

U.S. FOODLINK

El boletín bimestral para los importadores de alimentos USA

Vol. 16 No. 3

TENDENCIAS DE ALIMENTOS DE ESPECIALIDAD PARA EL 2020

Germinando Sabores del Pasado

Los consumidores de esta nueva década, se están interesando mas en nuevas experiencias y sabores. Ningún mercado refleja el deseo tanto como el de los alimentos de especialidad, la industria en la que lo pasajero y las tendencias se convierten en básicos de la alimentación. En la actualidad, estos los alimentos reflejan este modelo: no es que aparezcan de la nada, emergen naturalmente de hábitos que ya existían.

Un beneficiario de un favorito en la actualidad son los prebióticos, que están creando conciencia entre los consumidores y un interés asociado con el desarrollo de productos alrededor del mundo. Mientras que los pro-bióticos como el yogurt, contienen bacterias buenas, los prebióticos son las fibras dietéticas que alimentan a esas bacterias, y pueden encontrarse en los alimentos como las bananas, espárragos, algas marinas y cebada. Se espera que los estadounidenses busquen sus prebióticos en forma de barras y snacks crujientes, hechos con ingredientes ricos en prebióticos como la cebada o el trigo sarraceno, según Mintel. A medida que esta tendencia crece, puede también incrementar el interés en platillos extranjeros con contenido prebiótico.

Al mismo tiempo, los prebióticos son aun un alimento de especialidad favorito y frecuentado, y la Specialty Food Association – Asociación de Alimentos de Especialidad, espera que las bebidas fermentadas en particular, continúen disfrutando su momento en el reflector. Las ventas de bebidas como la kombucha, que combinan beneficios a la salud con sabores interesantes, y los vinagres para beber, que son altos en probióticos, aminoácidos y antioxidantes, continuaran floreciendo en el retail.

“Los estadounidenses comienzan a entender la relación entre los alimentos fermentados y la salud, y vemos como restaurantes y proveedores de retail, buscan marcas de alimentos fermentados no muy conocidas o “anticuadas”, como vinagres bebibles, kimchi y kombucha, así como otros alimentos fermentados mas nuevos, derivados de la soya incluyendo el miso”, dijo Melanie Zanoza Bartelme, analista de alimentos internacionales en Mintel.

(Continúa en pág. 2)



www.foodexport.org

“Los pre-bióticos, -algunos los toman en forma de vitaminas y suplementos-, son menos usados en productos nuevos y en lo que ofrecen los menús de restaurantes, pero se espera que la popularidad de estos ingredientes crezca en los años que vienen”.

Tal como los pre-bióticos revivieron el interés en los alimentos fermentados, se espera que estos productos impulsen la presencia de otros ingredientes de especialidad: gochujang. Esta pasta de chile rojo, hecha a base de frijol de soya, condimentos y arroz aglutinante, es un alimento básico de la comida coreana, y que ha llegado hasta los Estados Unidos gracias a la popularidad del kimchi. La Asociación de Alimentos de Especialidad – Specialty Food Association, espera que el gochujang, sea presentado en los menús de restaurantes y en los alimentos empacados en el canal de retail, a medida que los consumidores los conozcan e utilicen para marinar, como salsas, o en sopas y guisos.

El interés en la comida asiática, también esta haciendo crecer el consumo de fideos, en especial las opciones altas en proteína. Los consumidores están yendo mas allá de las versiones a base de lentejas y otras leguminosas, y los influencers vaticinan que se harán fideos a base de mariscos e ingredientes que puedan ofrecer minerales, fibra dietética y otros nutrientes.

Los fideos no son el único alimento de especialidad que ofrece alto contenido de proteínas. Las anchoas están en camino hacia el éxito del consumo general, ya sea como topping de hamburguesas, ingredientes en las mantequillas, sazónadores y incluso en galletas. Esta tendencia podría también beneficiar a otros pescados pequeños que se venden en conserva o enlatados, como las sardinas o el arenque.

Las anchoas están ligadas a otra tendencia, -que no es en la comida-, pero muy cercana al corazón de los alimentos de especialidad: sustentabilidad. Estos pequeños peces pueden ser pescados sustentablemente, y se espera que otros alimentos que son ecológicamente amigables, lleguen también a los menús. Los consumidores de la Generación Z, están particularmente interesados en estos productos.

creadas durante la extracción del aceite, y Ugly Pickle Co., que hacen pepinillos y condimentos con pepinos, calabazas y zanahorias que están deformes.

