot Inc.

Marion, Ohio

En Wyandot Snacks, creemos que los mejores snacks comienzan con mejores valores. Como socio de confianza de marcas alimentarias líderes y emergentes, nos especializamos en elaborar snacks orgánicos y más saludables que no comprometen el sabor ni la calidad. Con décadas de experiencia y un profundo compromiso con la innovación y la sostenibilidad, Wyandot se enorgullece de ayudar a dar forma al futuro de los snacks.

Uno de los productos más destacados de nuestra cartera es Luke's Organic Cheddar Clouds. Estos bocaditos ligeros y crujientes están elaborados con ingredientes orgánicos y auténtico queso cheddar, y ofrecen un sabor salado y crujiente tan satisfactorio como saludable. Sin sabores artificiales, conservantes ni gluten, Cheddar Clouds son perfectos para los consumidores preocupados por su salud que buscan un aperitivo con una etiqueta limpia que ofrezca un sabor intenso a queso en cada bocado. Ya sea para llevar o para meter en la fiambarrera, son un delicioso recordatorio de que los mejores aperitivos pueden ser a la vez placenteros y saludables.



Ginseng & Herb CO-OP

Marathon, Wisconsin

Ubicada en el corazón de Wisconsin Central, Ginseng & Herb Cooperative (GHC) es una corporación exenta de impuestos dedicada a la venta de ginseng americano puro de alta calidad cultivado en Wisconsin por todos los productores del estado de Wisconsin.

Nuestro ginseng se clasifica profesionalmente para cumplir con las normas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Cada lote vendido a través de GHC puede vincularse directamente con el productor que cultivó el ginseng.

Ofrecemos una variedad de productos que incluyen cápsulas, polvo, té, raíces envasadas y opciones de venta al por mayor para comprar por barril.

El ginseng de Wisconsin es famoso en todo el mundo por su excepcional calidad y excelencia. Nuestra base de clientes se extiende por todo el mundo, con países como China, Hong Kong, Singapur, Vietnam, Australia y toda Europa.

El consumo de ginseng tiene muchos beneficios potenciales. Los clientes informan de mejoras en su fatiga, molestias articulares, niveles de estrés y vitalidad general. Obtenga más información sobre lo que ofrecemos en <https://ginsengherbco-op.com/>.

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Market Square Food Co.

Park City, Illinois

En pocas palabras, no hay ningún producto comparable en la categoría de galletas. La propuesta de valor de Happy Snacks, que diferencia claramente a nuestra marca de cualquier otro snack, es que:

De origen vegetal | Sin OMG, con ingredientes naturales | Sin frutos secos ni cacahuetes | Sin huevo ni leche | Enriquecida con vitaminas y minerales esenciales, algo único en la categoría de galletas | Considerada desde hace tiempo el producto premium de la industria en su categoría

Nuestra marca, nuestro producto y nuestro envase están pensados para «el niño que todos llevamos dentro», y han demostrado tener éxito entre todas las generaciones.



Baking Co. / Crazy Monkey Baking

Grand Rapids, Michigan

Crazy Monkey Baking ofrece ahora nuestros nuevos bocaditos de granola para llevar de 2 oz en nuestros tres sabores más populares. Todos nuestros bocaditos de granola están certificados como libres de gluten, sin sabores ni ingredientes artificiales, y ofrecen 17 g de cereales integrales por cada porción de 30 g. Ofrecemos 9 sabores para todos los días en una bolsa vertical de 7,5 oz con sabores como chocolate negro con trocitos, caramelo salado, arándanos, brownie doble de chocolate, canela y nueces, chocolate con menta, arándanos y almendras, limón y coco, y chocolate blanco y arándanos. Son un excelente aperitivo por sí solos o un complemento perfecto para cualquier yogur, ensalada, helado o mezcla de frutos secos. ¡Esto los convierte en el granola definitivo!

Para obtener más información, envíe un correo electrónico a sales@crazymonkeybaking.com.

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Pop Daddy Snacks

Howell, Michigan

Fundada por Mark y Erin Sarafa, apasionados por las palomitas de maíz y preocupados por los productos químicos que contienen las palomitas para microondas. Los experimentos realizados en el sótano de Mark dieron lugar al inicio de Pop Daddy en 2013 en un espacio compartido de panadería en Highland, Michigan.

La línea de pretzels sazonados nació en 2018 cuando el primo de Erin trajo pretzels sazonados caseros como regalo. A la familia le encantaron, y los colegas de Mark lo convencieron de empaquetarlos y venderlos. Ahora, estos pretzels se han convertido en un producto básico en la despensa de muchas familias y son uno de los pretzels condimentados más vendidos en el mercado de los snacks. Pop Daddy Snacks ofrece muchos sabores de pretzels condimentados atrevidos y únicos, como Thai Honey Curry y Dill Pickle.

