

U.S. FOODLINK

The bi-monthly newsletter for importers of U.S. foods

Vol. 19 No. 4



LOS PRODUCTOS A BASE-DE-PLANTAS, Pierden fuerza en la Categoría de Productos Sostenibles y Saludables

En su lucha contra el aumento de precios, los supermercados están estudiando cuidadosamente qué productos atraerán la atención de los compradores, por lo que los productos que están en tendencia son especialmente importantes. La salud y la sostenibilidad siguen siendo los principales intereses de los consumidores, y los productos que pueden aprovechar estos atributos sin gastar demasiado, están bien posicionados para triunfar.

Los estándares ESG (medioambientales, sociales y de gobernanza) de los fabricantes de productos, están en la mente de los consumidores en los Estados Unidos, impactando sus listas de la compra. Mintel encontró que el 27% de los compradores están reduciendo su consumo de carne y el 17% están disminuyendo su consumo de lácteos, llevándolos a estar más interesados en los productos que son de origen ético y más saludables.

Grocery Doppio descubrió que el 71% de los supermercados citan la sostenibilidad como una prioridad en 2023, y el 43% afirma que un alto ejecutivo de sus empresas, está liderando el esfuerzo. Más de un tercio (37%) de los compradores están dispuestos a pagar hasta un 17% más por opciones sostenibles, lo que abre oportunidades para algunas versiones de mayor valor. Estos consumidores también quieren ver más información acerca de los esfuerzos de sostenibilidad de estos productos en las etiquetas y en los canales digitales, junto con otra información.

Según el IFT, más del 63% de los adultos estadounidenses están interesados en etiquetas limpias que tengan menos ingredientes y más reconocibles. Los consumidores quieren saber lo que comen y el impacto que esto tiene en el medio ambiente, y ahora más que nunca, son más los que revisan las etiquetas de los productos que compran.

"Los consumidores buscan que las marcas de alimentos empacados sean transparentes con los ingredientes de sus productos y lo que la marca representa", afirma Stephanie Hunter, Brand Manager de Egglife Foods. "Contar con declaraciones nutricionales

(Continúa en pág. 2)



Food
Export
Midwest USA™



www.foodexport.org

Los Productos a Base-de-Plantas continúa

claras, historias de marca claras y los valores claros serán imprescindibles para ganarse al consumidor moderno. Las marcas de alimentos empacados deben recordar que los consumidores tienen innumerables opciones cada vez que entran a una tienda, y buscarán comprar marcas con las que puedan sentirse bien."

Lo Vegetal se Debilita (un Poco)

Los super-alimentos a base de plantas podrían prosperar en este entorno. NielsenIQ encontró que las ventas de super-alimentos crecieron un 22% alcanzando US\$36 mil millones hasta finales de 2022, y se espera que la tendencia continúe hasta 2023. Las ventas de alimentos y bebidas elaborados con granos antiguos crecieron 29% alcanzando US\$57,800 millones durante el mismo periodo, y las ventas de productos que contienen ingredientes germinados, aumentaron 36% alcanzando US\$588.7 millones

Sin embargo, los sustitutos a base de plantas, podrían no ser la respuesta a esta demanda. Un estudio de Datassential, indica que estos productos están siendo cuestionados debido a la percepción de que están procesados, lo que socava su reputación saludable, contribuyendo a que el 31% de los usuarios estadounidenses dejen de comprar alternativas a la carne, mientras que otro 35% ha reducido estas compras.

Además, la tecnología que hay detrás de estos productos puede estar afectando a su popularidad. Aunque el 57% de los



- Flexitarianos, que comen ocasionalmente productos de origen animal
- Pescetarianos, que consumen pescado, pero no carne ni aves
- Vegetarianos, que no comen carne, aves, pescado ni marisco
- Veganos, que no comen ningún producto de origen animal, incluidos los lácteos y huevos

Los productos que pueden pasar por no estar sobre-procesados, pero que satisfacen el interés de estos consumidores por la carne alternativa, tienen oportunidad de prosperar.

La indulgencia se mantiene firme

La salud no es lo único en la mente de los consumidores, y los productos indulgentes tienen su lugar. Mintel encontró que el 27% de los consumidores consumirá más snacks salados en 2023 comparado con el año anterior. Los grupos demográficos más afectados por esta tendencia son los Milenials 47%, los padres 46% y los que trabajan desde casa al menos parte del tiempo 42%. Un ejemplo de esta tendencia son los kits de snacks de queso para llevar, cuyas ventas aumentaron 3.6%.

Además, los consumidores con poco tiempo, buscan productos que les proporcionen una comida rápida. Actualmente en los Estados Unidos, el 17% de la gente compra alimentos preparados en los delis, al menos una vez a la semana (desde el 11% del año pasado), según FMI. Los productos congelados también son populares, y las categorías más importantes son los productos para llevar en la mano, los waffles y los platillos para el desayuno, según la firma IRI.

El número de compradores que regularmente come en los restaurantes deli, ha aumentado del 13% al 21%, según FMI. Los productos que pueden ofrecer opciones para comidas fáciles, podrían destacar como alternativa a tener que esperar a que se prepare un sándwich.