Mientras que muchas de las tendencias que están en puerta son la evolución de lo anterior, algunos son reminiscencias, como las plantas ofrecidas como plantas. Las alternativas a la carne base de



plantas, son muy populares y llegaron para quedarse, pero los consumidores también están considerando los beneficios de las frutas y verduras sin procesar.

La Asociación de Alimentos de Especialidad, espera que los consumidores que son críticos de los reemplazos de carne y que vigilan cuidadosamente las listas de ingredientes, cadena de suministro, utilización del agua e inocuidad alimentaria, podrían volver a interesarse en simplemente las plantas como plantas.

Otros sustitutos a base de plantas, están todavía muy bien posicionados, particularmente en la categoría de los libres-de-lácteos. La leche de avena es una estrella creciente en una categoría previamente dominada por las almendras, -y los productos a base de coco-, y el interés en este ingrediente se esta extendiendo a muchos otros alimentos, desde sustitutos de crema para café, hasta helado cremoso. Entre las aplicaciones mas interesantes, esta la mantequilla de cultivos de avena, de Rucksack Foods, y las barras de leche de avena de chocolate de Endangered Species Chocolate, que permiten a los consumidores darse un gusto sin sentir culpa.

“Nuestros consumidores realmente nos dictan cuales deben ser nuestras nuevas líneas de productos”, dijo en una entrevista para Food Business News, Whitney Bembick, Directora de Innovación en Endangered Species Chocolate. “Vimos que la tendencia de los productos alternativos a la leche estaba creciendo, y entendimos que necesitábamos responder a la demanda del mercado. Revisamos todas las opciones, -desde leche de almendras hasta coco-, pero nada se comparaba con la suavidad y cremoso sabor que ofrecía la leche de avena”

La leche de avena puede convertirse en parte de la tendencia del reciclaje creativo, y la empresa Renewal Milk ya esta planeando trabajar con algunos fabricantes para desarrollar ingredientes funcionales a partir de los residuos de la producción de la leche de avena.

Mientras que muchas otras viejas tendencias están cediendo camino a versiones mas nuevas, los fabricantes también deberían vigilar el interés de los consumidores en los alimentos de especialidad que se mantienen fuertes en el 2020. En particular, la Specialty Foods Association espera que el CBD continúe creciendo como ingrediente funcional, los yogurts libres de lácteos, bebidas, y postres congelados tendrán mas presencia, así como las cocinas regionales de Asia, África Occidental y Latinoamérica.



Las declaraciones de sustentabilidad, no necesariamente se limitan a como se cultiva la comida, -los alimentos de especialidad también pueden reclamar estos atributos a través del medio por el que son creados. Por ejemplo, los productos reciclados creativamente, que son hechos a partir de ingredientes que hubieran sido desechos de un proceso, se están volviendo interesantes para el canal de consumo general. Por ejemplo, el té hecho con hojas de aguacate, pizzas congeladas con toppings de ralladura de vegetales, y bebidas de suero hechas a partir de un producto desecho del proceso de fabricación del queso. Algunas compañías involucradas en este espacio incluyen a Renewal Mill, quienes lanzaron un brownie hecho de okara, la pulpa sobrante de la producción de leche de soya y tofu, Planetarians, con un chip alto en proteína, hecho con semillas de girasol desgrasadas,

Generación Z, Busca la Sustentabilidad, Pero sin Alejarse de la Tecnología

La generación mas joven, esta asegurando su lugar en el mercado laboral, y la industria de los alimentos necesita prepararse para ellos moldeando las tendencias a la medida de sus deseos. La Generación Z en los Estados Unidos, posee un poder de compra de \$29 mil millones de dólares, representando el 25% de todas las ocasiones de salida a restaurantes, y esos números están por crecer a medida que los GenZ se establezcan.

A esta generación socialmente consciente, le gusta el pollo, con 46% de los GenZ que dicen que es su platillo preferido para la comida principal del día. La carne de res en cambio, ha estado recibiendo malas opiniones por supuestas consideraciones ambientales-, un problema importante para esta generación que es tan socialmente consciente.

Cada generación aprecia los alimentos cultivados sustentablemente, pero los GenZ son los líderes de la tendencia. “La sustentabilidad es personal para los consumidores, por esa razón, las declaraciones de saludable-para-ti y saludable para el planeta, son muy exitosas”, dijo Crystal Barnes, SVP de Responsabilidad Global y Sustentabilidad en Nielsen. “Al identificar una oportunidad de ser mas sustentable e implementar un plan de acción razonable para lograrlo, las empresas logran la autenticidad que la publicidad pagada no puede comprar.