En 2024, Pop Daddy Snacks amplió su gama con la incorporación de Kettle Chips, continuando con su misión de dominar el mundo de los snacks con sabores atrevidos. Hoy en día, ofrecen ocho sabores únicos de palomitas de maíz, 12 sabores de pretzels sazonados dorados y 5 variedades de Kettle Chips, disponibles en más de 30 000 puntos de venta en Estados Unidos y en cuatro países, todos ellos producidos en sus instalaciones de 57 000 pies cuadrados en Howell, Michigan.

Pop Daddy Snacks sigue ofreciendo «aperitivos atrevidos hechos con gran corazón».



Renard's Cheese Store LLC dba Rosewood Dairy Inc.

Algoma, Wisconsin

Renard's Legacy Blend es una mezcla artesanal y armoniosa de queso cheddar blanco picante y gouda dulce, cremoso y ligeramente a nuez. Disfrutará de los sabores ricos y densos del cheddar y las notas cremosas y mantecosas del gouda, lo que le proporcionará una experiencia suave y deliciosa. Sirvalo con galletas saladas o pruébelo rallado sobre una ensalada gourmet, en lonchas en sándwiches o fundido en macarrones con queso.

Desde 1961, Renard's Cheese es una empresa familiar que ahora cuenta con la tercera generación de queseros. La familia Renard se compromete a continuar la tradición de los quesos especiales artesanales, al tiempo que produce quesos gourmet de calidad perfectamente mezclados. Aunque muchas cosas han cambiado a lo largo de los años, la receta de Renard sigue siendo la misma. Este arte preciso ha otorgado a los Renard no solo una reputación de gran calidad, sino también un producto del que se enorgullecen de poner su nombre.



Rose Sisters Brands, Inc. dba Rose Sisters Chips

www.rosesisterschips.com

Bridgeport, Connecticut

Fabricamos tortillas de harina únicas, recién horneadas, sabrosas, quebradizas y sazonadas. Son crujientes, como galletas saladas y pan plano, todo en uno. Nuestras tortillas chips dan vida a las experiencias gastronómicas. Provocan ojos muy abiertos y sonrisas aún más amplias. Robustas, crujientes, hojaldradas, sabrosas y memorables. No se trata de un aperitivo sin sentido... todo el mundo recuerda la primera vez que prueba nuestras chips y cada vez que lo vuelve a hacer es igual de significativo. Cada bolsa contiene tres tortillas de harina redondas horneadas que se rompen dentro de la bolsa para crear tus propias galletas y chips. Nuestra receta familiar original (sabrosa) se creó hace cuatro generaciones. Continuando con la tradición y ofreciendo sabores memorables, más saludables y únicos, recientemente hemos lanzado tres nuevos sabores: barbacoa de mezquite con un toque picante, crema agria con cebolla dulce y azúcar con canela y un toque de chocolate belga. Todos son deliciosos por sí solos, con su sabor y textura únicos. También combinan muy bien con salsas, guacamole, hummus, queso, embutidos, tapas, sopas, ensaladas y mucho más. Disponibles en tamaño familiar (201 g, solo Original), tamaño snack (132 g) y tamaño individual para llevar (70 g).

Empresa propiedad de mujeres | Kosher | Vegetariano | Sin frutos secos ni semillas | Sin colesterol | Sin grasas trans | Bajo en carbohidratos | Horneado, nunca frito |
info@rosesisterschips.com | FB e IG @rosesisterschips www.rosesisterschips.com



Seen Nutrition

Ithaca, New York

Seen Nutrition ofrece el primer comprimido masticable de calcio natural elaborado íntegramente a partir de alimentos reales. Diseñado para mujeres que buscan una alternativa más natural y digestible a los suplementos de calcio convencionales, el comprimido masticable de calcio de Seen está protegido por una patente y se ha demostrado que aumenta la absorción de calcio en los huesos. Formulado por un farmacéutico clínico y un experto en estudios alimentarios, el comprimido masticable de calcio de Seen Nutrition combina ingredientes alimenticios integrales para favorecer la salud ósea de las mujeres. El comprimido masticable de calcio ha ganado numerosos premios, y los clientes califican su sabor, asequibilidad y digestibilidad como muy superiores a cualquier otro calcio del mercado. Con clientes en los 50 estados y preparándose activamente para su lanzamiento en Corea del Sur, los productos para la salud ósea de Seen están ganando terreno entre los compradores estadounidenses e internacionales por igual.



Sunday Night Foods

West Des Moines, Iowa

Las salsas de chocolate y caramelo Sunday Night Foods son deliciosas, decadentes y exquisitas porque están elaboradas con nata fresca, mantequilla auténtica y el mejor chocolate y vainilla. Elaboradas artesanalmente en pequeñas cantidades utilizando una técnica francesa clásica, se producen sin jarabe de maíz, ingredientes artificiales, conservantes, emulsionantes ni aceites de semillas, por lo que destacan sus sabores auténticos (y naturales).