Todo esto, es un cambio hacia los productos de marca propia en general. Oliver Wyman encontró que el 83% de los consumidores, han ajustado su comportamiento de compra debido a la situación económica, y aproximadamente un tercio, han cambiado hacia las marcas propias como consecuencia de ello. Naturalmente, este cambio se ha producido a costa del interés por las marcas nacionales. Los minoristas podrían estar buscando socios de marca, que puedan aprovechar las tendencias mencionadas arriba, para ayudarles a ofrecer sus propias alternativas.



63%
de los adultos
estadounidenses
están interesados
en etiquetas limpias

57%
de los consumidores
en USA dice estar
abierto a probar
productos hechos
a base de tecnología

35%
de los consumidores
de Estados Unidos
ha reducido la
compra de carne

consumidores en Estados Unidos dice estar abierto a probar productos hechos a base de tecnología, otro 28% está muy preocupado por los alimentos hechos con bioingeniería; el 25% opina lo mismo de la carne cultivada; el 23%, de los lácteos celulares; y el 16%, de las proteínas a base de plantas, de acuerdo con una encuesta hecha por The Hartman Group.

Esto no quiere decir que estos productos vayan a desaparecer del todo. En el mundo, dos terceras partes de los consumidores están extremadamente o muy interesados en las proteínas a base de plantas, según HealthFocus. Además, el 25% afirma que las proteínas a base de plantas son más importantes para su dieta que hace un año. Es posible que algunas personas se estén alejando de ellas, pero sigue habiendo cierto interés.

Los fabricantes no deben olvidar que muchos de los consumidores que buscan dejar de comer carne, se enfocan en hábitos alimentarios específicos. De acuerdo con un estudio hecho por Datassential, el 29% de los consumidores pertenece a uno de los cuatro segmentos de "limitadores de consumo de carne":

Las Especias y Semillas en La Cúspide de los Ingredientes Saludables



La salud ha sido el principal objetivo desde hace años, pero con el tiempo, algunos ingredientes pierden protagonismo mientras que otros llegan para ocupar su lugar.

La canela ya es un ingrediente habitual en muchos entornos, pero puede mejorar potencialmente el halo de salud de los alimentos a los que se incorpora. Esta especia es rica en antioxidantes y tiene propiedades antiinflamatorias, anticancerígenas y antimicrobianas. Además, los estudios han sugerido que la canela puede ayudar a promover niveles saludables de azúcar en sangre, sobre todo cuando se consume junto con otras estrategias para controlar el azúcar en la sangre.

Esta especia también tiene otro beneficio cuando se utiliza en postres, ya que puede hacer que los alimentos sepan más dulces de lo que realmente son. La inclusión de canela puede ayudar a crear productos con menor contenido de azúcar del que normalmente requerirían, mejorando aún más las declaraciones de propiedades saludables.

El ajo, incluido el ajo en polvo, es otro ingrediente fundamental con algunas propiedades saludables. Los suplementos de ajo, han demostrado que ayudan a reducir la presión arterial, los niveles de colesterol y estimulan el sistema inmunológico, y al menos un estudio ha descubierto que los compuestos del ajo tienen propiedades inmuno-moduladoras, antiinflamatorias, antioxidantes y antivirales. El ajo no hará que un producto sea saludable por sí solo, pero puede aportar sabor a otros snacks saludables, al tiempo que agrega sus propios beneficios.

Un ingrediente saludable menos común, pero potencialmente interesante son las semillas. Las semillas de cáñamo, chía y lino, en particular, han despertado cierto interés como posibles alimentos saludables, y pueden ser complementos naturales de snacks saludables.