Sustentable no esta necesariamente correlacionado con natural. 77% de los GenZ, se inclina mas a probar los alimentos hechos con tecnología, y 71% están mas cómodos en general con el uso de tecnología para cultivar alimentos que cualquier otra generación de acuerdo con el Institute of Food Technologists – Instituto de Tecnólogos en Alimentos. Sin embargo, esta tecnología debe ser confiable y su uso no debe ser oculto. Otro 27% de los GenZ, tiene el perfil de los que Ketchum llama “Food eVangelists” o “eVangelistas de la comida”, -un pequeño pero influyente grupo que quiere impactar la manera como se cultivan, se empaquetan y se venden los alimentos, y no tienen miedo de decir a su grupo social en que alimentos confían y en cuales no.

“Los eVangelistas de la comida, están abiertos a aprender acerca de la tecnología de los alimentos y a compartir mas con sus redes sociales, pero también descartaran rápidamente una explicación pobre”, dijo Kim Essex, socia y Directora de Agricultura de los Alimentos e Ingredientes en Ketchum. “Los Food eVangelists en están en sus 20’s y son especialmente poderosos no solo por su influencia en las compras, pero también por las generaciones a las que impactaran en el futuro.

Como resultado, los fabricantes que muestran los beneficios de sus esfuerzos, pueden ser reconocidos por sus métodos sustentables, sin ser etiquetados como sobre-procesados. Para esto se necesita buena comunicación y un entendimiento de lo que la generación mas joven esta buscando en sus alimentos.

CALENDARIO DE EVENTOS

Conozca a nuestros Proveedores USA, que estarán exhibiendo con nosotros en estos eventos:

JUNIO

9-12: Alimentec

Bogotá, Colombia
Corferias
feriaalimentec.com

17-20: Food Taipei – Taipei International Food Show

Taipei City, Taiwan
TWTC Taipei Nangang
Exhibition Center
foodtaipei.com.tw

24-25: Free From Functional Food Expo 2020
Amsterdam, The Netherlands
Rai Amsterdam
freefromfoodexpo.com

AGOSTO

13-17: HKTC Food Expo Hong Kong

Hong Kong Convention and Exhibition Centre
event.hktdc.com/fair/
hkfoodexpo-en

18-20: Fi South America

São Paulo-SP, Brazil
Transamerica Expo Center
figlobal.com/southamerica

SEPTIEMBRE

1-3: Seafood Expo Asia Hong Kong, China

Hong Kong Convention & Exhibition Centre
seafoodexpo.com/asia

7-10: Fine Foods Australia

Melbourne, Australia
Melbourne Convention & Exhibition Centre
finefoodaustralia.com.au

9-11: Fi Asia

Jakarta, Indonesia
Jakarta International Expo
figlobal.com/asia-indonesia/en

22-26: THAIFEX

Bangkok, Thailand
IMPACT Exhibition and Convention Center
thaifex-anuga.com/en

23-24: Vitafoods Asia

Singapore
Sands Expo & Convention Centre
vitafoodsasia.com

29-Oct 1: Food Tech Summit

Mexico City, Mexico
Centro Citibanamex
foodtechnologysummit.com

30-Oct 2: Expo Alimentaria 2020

Santiago de Surco, Peru
Jockey Exhibition Center
expoalimentariaperu.com/en

OCTUBRE

17-22: SIAL Paris

Paris, France
Paris Nord Villepinte
sialparis.com

21-23: FIGAP 2020

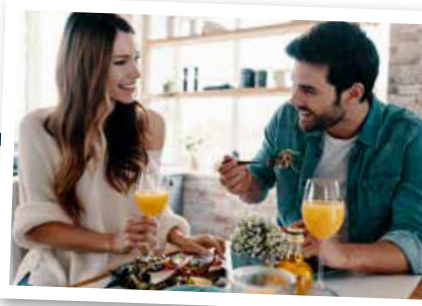
Guadalajara, Mexico
Expo Guadalajara
figap.com



noticias breves

Los procesadores de carne comenzaron a ofrecer mezclas de productos hechos parcialmente con vegetales, para competir contra los productos a base de plantas. Applegate planea lanzar una línea de hamburguesas y albóndigas hechas de carne y vegetales en abril, mientras que Tyson Foods, Purdue Farms y Better Meat Co., están creando opciones de mezclas de carne, reportó el periódico Yakima Herald Republic.