Jackson's Food Company, LLC

Muskego, Wisconsin

Jackson's es la marca líder en snacks elaborados con aceite de aguacate, que les confiere un crujiente superior y un sabor fresco. Nuestros snacks están elaborados con ingredientes auténticos y sencillos: verduras, aceite de aguacate y condimentos en su punto justo.

Desde el principio, y mucho antes de que estuviera de moda o fuera cool, Jackson's nunca ha utilizado aceites de semillas para elaborar nuestros galardonados snacks. Fundada por unos padres que crearon estos sabrosos snacks para que toda la familia pudiera disfrutarlos, incluido su hijo Jackson, al que le diagnosticaron una rara enfermedad autoinmune y necesitaba una dieta especial antiinflamatoria.

Desde una sencilla cocina casera, pasando por una aparición en Shark Tank, hasta la construcción de una planta de fabricación de primera clase en Muskego, Wisconsin, nuestra misión es elaborar los mejores snacks del mercado, siempre cocinados con aceite de aguacate.

Todos los snacks de Jackson's son libres de transgénicos y aptos para casi cualquier dieta: vegana, kosher, sin lácteos, sin frutos secos y sin gluten.

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



HC International, Inc.

Fargo, North Dakota

HC International, Inc. (HCI) es una empresa comercializadora y exportadora que suministra ingredientes agrícolas orgánicos y no transgénicos tanto para la venta nacional como para la exportación internacional. Nuestra amplia experiencia en la producción agrícola, las operaciones de planta y la seguridad alimentaria nos permite ofrecer a nuestros clientes un servicio de la más alta calidad y soluciones para la cadena de suministro. HCI se especializa en soja orgánica y no transgénica de calidad alimentaria.

Producto destacado: LA SOJA DESCASCARILLADA (mitades o trozos) es perfecta para la producción de leche de soja, tempeh, harina de soja, harina de soja, sémola y otros productos. La eliminación de la cáscara exterior mejora el perfil nutricional y da como resultado una soja con mayor contenido en proteínas y menor en fibra. También aumenta la eficiencia del procesamiento posterior. La soja descascarillada de HC International está disponible para su envío en contenedores de 2000 libras o 1 tonelada métrica, o en contenedores a granel.

Para obtener más información, póngase en contacto con Curt Petrich en curt@hcinternational.us.



Struesli Granola Redefined

Newtown, Connecticut

Struesli está redefiniendo la categoría de la granola con un toque limpio y moderno. Nacida de la misión de un chef privado de crear una opción rica en nutrientes y sin cereales para clientes con restricciones dietéticas, Struesli está elaborada con ingredientes sencillos y orgánicos, sin avena, sin azúcares añadidos y sin rellenos. En su lugar, contiene chufas, que son buenas para el intestino, y frutos secos y semillas de primera calidad. Hay tres mezclas disponibles en tamaños de 9 oz y 2 lb.

Struesli es naturalmente vegano, apto para la dieta paleo y sin gluten, lo que lo hace atractivo para el creciente número de consumidores que buscan opciones de desayuno y aperitivos más saludables. Perfecto para yogures, batidos, ensaladas o directamente de la bolsa. Con sede en Newtown, Connecticut, Struesli está listo para crecer a través de cuidadosas asociaciones minoristas y oportunidades de exportación. Si buscas una alternativa de granola de alta calidad que cumpla con todos los requisitos de bienestar, Struesli es la marca a tener en cuenta.



Fountain City Foods

Leawood, Kansas

En Fountain City Foods, proporcionamos a algunas de las mejores marcas del mundo nuestra experiencia, servicios y personal en el ámbito del coenvasado. Llevamos años ofreciendo soluciones de envasado innovadoras y rentables a procesadores y fabricantes de alimentos de todo el país y de toda Norteamérica.

El coenvasado ofrece una ventaja competitiva en un mercado global cada vez más competitivo. Como socio de coenvasado, Fountain City Foods crea una cadena de suministro eficiente que maximiza los ingresos brutos y los beneficios netos de nuestros clientes. Trabajamos con fabricantes que cuentan con las certificaciones SQF y AIB y que disponen de equipos de producción formados en seguridad alimentaria cGMP y personal de control de calidad formado en HACCP.



Blackwood Pet Food, LLC

Lisbon, Ohio

Blackwood® es una marca estadounidense de alimentos premium para mascotas con una sólida trayectoria en calidad, nutrición y confianza. Desde 1978, nuestro equipo en Lisbon, Ohio, elabora recetas cocinadas a fuego lento desarrolladas por nutricionistas con doctorado en nutrición animal.

En 2024, renovamos nuestras fórmulas de pienso con minerales Zinpro® ProPath®, que favorecen la digestión, la piel, el pelaje y la función inmunitaria.

Desde piensos y alimentos húmedos hasta complementos, snacks horneados y golosinas liofilizadas de un solo ingrediente, Blackwood ofrece una línea completa de opciones limpias y ricas en nutrientes para mascotas de todas las edades y etapas.

Explore nuestra gama completa en blackwoodpetfood.com

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org