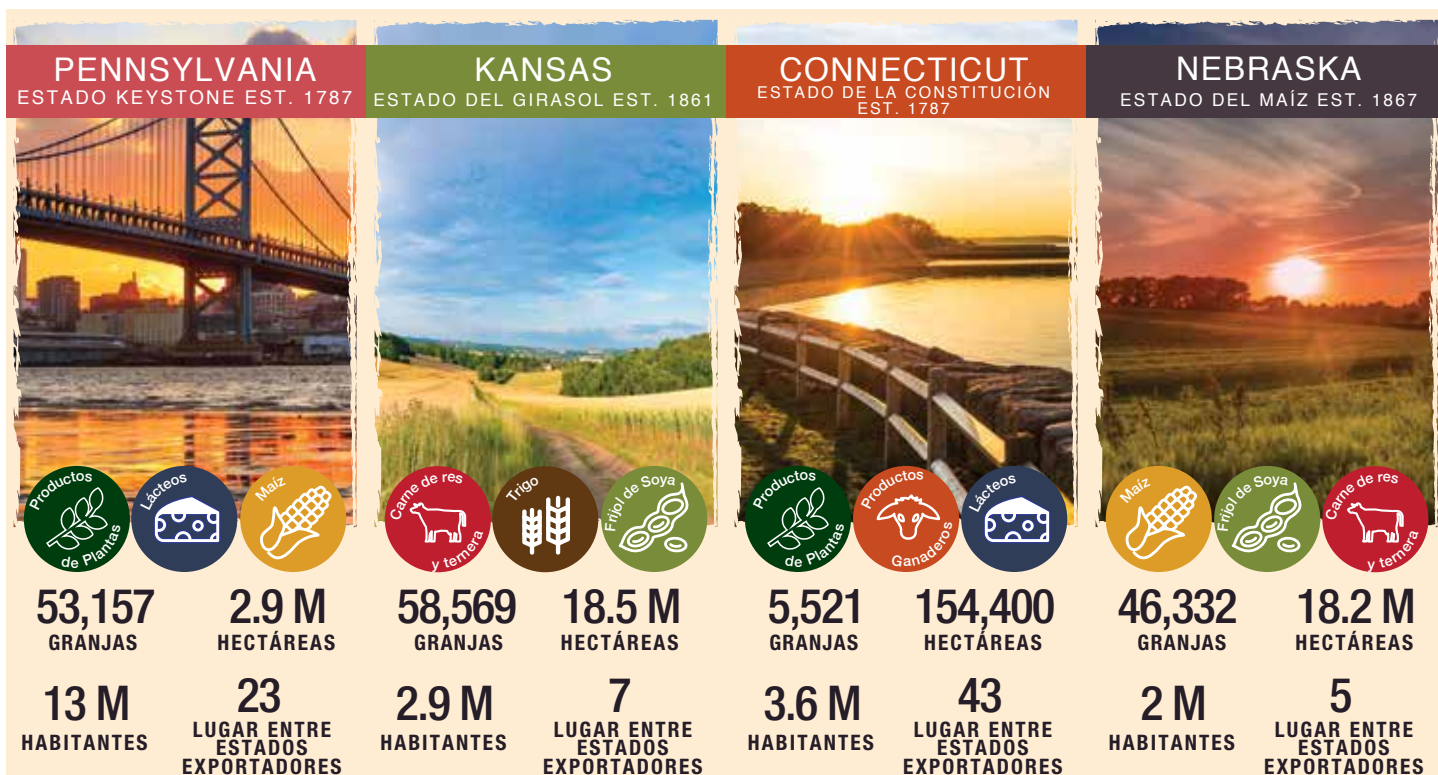
Las semillas de cáñamo son conocidas por su alto contenido de proteína, con 10 gramos por cada tres cucharadas. También contienen grandes cantidades de ácidos grasos Omega-3 y magnesio, un mineral que ayuda a regular el ritmo cardíaco, el azúcar en sangre, la presión arterial, los ciclos del sueño y la respuesta al estrés.

Las semillas de chía contienen mucha fibra y calcio, además de otras vitaminas, minerales y ácidos grasos Omega-3 ALA. También tienen el inusual atributo de retener 12 veces su peso en agua, lo que ha llevado a la gente a comer significativamente menos en estudios en los que consumían un snack enriquecido con chía.

Las semillas de lino pueden contribuir a la salud del corazón. Un análisis de 15 estudios, descubrió que este ingrediente puede ayudar a reducir la presión arterial y ofrecer fibra y ácidos Omega-3, para ayudar a reducir la inflamación y reforzar las defensas del organismo contra las enfermedades cardíacas y otras afecciones de salud crónicas. Este ingrediente debe utilizarse molido, en lugar de entero, para facilitar su absorción y potenciar sus beneficios para la salud.



Perfiles Estatales del Centro y Noreste USA





Orange Cheese Company

Woodbridge, Connecticut

Oralife es una marca creada por Orange Cheese Company, que ofrece varios productos en presentación retail para niños y adultos ¡en cualquier momento del día! En Oralife, creemos que la vida es maravillosa, ¡y el queso la hace mejor! Oralife ofrece una variedad de quesos naturales, frescos y deliciosos, elaborados conscientemente, y seleccionados por su calidad y gran sabor. Le invitamos a probar lo que un buen queso puede aportar a nuestra vida. orangecheeseusa.com



The Town Dock

Narragansett, Rhode Island

Por más de 40 años, The Town Dock ha sido una empresa integrada verticalmente en los muelles del sur de Rhode Island, ofreciendo alimentos del mar. Nos comprometemos a ofrecer calamares de la mejor calidad y consistencia en el mercado. Y más que todo, estamos comprometidos con ser profesionales, honestos e íntegros. No sólo aportamos décadas de experiencia en proveer calamares, sino también nuestro valor fundamental: "Hacer lo correcto" todos los días.

Nuestra línea RhodelandCalamari® es de la especie *Doryteuthis Pealeii*, el calamar de aleta larga (también llamado loligo) que convirtió a los calamares de Rhode Island en los más codiciados del mercado. Con certificación de sostenibilidad del Marine Stewardship Council (MSC), están disponibles enteros o completamente limpios y siempre deliciosos, es fácil entender por qué son los favoritos de los foodies en todo el mundo. Póngase en contacto con nosotros hoy mismo para obtener más información o hacer un pedido. towndock.com



LorAnn Oils, Inc

Lansing, Michigan

LorAnn Oils cuenta con más de 60 años de experiencia como líder en fabricación de saborizantes profesionales e ingredientes de especialidad, para las industrias de panadería, confitería, y consumidores en general. LorAnn ha lanzado una nueva Vainilla en Polvo: una alternativa al extracto o la pasta de vainilla, rica, de origen ético y altamente concentrada.