Las ventas de coliflor cruda y alimentos que contienen vegetales, aumento a US\$700 millones en los Estados Unidos en 2019. Esto es 40% mas que en el 2016 de acuerdo con Nielsen. Este vegetal se vende ahora mas que la col y el ajo, y se ha vuelto mas popular que el kale, que esta experimentando menos ventas. Las pizzas con base de coliflor, representan un cuarto del total de pizzas vendidas en la cadena de tiendas Stew Leonard's mientras que la cadena Kroger, introdujo 14 productos de marca propia con coliflor el año pasado, reporto el Wall Street Journal.



La categoría de las confecciones genera US\$37,500 millones en ventas de retail en el 2019. Esto la convierte en la numero 4 mas fuerte en todos los canales de retail, de acuerdo con el reporte "Sweet Insights State of Treating 2020", de la asociación de fabricantes de dulces USA – National Confectioners Association. El chocolate es el segmento con mayores ventas, arriba de los productos sin chocolate, la goma de mascar y las mentas, con fuertes ganancias en ventas en el 2019 en los chocolates libres de azúcar, chocolates de temporada y en empaques pequeños.

Los sabores ácidos-picantes se convierten en tendencia. Los lanzamientos de productos incluyen a los Doritos Flamin' Hot Limón y Ruffles Limón-Jalapeño de PepsiCo, y los sabores Wasabi-Ranch y Chile-Limón de Kettle Brand. En este momento, los platillos que usan sabores cítricos-picantes están entre las tendencias de mas rápido crecimiento en los menús de acuerdo con la firma de investigación de mercados Datassential. Los sabores pimienta-limón, chile-limón, y limón-eneldo, están entre los mas populares en los menús, reporto el Wall Street Journal.

Los negocios de comida están ayudando a gente angustiada. Con los trabajadores de las industrias de restaurantes, deportes y entretenimiento, fuertemente impactados por los cierres debido al coronavirus, empresas como Amazon y Lineage Logistics, están ofreciendo oportunidades de empleo. Además, otras empresas están dando servicios y productos para asegurar que sus clientes estén recibiendo los alimentos que necesitan.

Países que están acumulando alimentos, podrían ocasionar repercusiones mundiales en el sistema de alimentación. Analistas de la industria, hicieron notar que Kazakstán, Vietnam, Serbia y Rusia, han prohibido las exportaciones de ciertos alimentos y China, se ha comprometido mas que nunca, a comprar todo el arroz de sus cosechas domesticas. Un analista de Chatham House alerta que el acumulamiento de alimentos por parte de los consumidores en conjunto con políticas proteccionistas, podrían eventualmente ocasionar el incremento de precios de los alimentos, reporto Bloomberg.

Perdidas en ventas anuales en los mercados de alimentos, podrían llegar a ser del 10 al 25%. Esto es igual a mas de US\$500 millones de acuerdo con un reporte de Local Food Economics que uso información de USDA (Departamento de Ag. USA).

Algunos de los productores agrícolas que han visto caer sus ventas a los restaurantes, se están moviendo hacia el retail, alejándose de los productos de nicho para los chefs, con una vida de anaquel muy corta-, ahora produciendo alimentos que puedan venderse en los supermercados, reporto Bloomberg.



Las ventas de alimentos a base de plantas en retail, crecieron 11.4% el año pasado en los Estados Unidos.

Esto eleva el valor total del mercado de los alimentos a base de plantas a US\$5 mil millones de dólares, de acuerdo con la Asociación de Alimentos a base de Plantas - Plant Based Foods Association. Los productos que lideran este crecimiento continúan siendo las leches a base de plantas, carne y alternativas a los lácteos en general. La carne a base de plantas refrigerada, lidera con un crecimiento del 63% en comparación con el año pasado.

Los estadounidenses están gastando US\$178.44 en productos relacionados con el coronavirus. Los padres de niños menores de 18 años, gastaron US\$189.80 en estos productos, mientras que los Millenials gastaron US\$44.30 mas que los Baby Boomers, de acuerdo a un reporte de Lending Tree.

Equinom abrirá oficinas en USA para dar servicio a América del Norte. La empresa israelita, especialista en semillas no-GMO, considera que su expansión acelerará la penetración de la empresa en el mercado global de los alimentos y los acercará a las comunidades agrícolas mas representativas y a los manejadores de granos, así como a las compañías procesadoras de alimentos y fabricantes de ingredientes. Equinom nombro a Rick Mignella Vicepresidente Ejecutivo y director, para liderar el equipo USA.