La vainilla en polvo, convenientemente envasada en un dispositivo para polvo, está disponible en presentaciones para foodservice y para el consumo en casa.

La vainilla en polvo es ideal para aplicaciones de horneado a alta temperatura que requieren poco o ningún líquido, recetas sensibles al color, o para agregar un atrevido y delicioso sabor a vainilla a sus aplicaciones de horneado de forma natural y sin añadir alcohol.

Sin sabores artificiales, alcoholes, azúcares ni otros aditivos | No-OMG | Certificado Kosher | Halal-friendly | Sin gluten | Vegan-friendly | Keto-friendly lorannoils.com



Golden Malted Waffles

South Bend, Indiana

Durante más de 85 años, GoldenMalted® ha sido el Waffle Favorito del Mundo. Somos el mayor proveedor mundial de planchas para waffles, y mezcla de harinas para waffles, para los mejores hoteles, restaurantes, universidades y parques de diversiones, en más de 60 países. Debido al rápido crecimiento de nuestros productos, GoldenMalted® esta buscando socios distribuidores con experiencia, para satisfacer la alta demanda de nuestros productos. Nuestro eficiente programa ofrece altos márgenes de ganancia y una baja cuota de entrada, a nuestros distribuidores. goldenmalted.com

Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Bunge Protein Ingredients

Chesterfield, Missouri

En Bunge, nuestro propósito es conectar a los agricultores con los consumidores para ofrecer alimentos esenciales, piensos y combustible al mundo. Con más de dos siglos de experiencia, presencia global inigualable y relaciones profundamente arraigadas, trabajamos para poner alimentos de calidad en la mesa de los consumidores, aumentar la sostenibilidad en los lugares donde operamos, fortalecer la seguridad alimentaria mundial y ayudar a las comunidades a prosperar.

El concentrado de proteína de soja PurePro® proporciona una textura y un sabor excepcionales a la carne y productos a base de plantas. Nuestras proteínas texturizadas y en polvo, ofrecen un 69% mínimo de proteínas en seco y aportan importantes beneficios sensoriales y eficacia, en hamburguesas, nuggets, carne molida, toppings para pizza, y más. bunge.com



Anderson International Foods

Jersey City, New Jersey

Sincerely Brigitte ha hecho renombre, gracias a sus mezclas artesanales de quesos Premium, hechos con ingredientes frescos y llenos de sabor. Ahora, Sincerely Brigitte agrega una pizca de aventura al mercado de los productos lácteos. Los chefs caseros de todo el mundo, podrán crear experiencias culinarias de alto nivel en sus propias cocinas con un poco de ayuda de la exclusiva línea de quesos gourmet rallados de Sincerely Brigitte. La línea comenzará con una selección de las cuatro variedades más vendidas: Ajo con Albahaca, Tomate con Aceituna, Jalapeño-Cilantro y Trufa Negra. Cada bolsa de 178 grs / 6 onzas, tiene un diseño elegante que luce bien junto a los productos de especialidad en la sección de charcutería, pero es lo suficientemente versátil para ofrecerse en el pasillo de los productos lácteos. essentials. sincerelybrigitte.com

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**



Nurish Brands, Inc.

Royal Oak, Michigan

FEEL® natural energy, sabe bien y te aporta energía limpia y sostenida durante todo el día, con una ligera y chispeante oleada de energía natural que te ayudará a pasar el día. Te dará el impulso de energía más satisfactorio, que jamás hayas sentido, sin azúcar y sin productos químicos.

Fabricado en EE.UU. | ICero azúcares | A base de plantas | Verificado por el Proyecto No-OMG | Vegano | Sin gluten | Sin nada artificial. spreadgoodenergy.com



The Karma Sauce Company

Rochester, New York

Karma Sauce es un fabricante de condimentos reconocido internacionalmente, que ofrece un amplio catálogo de deliciosas e innovadoras salsas picantes. La empresa se fundó en 2010 cuando el ingeniero óptico Gene Olczak, se enfrentó al reto de elaborar una salsa picante utilizando únicamente ingredientes locales del área de Finger Lakes. La salsa, elaborada con ingredientes como calabaza, camote y miel de abeja de Nueva York, resultó ser tan deliciosa y única, que rápidamente se convirtió en un negocio.

En 2019, Karma Sauce comenzó a trabajar con Heatonist, una tienda de salsas picantes de Brooklyn, para suministrando las salsas para el exitoso programa de YouTube "Hot Ones". Múltiples productos de Karma Sauce han aparecido en el programa, incluidos "Extreme Karma", "Burn After Eating", "Scorpion Disco" y "Cosmic Disco". El catálogo de Karma Sauce también incluye las salsas favoritas de los concursos, como "Cherry Bomb", a base de cereza ácida y habanero, y "Ghost Island", inspirada en el curry de las Indias Occidentales.

En 2022, la empresa se llevó a casa su primer premio SOFI de Oro por la salsa para comida asiática Cosmic Dumpling. Karma Sauces se elaboran con ingredientes naturales (la mayoría cultivados en la granja de la empresa) y sin utilizar conservantes. El 5% de las ganancias de la empresa, son destinadas a obras benéficas. karmasauce.com



Evanger's Dog and Cat Food Co, Inc.

Markham, Illinois

Desde hace más de 75 años, Evanger's es una empresa familiar liderada por una mujer, dedicándose a mejorar la calidad y disfrute de la vida de nuestras mascotas, a través de una mejor nutrición. Aun ahora, en Evanger's siguen muy comprometidos con la calidad y la innovación, desarrollando nuevos productos que van de acuerdo con nuestra filosofía.

Alimentos completos y balanceados, nuestra línea Super Premium de comida para perros y gatos, se cocina a fuego lento en pequeños lotes, utilizando ingredientes cultivados en los Estados Unidos, con super alimentos como espinacas y col rizada con sabor y valor nutricional superiores.

Perfecto para perros y gatos en cualquier etapa de vida, Super Premium esta disponible en una variedad de deliciosos sabores con pocos ingredientes como ternera, pollo, cordero y arroz, codorniz holística y más. Fácilmente digeribles, estas dietas con menos ingredientes, son perfectas para las dietas de rotación de las mascotas. evangersdogfood.com



Drizzilicious

Piscataway, New Jersey

Las galletas de arroz Drizzilicious, son una nueva versión de las crujientes mini tortitas de arroz. Drizzilicious es un snack crujiente, irresistiblemente adictivo y mejor-para-ti, elaborado con arroz, cereales integrales, quinoa, chía y lino, es la combinación definitiva de algunos de los superalimentos vegetales más potentes del planeta y un delicioso toque de chocolate fino. Disponible en 5 deliciosos sabores: S'mores, Birthday Cake, Cinnamon Swirl, Cookies & Cream, Salted Caramel y Pumpkin Spice, con sólo 90 calorías en 21 piezas, Drizzilicious satisface sin culpa a los paladares exigentes. Ofrecemos esta obra maestra, que es mejor-para-ti, en presentaciones individuales de 21 g, o en bolsas de 113 g para compartir.

100% vegetal | Sin alérgenos | Bajo en grasas | De origen sostenible
drizzilicious.com

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**



YZ Enterprises dba Almondina

Maumee, Ohio

YZ Enterprises, Inc. es una empresa familiar del estado de Ohio. Llevamos horneando nuestras deliciosas y saludables galletas y snacks de la marca Almondina, desde 1989. Los productos de la marca Almondina son galletas de almendra, crackers y snacks finos y crujientes horneados dos veces, y son perfectos para cualquier ocasión. Todas las recetas están llenas de almendras y sólo contienen ingredientes naturales, sin productos químicos ni conservadores. Disponibles en tres deliciosas versiones que seguro le encantarán: Almondina Biscuits, Toastees y Almond Bites sin OGM.

Kosher | Sin lácteos | Sin colesterol | Sin sal ni grasas añadidas | Sin grasas trans
almondina.com



Three Little Pigs, Inc.

New York, New York

La misión de Three Little Pigs es crear momentos para disfrutar en cualquier ocasión, deliciosos productos de charcutería, bien hecha, accesible y de alta calidad. Desde 1975 nos hemos convertido en una de las empresas de alimentos de especialidad, más galardonadas de Norteamérica, obteniendo el reconocimiento de la crítica y más de 21 premios nacionales de alimentación.

Con el compromiso de elaborar productos totalmente naturales utilizando ingredientes de alta calidad en recetas tradicionales, sin ingredientes artificiales ni conservadores, Three Little Pigs ofrece una amplia gama de embutidos y snacks franceses, que son tan gourmet como accesibles. Algunos de los productos más conocidos de Three Little Pigs incluyen su Mousse de Foie de Canard au Porto, Petit Toasts, Bread & Butter Cornichons, Prosciutto & Gruyère Sous-vide Egg Bites, además de sus Rillettes de Canard et Jambon de Paris. Bon Appétit! 3pigs.com



SCD Probiotics

Kansas City, Missouri

Al igual que nosotros, nuestras mascotas tienen un microbioma que puede beneficiarse del cuidado probiótico, formulado específicamente para ellos. Ayude a sus mascotas a construir microbiomas equilibrados con poblaciones saludables de microbios buenos - en sus intestinos, en su piel, pelaje y en su entorno - con nuestros productos de cuidado probiótico hechos sólo para ellos.

Como pioneros en la ciencia del microbioma, SCD Probiotics lleva más de 22 años investigando y desarrollando probióticos. Combinamos los métodos tradicionales de fermentación, con la precisión científica para diseñar probióticos lo más parecidos posible a la naturaleza.

Ingredientes Naturales | Formulados por Microbiólogos | A Base de Plantas y Probióticos | Sin Rellenos ni Colorantes | Nada Artificial | Sin Conservadores | Hecho en EE.UU. scdprobiotics.com



American Food Services, Inc.