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 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 medios de comunicación alternos para conocer la información del programa, deberán contactarnos. Food Export Midwest y Food Export Northeast no toleran el fraude y estamos en constante vigilancia para la prevención de fraudes en cualquiera de nuestros programas. Food Export no discrimina y nos reservamos el derecho de aceptar o negar a las empresas la participación en nuestros programas. Si desea revisar las políticas de participación y nuestro código de ética visite: www.foodexport.org/termsandconditions

U.S. FOODLINK

Tim Hamilton
Director Ejecutivo
thamilton@foodexport.org

Greg Cohen
Gerente de Comunicaciones
gcohen@foodexport.org

Adolfo Montelongo
Coordinador de Comunicaciones -
Contenidos
amontelongo@foodexport.org

Laura Buske
Coordinadora de Comunicaciones -
Publicaciones
lbuske@foodexport.org

Sara Larson
Asociado de Comunicaciones -
Redes Sociales
slarson@foodexport.org

FOOD EXPORT ASSOCIATION OF THE MIDWEST USA

309 W. Washington Suite 600
Chicago, IL 60606
T: 312/334-9200
F: 312/334-9230
www.foodexport.org
info@foodexport.org

Michelle Rogowski
Subdirectora
mrogowski@foodexport.org

Teresa Miller
Gerente Programa Internacional de
Mercadotecnia
tmiller@foodexport.org

Molly Burns
Gerente Branded Program
mburns@foodexport.org

FOOD EXPORT USA- NORTHEAST

One Penn Center
1617 J.F.K. Boulevard, Suite 420
Philadelphia, PA 19103
T: 215/829-9111
F: 215/829-9777
www.foodexport.org
info@foodexport.org

Suzanne Milshaw
Subdirectora Interina / Gerente
Programa Internacional de Mercadotecnia
smilshaw@foodexport.org

Howard Gordon
Gerente Branded Program
hgordon@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



Red's Best

Boston, MA

Red's Best es una empresa de alimentos del mar, fundada en el 2008 para servir a los pescadores de las comunidades costeras locales, -manejadas sustentablemente y cosechando sus productos bajo las regulaciones de los Estados Unidos, por los pescadores de la región de la Nueva Inglaterra en el este de los Estados Unidos. Uno de sus productos destacados y que actualmente exportan es la Mantarrraya, que se ofrece con o sin piel. Su carne es rica en proteína y baja en colesterol, sodio y grasas, con un suave sabor a océano, y textura similar a la de las vieiras. Red's Best tiene este producto en presentaciones en cajas de 5, 10 o 20 kilogramos. La mantarrraya gigante también esta disponible en cajas de 20 kg. redsbest.com



Katz Gluten Free

Mountainville, NY

Esta empresa fue establecida a principios del 2006 por la Sra. Katz, con nada mas que una batidora casera, algunas recetas bien practicadas y un interminable animo por la perfección. Kats Gluten Free ofrece una extensa selección para satisfacer las demandas culinarias de cada consumidor intolerante al gluten. Hechas de ingredientes puros, totalmente naturales, frescos y de alta calidad, sin conservadores añadidos, ¡para ser consumidos sin culpa! En la actualidad, es una empresa líder y reconocida en la categoría, operando en instalaciones con tecnología de punta, certificados Libres de Gluten por GIG, con una confiabilidad sin par en el cumplimiento de los estrictos estándares de la certificación GF.

Libre de Nueces | Libre de Lácteos | Kosher katzglutenfree.com



Pyramid Foods, LLC

Shawnee, KS

Las salsas BBQ de PITMASTER LT's son creaciones de un antiguo residente del área de Kansas City, que también es un maestro de la barbacoa: Luther "LT" Took, lo cual ha perfeccionado durante tres décadas. Hechas 100% con mezclas de ingredientes naturales, libres de gluten, libres de conservadores, libres de nueces, libres de lácteos y de soya. En 2016, LT creó PITMASTER LT's para compartir estas salsas BBQ auténticas estilo Kansas City, para que todo el mundo las pudiera probar. La salsa BBQ Pitmaster LT's Classic, da a las carnes y frijoles, un sabor a barbacoa dulce-ahumado, mientras que la salsa Spicy BBQ infundona un sabor similar pero ahumado-picante. PITMASTER LT's se vende ahora en algunas regiones de los Estados Unidos y Canadá.

PitmasterLT.com



Alden Group

Farmington Hills, MI

Fundada en 2007, con el objetivo de proveer al mundo aceites saludables para cocinar, Alden ha crecido para ser un importante proveedor domestico e internacional, de aceites no-GMO, y un líder en el mercado con la marca LifeOil, ofreciendo una completa línea de aceites de semillas de especialidad. Alden Oils es proveedor líder de aceites orgánicos de especialidad verificados Non-GMO Project, para la industria de ingredientes, segmentos de foodservice y retail y para exportación. La empresa tiene oficinas en los estados de Michigan y Dakota del Norte, con socios estratégicos para refinación y maquila en el estado de Iowa y ubicaciones logísticas en Michigan, ofreciendo soluciones de suministro de aceites de especialidad, con aceites de alta calidad y servicio personalizado a nuestros clientes. Retamos a lo normal. aldenoils.com

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

Productos Destacados



PDB Group LLC dba Absolutely Lobster

Bala Cynwyd, PA

Absolutely Lobster® hace que cocinar langosta sea fácil y delicioso. Las colas de langosta Absolutely Lobster son jugosas, y llenas de un fresco sabor a langosta de mar. Las únicas colas de langosta congeladas frescas, que pueden ser cocinadas en 3 minutos en un horno de microondas desde congeladas. Nuestro proceso de Patente Pendiente, crea una salsa de mantequilla totalmente natural mientras se cocinan.

Langosta de Maine sustentable + Mantequilla de Maine libre de OMG + Sal de Mar | Ingredientes Artesanales | Sin Conservadores | Hecho en Maine

AbsolutelyLobster.com



Athena Brands, Inc. dba Green Mustache

Brooklyn, NY

Green Mustache (bigote verde) se especializa en crear snacks innovadores hechos a base de plantas. Nuestra empresa comenzó como una historia de las que comparten millones de padres, -aquella del niño y sus particulares hábitos alimenticios-, incluyendo su fuerte aversión a los vegetales verdes. Con el tiempo, nos dimos cuenta que esta historia va mas allá de la narrativa de los niños que no quieren comer verduras, y simplemente se convirtió en la historia de cada persona que trata de encontrar maneras ricas y convenientes de ser saludable. De allí nuestro mantra: "¡Verdes Para Todos, Grandes y Pequeños!"

EL PODER DE LAS PLANTAS – Todo lo que hacemos proviene de nuestro compromiso por la vida a base de plantas. Porque creemos que la comida que comes debería de ayudar a tu cuerpo – no lastimarlo. Tenemos la misión de nutrir a todas las generaciones creando snacks a base de plantas, que sean súper ricos, alcanzables y divertidos.

QUE DESAPAREZCAN LOS SNACKS MALOS – No solo nos importa lo que hay en nuestros productos, nos preocupamos igual por lo que no esta en ellos: no pesticidas, no fertilizantes químicos o OMG, sin azúcares añadidas, sin conservadores, y sin colores o sabores artificiales.

NUESTROS SNACKS – Inspirados en el clásico infantil, Mustache Munchies que son galletas con queso, modernizadas para atraer a consumidores de todas las edades, ya que también son orgánicos, libres de gluten, veganos y hechos con ingredientes limpios y saludables. Estas galletas crujientes son fantásticas como snack para toda la familia y también son una opción creativa para sopas o como toppings de ensaladas. Nuestros snacks tienen la divertida forma de un bigote, - ¡será difícil no jugar con tu comida!

getgreenmustache.com



Venus Wafers Inc.

Hingham, MA

Los panes planos Mariner Organic Flatbreads son horneados con los ingredientes mas finos, como todos los productos de Venus Wafers desde que empezamos a hornear hace 87 años. Mariner Organic Flatbreads son Certificados Orgánicos, libres de OMG, Vegano Verificado y aprobado Kosher. Disponibles en 3 sabores: Sal de Mar Multigrano / Sea Salt Multigrain, Romero / Rosemary y Granos Ancestrales / Ancient Grains.

Desde 1931, Venus Wafers es una empresa familiar, operada por sus dueños, pioneros de las saludables galletas y panes planos, para satisfacer a los cambiantes paladares de los consumidores que buscan productos de conveniencia. Desde el primer producto de su fundador hace mas de 87 años, una galleta hecha 100% con trigo integral, hasta sus galletas autenticas Lavasch, Galletas Stoned Wheat de trigo y sus panes orgánicos. Venus siempre ha hecho el esfuerzo de hornear con los mejores ingredientes para crear una variedad de formas y tamaños, en atractivos empaques. venuswafers.com



YZ Enterprises dba Almondina

Maumee, OH

YZ Enterprises, Inc es una empresa familiar operada por sus dueños en el estado de Ohio, USA, y hemos estado haciendo nuestras deliciosas y saludables galletas y snacks Almondina Brand desde 1989. Los productos de Almondina Brand son galletas y snacks de almendras delgados y crujientes, horneados dos veces y son perfectos para toda ocasión. Cada receta esta llena de almendras y tiene solo ingredientes naturales, sin químicos ni conservadores. Los productos Almondina Brand son kosher y son libres de lácteos y colesterol, sin sal o grasa añadida y sin grasas-trans. Las nuevas adiciones a nuestra línea de productos también son libres de OMG. Almondina Brand están disponibles en tres deliciosas líneas que seguro les gustaran: Almondina Biscuits, Toastees y Almond Bites libres de OMG. almondina.com

Para mayor información de estos y otros Productos Destacados

Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Prime Food Products Inc dba T & E Foods

Ridgewood, NY

Solo agregue agua hirviendo a nuestras Mezclas para Crema para obtener una cremosa y rica sopa. Hechas con los ingredientes naturales mas finos, incluyendo sal de mar, y especias de la mas alta calidad. Para una verdadera sopa gourmet, puede agregar sus vegetales favoritos a la Crema de Vegetales, champiñones rebanados a la Crema de Champiñones, cebolla picada a la Crema de Cebolla, o incluso calabaza a la Crema de Pollo para una cremosa sopa de calabaza. Las posibilidades son infinitas con estas mezclas de sopas. Con solo 50 calorías por porción, puedes comer mas de una.

Veganas | Parve | Kosher | Libres de Trigo | Libres de Maíz | Libres de Lácteos | Buenos para Vegetarianos | Sin GMS primefoodproductsinc.com



Elmhurst 1925

Elma, NY

Elmhurst tiene la distinción de haberse fundado dos veces: primero en 1925 como una empresa de lácteos, y después en 2017, casi como lo contrario: una marca de bebidas a base de plantas. Habiendo vivido la revolución de animales-a-plantas dentro del ciclo de vida de nuestra empresa, estamos en la posición única de ofrecer, no solo productos de imitación, sino verdaderas opciones alternativas a los lácteos.

- Ingredientes mas simples. Todos los productos Elmhurst contienen 6 ingredientes o menos. Sin gomas, emulsificadores o aceites añadidos. Todas las leches Elmhurst Sin Endulzar, tienen solo dos ingredientes: nueces y agua
- Nutrición mejorada. Elmhurst utiliza mas ingredientes base que sus competidores. Por ejemplo, nuestras leches de nueces, tienen hasta 4 veces mas nueces por porción, mientras que todas nuestras variedades de leche de avena, tienen hasta 16g de granos enteros por porción. Nuestro singular proceso HydroRelease™, utiliza solamente agua para separar los nutrientes del ingrediente base y los convierte en una bebida cremosa, similar a la leche para un perfil nutricional completo y sabor autentico.

Nuestros contenedores son 100% de materiales reciclables y certificados por el Forest Stewardship Council. En el 2020, lanzamos nuestra iniciativa de Misión de Transición, animando a los consumidores a retarse a si mismos, sustituyendo 50% de su nutrición animal con nutrición a base de plantas. Nuestros empaques asépticos con vida de anaquel estable, ayudan a controlar el desperdicio, mientras que les abrimos la puerta a una diversidad de ocasiones de uso. Nuestras aplicaciones Elmhurst on-the-go, estarán disponibles en el 2020, con el lanzamiento de opciones en porciones individuales.

Libres de OMG | Libres de Gluten | Libres de Carrageninas | Kosher | Libres de Sabores Artificiales elmhurst1925.com



Simple Supplemental Foods

Birmingham, MI

El objetivo de la marca R-osted, es el de ofrecer opciones de alimentos totalmente naturales, con procesos mínimos, sensacionales y saludables. Nuestros clientes disfrutan de nuestros nutritivos productos, con singulares y atrevidos sabores. Ofrecemos alimentos de especialidad hechos de ingredientes enteros y visibles, con pocos ingredientes. También nos dedicamos a probarle al mundo, que la alimentación saludable no tiene que ser simple y aburrida... puede ser divertida y llena de sabor. Nosotros fuimos la primera marca de los Estados Unidos en llevar un crujiente snack de lentejas al canal de retail. Nuestra marca registrada Crunchy Lentils ofrece 4 grandiosos sabores en un atractivo y bello empaque. Las cajas para retail contienen 12 paquetes, y ofrecemos aplicaciones para granel y foodservice, en situaciones específicas. También somos muy buenos para comunicarnos y para trabajar en equipo. rostedsnacks.com



Healthy Food Ingredients

Fargo, ND

Healthy Food Ingredients es un proveedor y exportador de ingredientes de especialidad, ofreciendo inocuidad alimentaria y suministro asegurado, para proteger a su marca. Empezamos con una cadena de suministro sustentable, con el soporte de IntegriPure®, nuestro innovador proceso de micro-reducción, para ofrecer un completo portafolio de ingredientes incluyendo leguminosas libres de OMG, orgánicas y libres de gluten, frijol de soya, granos, semillas, linaza, aceites prensados y nuestro producto insignia Suntava Purple Corn™. Tenemos una gran capacidad de procesos para moler, hacer hojuelas, mezclar y preparar productos listos para el consumidor final. ¿Busca marca propia? ¡Podemos ayudarlo con eso también!

Estamos dedicados a proveer ingredientes seguros, saludables de calidad Premium en sociedad con nuestra diversa red de productores. hffamily.com



FLORICON PARTNERS

BETTER FOOD FROM BETTER IDEAS

Floricon Partners

Johnson Creek, WI

Con mas de 25 diferentes tipos y variedades de quesos, nuestros productos de Wisconsin hechos con ingredientes locales, serán un favorito en los refrigeradores de los consumidores. Tenemos la habilidad de hacer los tamaños y empaques que soliciten nuestros clientes en 28g, 56g, 85g, 113g, 226.8g y 340g en todas las variedades. También podemos enviar desde cualquier puerto, ofreciendo con facilidad nuestros productos para el mundo. floriconpartners.com



Boyajian Inc.

Canton, MA

Aceites Finos & Vinagres • Aceites Cítricos Puros • Sabores Naturales

En 1987, con su herencia y tradición familiar Armenia, John Boyajian hizo sus primeras botellas de aceite de oliva infusionado con ajo, para los clientes de su nueva tienda en Cambridge, Massachusetts. La respuesta al aceite original con ajo de los Estados Unidos fue tremenda. En la actualidad, Boyajian Inc. Opera una sofisticada planta de producción y oficinas corporativas en Canton, Massachusetts. Con una extensa línea de aceites infusionados, aceites para remojar pan, vinagres, aceites puros de cítricos, y sabores naturales y extractos, los productos Boyajian son reconocidos por los consumidores y profesionales de los alimentos alrededor del mundo como elementos esenciales.

Todos nuestros aceites son naturalmente infusionados en lotes pequeños, usando solamente hierbas naturales y especias. Este proceso puede tomar hasta ocho semanas, y es entonces cuando se hacen pruebas de sabor a cada lote para asegurar calidad y consistencia. Nuestros finos vinagres, son hechos solamente con fruta de verdad e ingredientes naturales sin colores, sabores o azúcar añadidos.

boyajianinc.com



New Grounds Food, Inc. dba Eat Your Coffee

Boston, MA

Fundada por estudiantes universitarios cansados de las bebidas energéticas llenas de azúcar y químicos, y buscando algo que les proporcionara una cafeína limpia y de manera conveniente, Eat Your Coffee tiene la misión de ayudar a la gente a controlar su consumo de cafeína y tener mas energía con opciones de cafeína comestible, alimentada con café de verdad obtenido éticamente. Eat Your Coffee produce snacks en barras con cafeína con 90 calorías y una línea de pouches de crema de nueces con cafeína keto-amigable! Todos los productos contienen al menos 65g de cafeína (lo mismo que un shot de espresso) y son veganos, libres de gluten, sin OMG y kosher. Distribuidos en los Estados Unidos en mas de 3 mil oficinas, bares de jugos, gimnasios y cafeterías en los Estados Unidos. Eat Your Coffee son pioneros en una nueva categoría de snacks con cafeína, ayudando a los consumidores a tomar el control y entender lo que consumen para estar alerta y concentrados. eatyour.coffee



Vesta Ingredients

Indianapolis, IN

Vesta Nutra se enorgullece en presentar un proceso de extracción ecológicamente amigable, para la marca Vesta-branded Natto MK-7™, usando una extracción de CO2 supercrítico, con alta presión y baja temperatura, dando como resultado un extracto puro que es muy estable y una forma altamente bio-disponible del Bacilo subtilis natto. Este proceso es seguro para el ambiente, sustentable y ofrece un producto totalmente natural y libre de alérgenos. Vesta Nutra es un proveedor de suplementos dietéticos e ingredientes nutricionales de servicio completo que se mantiene como líder en el desarrollo, manufactura y proveeduría de suplementos alimenticios de primera clase en todo el mundo. VestaNutra.com

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