Long Beach, New York

American Food Services, es una empresa mayorista de alimentos y bebidas de los Estados Unidos, con la marca Taste of USA en muchos países europeos y con un almacén abierto tanto a la industria como al público en general. American Food Services también ofrece una planta de producción de última generación, bajo un mismo techo, fabricando snacks de calidad como: Tesi Bon Cheese Curlz, Cheese Ballz, Hot Spicy Cheese Curlz. También podemos hacer su marca propia.

tasteofusa.nl

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**



Acme Smoked Fish Corporation

Brooklyn, New York

Durante más de cien años, Acme Smoked Fish y nuestra familia de marcas, se han enfocado especialmente en hacer un delicioso pescado ahumado. Ofrecemos indulgentes líneas de arenque y salmón ahumados frío, ahumado caliente y ensaladas -, pero destaca nuestro salmón Nova ahumado en frío.

Nuestros Trimmings-Recortes de Salmón ahumado Nova, ofrecen todo el sabroso y sedoso esplendor del icónico salmón ahumado Nova en trozos, para deliciosos snacks. Cuidadosamente sazonados y ahumados sobre madera, estos trozos de salmón del Atlántico, rico en Omega-3, traen a su mesa, una sutil complejidad y lujo innegables. Nuestros Trimmings de Salmon, pueden utilizarse en diversos canales de la industria, como restaurantes, charcuterías, servicios de banquetes y fabricación de alimentos. Los trimmings o recortes de salmón ahumado, una forma cómoda y rentable de mejorar sus opciones, ofrecen a sus clientes un sabor y calidad excepcionales.

Disponibles en presentaciones retail y foodservice, bajo las marcas Acme Smoked Fish, Spence & Co. y Ruby Bay. acmesmokedfish.com



American Instants, Inc.

Flanders, New Jersey

Fabricantes de productos deshidratados instantáneos para cafeterías, tiendas de conveniencia y foodservice desde 1961, American Instants prioriza la inocuidad alimentaria, a nuestros colaboradores y a nuestros clientes. Nuestro equipo de desarrollo de productos, permite a American Instants crear y formular eficientemente productos deshidratados customizados, para muchas aplicaciones, como panadería y mezclas de bebidas de especialidad.

Los productos de American Instants, incluyen té y café, cremas instantáneas no lácteas, leche en polvo, capuchino, chocolate caliente, mezcla para helados suaves-soft serve, granizados y mezclas frappé, disponibles con nuestras marcas comerciales o con su marca propia. Presentaciones disponibles desde porcionados individuales, hasta mezclas a granel de 907. Kg / 2,000 lb.

Planta de Producción 100% libre de gluten y nueces | Certificado ISO 9001:2015 y SQF | Certificado para Mezcla y Envase Mezclas Orgánicas | MOQs muy Bajos. cappuccinosupreme.com



Niagara Food Specialties USA

Lyndonville, New York

Somos fabricantes artesanales locales inspirados en la tradición italiana de la salumería -charcutería, una antigua tradición de conservación de la carne. Valoramos los métodos naturales de elaboración probados a lo largo del tiempo, usando técnicas artesanales de carnicería en nuestras instalaciones, que operan bajo el Permiso de Inspección del USDA y cuentan con la certificación HACCP.

En el proceso de elaboración de nuestros salamis y productos cárnicos de músculo entero, sólo se utiliza sal marina para conservar la carne, sin nitratos ni nitritos, incluidos los que aparecen en el apio, la remolacha, la cereza, la zanahoria o la acelga, el zumo, la sal, el polvo o los extractos, y sin eritorbato de sodio ni fosfatos. Nuestro producto no tendrá ningún conservador químico de "ocurrencia natural" o de otro tipo, sólo sal marina y especias naturales. Cuando los productos están suficientemente madurados para optimizar el sabor y una dieta saludable, se envasan para ser disfrutados.

Sin gluten y sin lactosa | Keto friendly
niagarafoodspecialties.com



Meal Mantra

Newton Highlands, Massachusetts

Meal Mantra es una línea de salsas, chutneys y salsas de curry naturales galardonadas con el premio SOFI. Las salsas Meal Mantra se elaboran artesanalmente, con recetas de la herencia culinaria de los creadores de la Cocina Tandoori, hechas a fuego lento hasta alcanzar la perfección. Nuestra misión es ofrecer salsas prácticas, con etiquetas limpias, totalmente naturales, que faciliten la preparación de platos muy elaborados, ofreciendo la maravillosa exploración culinaria de los sabores del mundo. Disfrute de nuestras recetas únicas, auténticas y mundialmente aclamadas con cada frasco de Meal Mantra. Salsas rápidas, fáciles de usar y llenas de sabor, sin complicaciones.

Ingredientes totalmente naturales | Etiqueta limpia | Sin gluten | Opciones veganas disponibles | Sin rellenos, estabilizantes ni gomas | Delicioso Sabor | Orgullosamente hecho en EE.UU.
mealmantra.com



Gourmet Food Holdings LLC DBA Teta Foods

Clinton Township, Michigan

Adquirimos la pasión de cocinar y disfrutar de la comida con amigos y familiares, en la cocina de mi bisabuela. Y ahora, nos gustaría transmitirle la alegría de cocinar alimentos gourmet para que ustedes los compartan con sus amigos y seres queridos. Pueden usar nuestro delicioso aderezo para ensaladas Fattoush, bajo en calorías, sobre una ensalada recién cortada-fresca. Solo agreguen pollo, ternera o cordero a nuestros ricos marinados para Shawarma o Tawook para disfrutar de una comida inolvidable. Teta Foods ofrece la posibilidad de realzar sus platillos con deliciosos sabores de todo el mundo. Creamos cada receta con esmero y atención a la autenticidad, llevando cómodamente a su cocina, deliciosos sabores de todo el mundo. tetafoods.com



Giovanni's Appetizing Food Products Inc.

Richmond, Michigan

Giovanni's es una empresa familiar estadounidense, dedicada a la producción de alimentos de calidad desde hace más de 83 años. Con base en el sureste del estado de Michigan, somos el único envasador estadounidense de alimentos en tinas. Nuestra Pasta de Tomate con certificado USDA Orgánico, es el ingrediente perfecto para dar un delicioso sabor a sus platillos favoritos.

Elaborada solo con tomates orgánicos maduros cultivados en California, cuidadosamente seleccionados y procesados, nuestra pasta de tomate es un ingrediente versátil que se puede utilizar en una variedad de recetas, desde platos italianos clásicos, hasta guisos y sopas sustanciosas. Envasada en prácticas tinas, nuestra pasta de tomate es fácil de usar y almacenar, sin desperdicios ni derrames. Además, está certificada USDA Orgánico, lo que garantiza que no contienen productos químicos ni aditivos nocivos. Todos los productos Giovanni son hechos en los Estados Unidos y son estables en anaquel, durante 730 días.

USDA Organic | Sin gluten | Fabricado en EE.UU. | Tina reciclable. gioapp.com

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**



Select Soy, LLC Love Your Health Foods, LLC

Grand Rapids, Michigan

Desde hace más de 3 décadas, Select Soy LLC, es líder en el mercado estadounidense, en el tostado en seco de fíjol de soya. Procesamos semillas de soya Orgánicas, calidad Premium, no modificadas genéticamente. La dieta estadounidense ha cambiado permanentemente, y se centra en los beneficios y/o peligros para la salud de los alimentos que comemos. Con 12 gramos de proteína de soya por onza, no existe ninguna fuente de alimentos en este planeta con beneficios para la salud más definitivos y profundos que la soya. Procesado en hornos de alta temperatura, creamos un verdadero fruto seco tostado, que se asemeja más genuinamente a la calidad de otros frutos secos: ¡crujiente, con sabor a nuez y lleno de sabor!

Con una larga vida de anaquel, nuestros frijoles de soya, están dirigidos a los consumidores en general, y a los consumidores vegetarianos y veganos, que buscan proteínas alternativas. Pueden disfrutarse como snack libre de nueces, topping de ensaladas, en trail mix, barras energéticas o en productos de panificación. ¡Somos el estándar en snacks de soya! loveyourhealthsnacks.com



Dairy Products Inc.

Eden Prairie, Minnesota

En Dairy Products Incorporated no damos nada por hecho, ni nuestra posición de 22 años como líder indiscutible del sector, ni el deseo de nuestros clientes de obtener lo mejor y lo máximo por su inversión. Desde ingredientes lácteos de la más alta calidad, hasta innovadores servicios especializados y programas de gestión de riesgos para su tranquilidad, DPI le mantiene protegido. En DPI, nuestro trabajo consiste en disminuir el riesgo, reducir el estrés y maximizar sus utilidades. Nuestros programas de Gestión de Riesgos y de Especialidad, ofrecen a nuestros socios la oportunidad de anticipar y prosperar.

Los ingredientes lácteos que ofrecemos son frescos, funcionales y naturalmente sanos para el consumo humano, fabricados en los Estados Unidos.

Productos destacados: Lactosa, Concentrado de Proteína de Suero 35 y Sólidos de Productos Lácteos/Permeado de Suero. dairyproductsinc.com



Plenus Group

Lowell, Massachusetts

Plenus Group, Inc., es una empresa familiar, que desde hace 20 años, fabrica una amplia variedad de deliciosas sopas y salsas congeladas. Nuestro portafolio de productos incluye marcas reconocidas a nivel nacional, como Boston Chowda Co y Herban Fresh. La galardonada línea Boston Chowda incluye best sellers como New England Clam Chowda y Rockport Lobster Bisque, que están disponibles en presentaciones individuales y en bolsas para foodservice de 3.63 kg / 8 lb.

Nuestra línea de sopas en presentaciones foodservice, cuenta con más de 40 sopas listas para servir en prácticas bolsas congeladas de 3.63 kg / 8 lb, entre las que se incluyen decadenamente deliciosas sopas de mariscos, clásicos caseros como el pollo con fideos y el brócoli-cheddar, además del famoso chili, opciones veganas y sabrosas sopas con carne, cocinadas a fuego lento. Nuestras salsas y gravies están disponibles en bolsas de 1.81 kg / 4 lb. Desde las clásicas salsas italianas a las picantes asiáticas, pasando por las clásicas americanas como la salsa de queso y la salsa búfalo, nuestras salsas ayudan a preparar grandes platillos de una forma sencilla pgifoods.com



ODR Foods Corporation

Geneva, New York

ODR Foods Corporation es una empresa de alimentos y bebidas con sede en Nueva York. Nuestra línea de productos, es reconocida mundialmente por su calidad, gran sabor, innovación y conveniencia. Los productos de ODR se adaptan a estilos de vida activos sin comprometer la calidad. Nuestro catálogo incluye mezclas y salsas preparadas, como Salsa de Queso (original), Mezcla de salsa de queso-jalapeño, Mezcla de salsa de queso vegana, Mezcla de Hummus con Tahini y Mezcla para Falafel. odrfoods.com

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**

noticias breves

Los estadounidenses consumieron 9.3 kg de comida del mar per cápita en 2021, un aumento de 680 gr. en comparación con 2020. Según el National Fisheries Institute, el aumento se produjo después de una ligera caída en 2020, cuando los estadounidenses disminuyeron su ingesta de mariscos en 136 gr, informó Seafood Source.

Es el verano de las paletas de hielo, con sabores salvajes por todo Estados Unidos. Y según Bloomberg, las paletas sin lácteos, dominan el mundo de los postres congelados, ya sean de fruta o veganos hechos con leches no lácteas.

Las marcas propias empiezan a ganar la guerra de las marcas de alimentos y bebidas. Los estudios demuestran que cada vez más consumidores están dispuestos a cambiar de marca a medida que aumentan los precios, aun cuando las marcas reportan grandes utilidades. Se trata de un gran cambio en el comportamiento del consumidor, debido al impacto de la inflación en el sector de la alimentos y bebidas, de acuerdo con Forbes.



Los dulces y snacks prosperan en tiempos de dificultades económicas. "La indulgencia está ganando", afirma Sally Lyons Wyatt, Vicepresidenta y Directora de Práctica en la firma Circana (antes IRI).

Supermarket News reportó que cerca de la mitad de los consumidores, comen snacks al menos tres veces al día, y que los consumidores no tienen una opinión negativa de los snacks indulgentes.

Se prevé que la carne a base de plantas, repunte a medida que su precio sea más asequible y se logre un mejor sabor. El consejero delegado de PlantPlus Foods, John Pinto, ha declarado que su empresa, una alianza estratégica entre Marfrig Global Foods y Archer-Daniels-Midland Co., prevé que las ventas mundiales de alimentos a base de plantas, alcancen los 30,000 millones de dólares en una década, informó Bloomberg.

La categoría de productos del mar a base de plantas, podría registrar un CAGR del 28,5% hacia el 2029. Un informe de Data Bridge Market Research señaló que el crecimiento puede ser debido a la creciente popularidad del veganismo, junto con el creciente interés por el medio ambiente, la salud y el bienestar de los animales, informó Vegetonomist.

Las leches alternativas siguen siendo las preferidas en el crecimiento de la categoría de productos a base de plantas. Estos productos lideran la categoría tanto en ventas como en penetración en los hogares. Sin embargo, la inflación récord de los productos lácteos y el flujo constante de nuevas alternativas, están frenando el movimiento de estos productos.

Los precios del aceite de oliva están en su nivel más alto en un cuarto de siglo, y se espera que se mantengan así. La cadena de televisión CNBC, informó de que la sequía en España ha impactado a los productores, con una temporada de cultivo extremadamente seca, dando como resultado una cosecha de aceitunas un 50% menor al promedio.



Mientras tanto, más del 80% de los ejecutivos del sector, afirman que tienen previsto aumentar las inversiones en marcas privadas de forma moderada o significativa en los próximos dos años. Al mismo tiempo, según un nuevo informe de FMI, sólo el 10% de los ejecutivos afirma que sus organizaciones están "muy avanzadas" en materia de innovación, lo que indica la existencia de oportunidades de crecimiento.

Una encuesta reciente reveló que, debido a la inflación, el 62% de los estadounidenses considera que la comida sana es "un lujo". Como resultado, la mayoría de los consumidores conscientes de la salud, están a la caza de descuentos.



U.S. FOODLINK

FOOD EXPORT – MIDWEST &
FOOD EXPORT – NORTHEAST STAFF

Brendan Wilson
Director Ejecutivo / CEO

**Food Export Association
of the Midwest**
309 W. Washington, Suite 600
Chicago, IL 60606 USA
312.334.9200

Michelle Rogowski
Subdirectora

Teresa Miller
Director de Asociaciones Estratégicas

Molly Burns
Gerente Branded Program

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

Laura England
Directora Adjunta

Howard Gordon
Gerente Branded Program

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

SUSCRIPCIONES

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



Food Export - Midwest &
Food Export - Northeast



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

Mercalimentos Consultores SC,
Representantes - Food Export USA en México
info@mercalimentos.com

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: