

U.S. FOODLINK

El boletín bimestral para los importadores de alimentos USA

Vol. 18 No. 5



Alimentos Preparados Empaques más Pequeños PARA IMPULSAR EL CRECIMIENTO DE LA CATEGORÍA DE ESPECIALIDAD

El mercado de alimentos de especialidad, no es inmune a los importantes retos que la industria de los alimentos enfrenta actualmente, como la inflación y las trabas en las cadenas de suministro, pero está en buena posición para manejar posibles eventos en el futuro, y crecer aún mejor.

Los hábitos de los consumidores están cambiando aceleradamente, pero los productos de especialidad están bien posicionados para moverse al ritmo de la demanda, aprovechando sus aciertos anteriores. “El mercado de alimentos de especialidad, han prosperado a pesar de dos años difíciles, en nuestro último estudio de mercado, se puede ver que la categoría continua creciendo más rápido que las demás categorías de alimentos”, dijo Denise Purcell, VP de Contenido y Educación en el Specialty Food Association (SFA), “El crecimiento continuara, pero a un paso más lento que el que la industria experimento durante el torbellino de compras de comida y preparaciones en casa, que ocasiono la pandemia del 2020 -y dependerá de la capacidad de la cadena de suministro, cambios en retos como la inflación, problemas de logística, incremento en costos y escases de materiales.”

Una categoría que no siempre se asocia con los alimentos de especialidad, pero que podría convertirse en un área de crecimiento, son los productos perecederos. El Specialty Food Association, dijo que los perecederos son elementos críticos para la categoría de especialidad, y que los “departamentos de perecederos, representan lo atractivo y creativo del merchandising y su ejecución”, especialmente para los retailers de especialidad. Estos productos también pueden servir como campos de prueba para nuevos productos de especialidad que eventualmente se mueven a la categoría de productos de consumo masivo.

El crecimiento en perecederos incluye oportunidades para los alimentos de especialidad preparados, cuya popularidad está creciendo a medida que los consumidores regresan a sus trabajos en la oficina. Los expertos han visto que han aumentado las etiquetas con leyendas como “en tendencia”, “listo para comer”, y “listo para llevar”, de acuerdo con Whole Foods Magazine. Etiquetas que tradicionalmente han sido excluidas en los productos de conveniencia, como “mínimamente procesado”, “saludable”, “fresco” y “mejor para ti”, también están al alza.

(Continúa en pág. 2)



Food
Export
Midwest USA™



www.foodexport.org



Mientras que los alimentos preparados no han llegado a las tiendas de abarrotes a gran escala, compañías como Gardencup, llevan la delantera en esta tendencia hacia el futuro.

Casar a la conveniencia con la salud, es una combinación ganadora en el mercado actual.

“Insistimos en que el factor más importante para lograr el importante objetivo de comer limpio, es el hacerlo lo más fácil y accesible posible”, dijo Brad Savage, fundador y CEO de Gardencup. “Si tu refrigerador esta siempre lleno de alimentos llenos de vegetales, listos para comer, tus oportunidades de mantenerte apegado a una dieta saludable se multiplican X10.

Mientras que esto no es nuevo, los snacks siguen creciendo, de acuerdo con información de Mondelez – 64% de los consumidores están interesados en consumir botanas en varias ocasiones durante el día, reduciendo al mismo tiempo, el tamaño de sus tres alimentos principales. Sin embargo, el Specialty Food Association, encontró que la salud continúa siendo el factor más importante en la mente de los consumidores en la era post-pandemia, y por esa razón, la gente continúa buscando alternativas más saludables.

El mundo de los snacks saludables, también podría experimentar cambios en los empaques. Comer saludable es solo uno de los aspectos de un estilo de vida saludable, y los consumidores que quieren mantener arriba la energía para entrenar el gym, o durante un evento deportivo, estarán buscando opciones en tamaños y empaques convenientes.

“La pandemia movió los reflectores hacia la importancia de la salud y los snacks saludables”, dijo Vivien Lambe, co-fundadora de Source on the Air, una marca de snacks de lenteja. “Ahora más que nunca, los consumidores están en busca de snacks que no solo sean deliciosos, pero también altos en vitaminas, nutrientes y antioxidantes, así como opciones sin azúcar añadida, y sin aditivos. Una opción que tomo fuerza en el verano, fueron los chips de vegetales. Las opciones a base de kale como Terra han estado presentes por años, pero ahora los fabricantes están probando nuevos sabores y nuevas bases. Roots Foods, lanzo un chip de tomate, que combina el dulce sabor de la fruta con un atractivo crunch, y también están haciendo chips de pimientos dulces, zucchini, cebolla, oca y espárragos. El resultado, son snacks que utilizan el atractivo de los chips de papa, usando una base más saludable.

Fuera del mundo de los chips, Popadelics ha creado todo un mundo de hongos en sabores como Tai-chile-trufa-parmesano. Una versión de tomate fue descrita en el periódico Washington Post como “una versión más natural de la típica botana de puff de queso neón”.

El mundo de los snacks saludables, también podría experimentar un cambio en los empaques. Comer sano, es solo uno de los aspectos para lograr un estilo de vida sano en general, y los consumidores que quieren mantener arriba la energía en el gym o durante un evento deportivo, estarán buscando opciones en tamaños y empaques convenientes. Lambe espera que el interés de hoy en los snacks en empaques familiares, se mueva hacia los empaques más pequeños, individuales, para atraer a los clientes que los compran para llevar.

Otra tendencia de más atrás, son los alimentos de especialidad a base de plantas, en donde el crecimiento es más lento, pero sin dejar de ser positivo. Esta categoría creció 6% en 2021, pero este crecimiento fue menor al 26% del 2020 de acuerdo con Specialty Food Association (SFA). Productos como el yogurt a base de plantas, tofu y leche a base de plantas, crecieron a un ritmo más lento que el crecimiento de toda la categoría en general. Una subcategoría, que podría ser víctima de su propio éxito, son las carnes alternativas a base de plantas. Estas fueron históricamente el 97% de los productos de especialidad, pero a medida que el interés de los consumidores creció, comenzaron a aparecer en el mercado otras alternativas que no son de especialidad, y que están contribuyendo con mucho al continuo crecimiento de la subcategoría.

La comida de especialidad, no son solo snacks y comidas, - el SFA registro un cambio reciente en su momentum, en el cual las ventas de bebidas de especialidad, superaron las de los alimentos de especialidad. Esto fue atribuido una vez más, a las costumbres post-COVID, con los consumidores pasando más tiempo fuera de casa, volviendo a estar interesados en bebidas especiales para disfrutar sus experiencias, y estas incluyen los hard seltzer, hard kombucha, y cocteles funcionales fermentados.

Sin embargo, SFA advierte cambios que los fabricantes deberán considerar. Specialty Food Association espera que el crecimiento de los alimentos de especialidad, se mantenga alineado con la capacidad de la cadena de suministro, debido a que los actuales retos en distribución, impactaran el tipo de ingredientes que estarán disponibles, y esto puede ser particularmente complicado para las compañías que que utilizan ingredientes especiales. SFA espera que los fabricantes, evalúen que SKU's pueden producir con confianza, sabiendo que los materiales que necesitan estarán asegurados para producción, y que eso les permitirá obtener ganancias en un entorno de aumento de costos de producción. Dicho esto, los fabricantes de alimentos de especialidad que se mantengan actualizados en el desarrollo de las tendencias, estarán en buena posición hacia el otoño del 2022. Algunas áreas están perdiendo fuerza, aunque continúan teniendo un crecimiento sólido, por lo que tomar ventaja de las oportunidades, les ayudara a estar listos para un mejor futuro.

Los Consumidores Buscan Cupcakes y Galletas más Saludables para Disfrutar con el Café



Los consumidores que compran para llevar, están buscando algo para acompañar el café de la mañana, y los panecillos y galletas son los mas buscados. Bagels, cupcakes, galletas, todos tienen oportunidad, y los sabores y demanda del consumidor para cada uno, tienen sus propias tendencias, cumpliendo con los intereses de los clientes de hoy.

En Estados Unidos, los bagels son un clásico que se ofrece en los cafés, -más del 50% de las ordenes, incluyen la compra de un bagel, así como en el 9.6% de las ordenes de té y 8.2% de las de latte, de acuerdo con información de Tastewise. Los bagels mas populares son los que llevan el topping “everything bagel”, con queso crema y pescado. La firma Datassential reporto que la presencia del sazónador “everything bagel” ha crecido en el último año, más del 60% en los menús.

Los toppings de queso feta y huevo, están creciendo en popularidad, mientras que el interés en Neufchatel, esta decreciendo. En cuanto los ingredientes, el mayor interés en las etiquetas de salud y bienestar, han crecido una tendencia hacia los no-OMG, orgánicos y libres de fructosa y jarabe de maíz, libre de gluten, y bajos en calorías, generalmente en el rango de calorías entre 101 y 199, de acuerdo con la firma de investigación de mercados IRI.

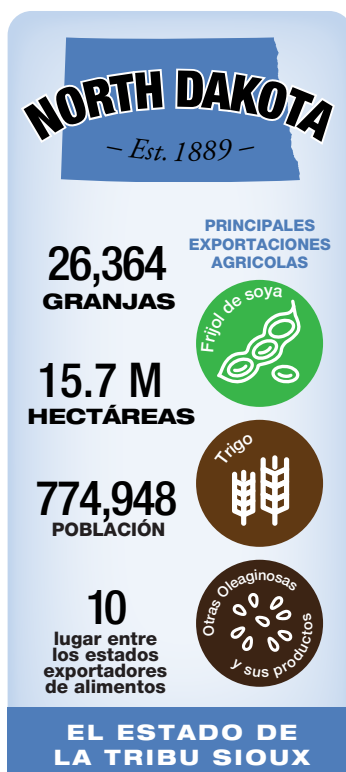
Cuando se trata de cupcakes, los consumidores no necesariamente buscan nuevos sabores, sino ingredientes que los hagan ver fantásticos. Las búsquedas en Pinterest por “ideas de arte en pasteles” se triplico en el 202, y se espera que continúe durante todo 2022. Los cupcakes con ingredientes brillantes y de colores, que destacan en redes sociales, ayudaran a los cafes a destacar entre la competencia.

Las galletas son otro clásico con el café, pero la indulgencia dulce va en contra del elevado interés en comer saludable. Sin embargo, las recetas bajas en azúcar, han evolucionado para parecerse a los productos tradicionales, y el fabricante de Chocolates Blommer Chocolate Company, cree que ahora es posible reducir el 40% del azúcar en algunas aplicaciones de panificación.

“La investigación a nivel global, continúa indicando que el sabor es la primera consideración de los consumidores al escoger lo que se van a comer, pero históricamente, se han alejado de los productos de chocolate con menor cantidad de azúcar añadida, debido a una negativa percepción de sabor”, dijo David Meggs, COO de Blommer Chocolate Company. “Tenemos en nuestras manos una oportunidad tremenda para atraer de regreso a esta categoría, a los consumidores que han rechazado los productos reducidos en azúcar debido a que no saben los suficientemente bien”.



Perfiles Estatales del Centro y Noreste USA



noticias breves

Más de la mitad de los consumidores en USA, dicen que han cambiado sus hábitos de consumo de alimentos y bebidas, para compensar el alto costo de vida. Una nueva encuesta hecha por la firma de inteligencia global Morning Consult, encontró que alrededor de 8 de 10 encuestados, dijo que reduciría las idas a restaurantes y bares, mientras que el 72% reportó que reducirían las compras de carne, reportó Market Watch.

Con más consumidores menos preocupados por la pandemia, se espera que se reduzcan los pedidos de despensa en línea. De acuerdo con la encuesta hecha por ChaseDesign a clientes que compran en línea, el porcentaje de que compras en línea para entrega en casa, se reducirá casi 25% en los próximos meses, reportó Supermarket News.

Los clientes de las cafeterías, quieren opciones a base de plantas para expresar su preocupación por la salud, el bienestar de los animales, y el ambiente. Muchas de estas opciones fueron destacadas durante el reciente Coffe Fest Chicago, reportó The Food Institute.

Los consumidores estadounidenses menores de 30 años con ingresos anuales mayores a US\$125 mil, son menos propensos a evadir los alimentos con modificaciones genéticas. Un estudio reciente encontró que los consumidores que perciben a la ciencia y la tecnología como positiva, confían en las compañías que hacen agricultura biotecnológica, y tienen un entendimiento mayor acerca de la tecnología de edición genética, son menos propensos a evitar los alimentos modificados genéticamente, reportó Meat+Poultry.



El crecimiento de consumo de snacks en casa y conciencia sobre nutrición durante la pandemia, ha disparado la categoría del yogurt. Las ventas de yogurt en supermercados, alcanzo US\$662 millones, creciendo 8% anual hasta abril 2022, continuando con una tendencia creciente que comenzó al final del 2021, reportó Supermarket News.

Se espera que el mercado de ingredientes funcionales para alimentos, crezca 6.7% CAGR hacia 2030. El creciente interés de los consumidores en la salud, es un importante factor de crecimiento, así como las dietas especiales como keto y vegana, de acuerdo con Research Markets.

Cerca del 80% de los estadounidenses prefieren proteína animal, de acuerdo con una encuesta hecha por la Universidad de Minnesota. Mientras tanto, el 31% dijo que planean comer más proteína de plantas en los próximos cinco años, reportó el National Hog Farmer.

Durante la pandemia, consumidores compraron muchos productos de desayuno congelados y parece que esta costumbre tiene la fuerza para quedarse. Te acuerdo con información del American Frozen Food Institute, las ventas de alimentos congelados en general, crecieron 6.8% anual hasta abril, en parte impulsadas por el 11.4% de crecimiento en los productos para desayuno congelados, reportó Supermarket Foods.

Los consumidores que compran abarrotes en línea, gastan más que los consumidores que compran en tiendas físicas, y compran en más tiendas. El reporte más reciente de Dunhumby Consumer Trends Tracker, encontró que los consumidores omnicanal, gastan 1.5 veces más en abarrotes que los consumidores que solo compran en tiendas físicas, y reparten su gasto en hasta el doble de tiendas, reportó Supermarket News.

Más clientes están comprando abarrotes de marca propia, y no solo por el precio. Un nuevo estudio de FMI-The Food Industry Association, indica que al menos una fracción de los compradores menciona la disponibilidad como una de las razones importantes para seleccionar el producto de marca propia de la tienda. Otros factores que influyen la decisión del consumidor incluyen desde la calidad y sabor, hasta la sustentabilidad, reportó Supermarket News.

U.S. FOODLINK

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

Tim Hamilton
Director Ejecutivo

Greg Cohen
Gerente de Comunicaciones

Adolfo Montelongo
Coordinador de Comunicaciones - Contenidos

Laura Buske
Coordinadora de Comunicaciones - Publicaciones

Tia Regec
Asociado de Comunicación

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

Brendan Wilson
Director del programa de marketing internacional

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

Andrew Haught
Gerente de Marketing Internacional

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

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 información confiable en un formato fácil de leer.

Food Export-Midwest y Food Export-Northeast administran muchos servicios a través de la financiación del Programa de Acceso al Mercado (MAP) del Servicio Agrícola Exterior (FAS) del USDA. Las personas con discapacidad que necesiten adaptaciones razonables o medios alternativos de comunicación de la información del programa deben ponerse en contacto con nosotros. Además, la información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast prohíben la discriminación en todos sus programas y actividades por motivos de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estado familiar/paterno, ingresos derivados de un programa de asistencia pública, creencias políticas, represalias o venganza por una actividad previa de derechos civiles. Para presentar una queja por discriminación en el programa, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast son empleadores y proveedores con igualdad de oportunidades. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast no toleran el fraude y están atentos a la prevención del fraude en cualquiera de sus programas. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast se reservan el derecho exclusivo de aceptar o rechazar empresas en sus programas. Para conocer las políticas de participación completas y nuestro código de ética, visite: www.foodexport.org/termsandconditions.



Lola's Fine Hot Sauce

West Des Moines, Iowa

Lola significa abuela. Pues bien, Lola es la madre de nuestro Director General, Taufeeek Shah. Todos hemos crecido llamándola Lola. La salsa picante Lola's Fine Hot Sauce es una receta de familia, compartida por generaciones de una doctora inmigrante llamada Lola, que vino de Filipinas. Estamos compartiendo lo que Lola ha dado a nuestra familia, amigos y vecinos. Ella ha entregado su amor a través de una receta que es fantástica y única.

En Lola's Fine Hot Sauce, nuestra misión es entregar una salsa picante verdaderamente única para que todos la disfruten. Nuestra deliciosa salsa picante está elaborada con los ingredientes más frescos y contiene los chiles más exclusivos del mundo para una experiencia deliciosa. Nuestras salsas no están pensadas para derretirte la cara, sino para hacerte sentir bien y ofrecerte un sabor absolutamente delicioso. Lola's es una empresa en crecimiento y nuestras salsas ricas picantes se pueden encontrar en más de 10 mil tiendas y restaurantes en los Estados Unidos.

Empresa de Iowa | Libre de OMG's | Natural | Vegano | Libre de Gluten | Receta de Familia lolasfinesauce.com



Marron Foods

Harrison, New York

Fundada en 1981 por nuestro Presidente, Matt Pearson, Marron Foods ha estado fabricando ingredientes instantáneos en polvo, ofreciendo soluciones customizadas que han elevado el estándar de la industria en cuanto a calidad y funcionalidad.

Milkman Chocolate 18g Protein Milk, es una cremosa y deliciosa bebida de chocolate para llevar, que contiene el doble de proteínas que la leche.

18g de proteína en porción | Sólo agrega agua fría | Sin refrigeración | Cremosa y deliciosa | Recuperación deportiva | Senderismo y acampada | Empaque de una porción | 2 años de vida útil | Kosher | Hecho en los EE.UU. milkmanmilk.com



Simple Times Mixers

Columbus, Ohio

La palabra "mezclador" tiene un poco de mala reputación y con razón. La mayoría de los mezcladores están llenos de sabores artificiales y conservadores. Sabemos que el mejor sabor proviene de ingredientes 100% naturales, tal y como la naturaleza lo concibió. Cada onza de zumo que se incluye en los mezcladores Simple Times, es de fruta natural, exprimida a mano en nuestra cocina, hecho con el objetivo de obtener un cóctel perfectamente equilibrado y delicioso sin tener que hacerlo tu.

No hace falta ser un mixólogo para disfrutar de cócteles artesanales de gran sabor en casa. Simple Times lo hace fácil: sólo usa 3 partes de mezclador, 1 parte de alcohol y ya está. Lo único de lo que tienes que preocuparte es de llevar tu vaso y a tus amigos a la mesa. simpletimesmixers.com



New Carbon Company, LLC

South Bend, Indiana

Durante más de 80 años, GoldenMalted® ha sido el waffle favorito en los Estados Unidos. Somos el proveedor más grande del mundo de planchas y mezclas para waffles, sirviendo a los mejores hoteles, universidades, restaurantes y parques temáticos. ¡Ahora puede disfrutar de los mismos waffles en la comodidad de su hogar! Nuestra tienda online ofrece nuestras deliciosas mezclas para waffles, panqueques y planchas para waffles fáciles de usar.

Los waffles Golden Malted, también se disfrutan en todo el mundo, exportamos a más de 60 países, entre ellos Australia, Canadá, Inglaterra, Alemania, Grecia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Suecia. goldenmalted.com

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



Aero-Cos International

Cranford, New Jersey

Aero-Cos International se complace en anunciar que ha entrado en la categoría "Better For You" (mejor para ti) al introducir los snacks saludables de nuestra marca Western Range. El catálogo de productos se compone de snacks de setas portobello de origen vegetal. Los snacks "Better For You" están llenos de nutrientes y llenos de sabor. Están disponibles en tres sabores: Sweet Chili, Smokey Bacon y Spicy Cajun.

aerocos.com



Classic Cake

Philadelphia, Pennsylvania

Fundada hace más de 30 años, Classic Cake, tiene historial probado de ser un proveedor que tiene capacidad para garantizar entregas puntuales de productos consistentes a un precio justo. Su firme compromiso con la calidad comienza con la utilización de los mejores y más frescos ingredientes. El enfoque de Classic Cake, enfocado en el cliente, se esfuerza en superar las expectativas mediante la innovación, eficiencia y flexibilidad. Igualmente importantes son sus principios básicos de escuchar activamente, responder rápidamente y actuar sistemáticamente con integridad, pasión y entusiasmo.

Classic Cake se enorgullece en servir a un gran número de clientes nacionales e internacionales, ofreciendo una variedad de postres bajo nuestra marca y de marca propia para foodservice y retail en los Estados Unidos y otros países. Nuestros equipos de cocina y de servicio a clientes, colaboran con los clientes en el desarrollo de productos, los empaques y hasta la información nutricional de las etiquetas, de acuerdo a sus especificaciones. Nuestros clientes y sus consumidores, disfrutarán de nada menos que gran sabor en cada bocado.

Nuestra planta de última tecnología, con 3,830 mt. cuadrados, que está ubicada a pocos minutos del centro de Filadelfia, cuenta con todo lo necesario para fabricar y distribuir a nuestros clientes de foodservice, marca propia y retail, nacionales e internacionales, en todo el mundo.

classiccake.com



Croix Valley Foods

Hudson, Wisconsin

Croix Valley ofrece deliciosos sabores BBQ, desde los hechos a base de frutas hasta clásicos regionales como Memphis y St. Louis, abarcando todos los estilos BBQ que te puedas imaginar. Comenzamos en 2009 y nos hemos convertido en una de las empresas de salsas y rubs BBQ de más rápido crecimiento en el mundo. Nuestro éxito ha llevado a que nuestros productos estén disponibles en tiendas de todo Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Países Bajos, Bélgica, Italia, Chequia y Japón, entre otros.

Nuestros retailers han comprobado que nuestra amplia selección de productos y nuestros atrevidos sabores hacen que los clientes vuelvan. Lo fabricamos nosotros mismos en Hudson, Wisconsin, y se ha convertido en uno de los favoritos de muchos competidores profesionales BBQ de todo el mundo.

Totalmente natural | Sin gluten | Sin GMS croixvalleyfoods.com



Killik Hot Sauce

Lakewood, Ohio

Killik Hot Sauce Co. fue fundada en 2019 por un equipo de padre e hija amantes de la salsa picante, para crear alternativas reducidas en sal tras un par de ataques al corazón en la familia, lo que inspiró el origen de Killik Hot Sauce Co. y su misión de ofrecer a los consumidores una alternativa distinta y saludable a las salsas picantes tradicionales. Esta start-up familiar ha crecido rápidamente en los últimos tres años y medio, y el equipo de Killik está dedicado en crecer la distribución de su exclusiva línea de productos fermentados. Se esfuerzan por llegar a más amantes de las salsas picantes y de los alimentos fermentados, especialmente a aquellos que necesitan limitar su consumo de sodio, y por compartir las bondades de cada botella. killikhsc.com

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



Meat Mitch

Shawnee Mission, Kansas

Meat Mitch es un equipo campeón de competencias de BBQ a nivel mundial de Kansas City. Después de más de una década de perfeccionar su oficio, Mitch y su grupo de ahumadores, se lanzaron de cabeza para crear su propia y exclusiva mezcla de especias y salsas, diseñada específicamente para ganar campeonatos y trofeos... ¡y ganaron! Ahora los productos de Meat Mitch se utilizan en las competencias de BBQ en todo Estados Unidos y son muy apreciados en París, Australia, Suiza, Nueva Zelanda, Reino Unido, Brasil, Canadá, Nueva Escocia ¡y más!

El éxito de estos maravillosos sabores culminó en un galardonado restaurante llamado acertadamente Meat Mitch BBQ. ¡Se completa con uno de los mayores patios de barbacoa al aire libre en el centro de USA! Nuestro equipo también goza de una increíble relación con el equipo de béisbol Kansas City Royals, campeón del mundo, ¡preparando con frecuencia comidas después de los partidos para el equipo durante toda la temporada! meatmitch.com



Shullsburg Creamery

Shullsburg, Wisconsin

Durante casi un siglo, Shullsburg Creamery ha utilizado los mejores ingredientes, ricas recetas tradicionales y un enfoque práctico para producir algunos de los quesos más ricos del mundo. Para nuestro Bourbon Barrel Smoked Cracked Black Pepper Cheddar, hemos usado barriles de bourbon envejecidos, los hemos molido hasta convertirlos en virutas y los hemos utilizado

para ahumar pimientos negros partidos. Después, añadimos las pimientos a nuestro queso Cheddar blanco artesanal. El verdadero arte de añadir sabores al queso natural consiste en realzar el sabor del queso, no enmascararlo. Para lograrlo, nuestro maestro quesero da un suave terminado a este queso, con un ahumado natural de nogal, agregando una sensación de sabor sutil y matizada.

Pruebe este galardonado queso con una carne a la parrilla, pan de romero, pale ale o pinot noir, y por supuesto, bourbon o whisky. shullsburgcreamery.com



Mighty Cricket

Ballwin, Missouri

Vivimos en un tiempo en el que hay más azúcar, más productos químicos y conservadores en los "alimentos" que consumimos a diario. Ahora es más difícil que nunca encontrar alimentos que realmente nos mantengan sanos y que al mismo tiempo nos proporcionen suficiente proteína, nutrientes y energía para vivir una vida poderosa. A medida que la tendencia de las proteínas alternativas sigue creciendo, Mighty Cricket cumple con los consumidores. Nuestros productos están disponibles en tiendas de los Estados Unidos como Fresh Thyme y Hy-Vee, y la empresa ha aparecido en artículos de Forbes y en Inc. Magazine.

Nuestros productos están elaborados con superalimentos de proteína sustentable, con muchos beneficios para tu salud: proteína completa para construir músculo más rápido, vitamina b12 para aumentar tu energía y fibra prebiótica para mejorar tu salud intestinal, entre muchos otros. Mighty Cricket Protein, es la proteína más sostenible del planeta. Requiere 2,000 veces menos agua, 12 veces menos piensos y emite 100 veces menos CO2 que la carne de vacuno. mightycricket.com



The Run-A-Ton Group, Inc.

Chester, New Jersey

En 2014, Wholly Gluten Free se fundó con la creencia de que los consumidores no deberían de tener que sacrificar sus estándares de sabor por sus necesidades dietéticas. Hemos creado -y seguimos innovando-, productos sin gluten, aptos para alérgicos, veganos y kosher, que son lo suficientemente ricos, para aquellos que no tienen restricciones y a la vez satisfacen múltiples necesidades dietéticas.

Disfrutar de la comida debería unir a todo el mundo. Por eso es importante para nosotros que nuestros clientes y sus seres queridos disfruten tiempo juntos, disfrutando de la exquisitez y la seguridad que se merecen. Los productos Wholly Gluten Free están disponibles a nivel nacional en la sección de congelados sin gluten. runaton.com

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



Apres Beverages, Inc.

Battle Creek, Michigan

En Cask & Kettle, hemos mezclado licores destilados de con alto contenido de alcohol, café descafeinado tostado lentamente y sabores intensos en la comodidad de un k-pod. Las cápsulas de Cask & Kettle, elaboradas en forma de concentrado líquido para cócteles, pueden prepararse en caliente en cualquier máquina para hacer café tipo Keurig™, o (sin necesidad de máquina) vertiendo el contenido de la cápsula en 6 onzas de agua caliente o helada (luego basta con removerla rápidamente). Nuestros cócteles están actualmente en el mercado y han sido respaldados por 1,300 retailers.

Tenemos la misión de crear más ocasiones para disfrutar y pensar. Por eso hemos aprovechado la comodidad de un k-pod para crear cócteles que son fáciles de preparar, compartir y comprar, sin sacrificar la calidad artesanal de lo hecho a mano. Queremos crear una experiencia de consumo para nuestros clientes que ofrezca esa sensación de darse un gusto, en cualquier momento y lugar. Después de todo, el café descafeinado permite que cualquier momento sea el adecuado para un cóctel de café. Nos encontrará mezclando bebidas en la innovadora intersección del café, los cócteles y la conveniencia.

Nuestra línea ofrece cinco bebidas entre las que puede elegir, que van desde las bebidas icónicas para después de la cena como el Café Irlandés, el Café Mexicano y la Sidra Picante de Michigan, hasta la visión única de nuestro equipo de mixología sobre las bebidas para relajarse: el Café Mint Patty y el Café Hot Blonde.

caskandkettleusa.com



Sunday Night Foods

Des Moines, Iowa

Rico, aterciopelado, lujoso, suyo. Elaboradas con los ingredientes de mayor calidad en el planeta, nuestras salsas premium para postres, son ganache de chocolate puro en un tarro. Utilizando una técnica clásica francesa, elaboramos cada pequeño lote con el legendario chocolate y cacao Guittard, azúcar de caña, crema y mantequilla frescas, vainilla pura Nielsen-Massey y sal marina para crear una euforia de chocolate.

Nuestras brillantes y decadentes salsas no tienen conservadores, ni sabores falsos, ni absolutamente nada que necesite un doctorado para pronunciar. Las salsas Sunday Night son siempre puras, siempre espectaculares y siempre listas.

sundaynightfoods.com



Wellfleet Shellfish Company

Eastham, Massachusetts

Wellfleet Shellfish Co. es un mayorista de alimentos del mar con sede en Cape Cod, Massachusetts, fundado en 2002. Compramos directamente a las familias de pescadores locales, para apoyar la pesca sostenible y la trazabilidad del océano a la mesa. La pesca ha mantenido a los habitantes de Cape Cod durante miles de años. Los pueblos nativos cultivaban un próspero recurso salvaje, y hoy en día las familias locales continúan la tradición de la pesca salvaje, además de cultivar ostras y almejas de fama mundial. Nuestras instalaciones en tierra incluyen tanques de almacenamiento de pesca viva, aprobadas por la FDA para garantizar que todas nuestras langostas y moluscos vivos sean frescos del océano. Nuestra flota de barcos locales ubicada en la orilla del océano, y el acceso directo a los ricos caladeros de mariscos, garantizan la disponibilidad de productos frescos durante todo el año para su distribución a nivel global.

Wellfleet Shellfish Co. ofrece mariscos capturados de forma salvaje y criados en granjas, incluyendo ostras vivas, almejas vivas de caparazón duro, almejas vivas de superficie y langostas vivas del Atlántico Norte. wellfleetshell.com



OTT Enterprises LLC

Saint Louis, Missouri

Big O es un licor de jengibre artesanal, totalmente natural, elaborado en pequeños lotes por sus creadores/propietarios. Big O es el ingrediente de cócteles más versátil para crear bebidas mezcladas fáciles pero deliciosas en bares y restaurantes, y en casa. También es un digestivo perfecto. Elaborado con jengibre fresco picado a mano y otras especias enteras, Big O realza y agrega valor a cualquier cóctel, mezclándose deliciosamente con todas las bebidas espirituosas, desde el ron hasta el whisky, pasando por la ginebra y el tequila, e incluso el vino y la cerveza, para elaborar cócteles tradicionales y artesanales. Y los chefs lo utilizan para crear fabulosos postres y sabrosas salsas y glaseados para carnes y aves.

Debido a que no es demasiado picante, contiene menos alcohol y no es demasiado dulce, todo el mundo puede disfrutar de la suave calidez y refrescante sabor de Big O.

bigorecipes.com



Panache

Saint Paul, Minnesota

Está el Jugo. ¡Y luego está el Panache! Las infusiones botánicas en el jugo de manzana revitalizan el cuerpo, satisfaciendo su alma. Bebidas funcionales sin calorías vacías elaboradas con recetas ayurvédicas, la ciencia alimentaria del yoga, para el equilibrio y la armonía. Acompáñelo con botanas, platos principales, con el postre y con cualquier platillo a la parrilla.

100% Jugo, Espumoso Seco 4,5% ABV. Tradicional. Hecho a mano. Método champenoise de doble fermentación, tan bueno como cualquier champán fino, pero a 1/3 del precio. 100% propiedad de mujeres. Con sede en Minnesota.

panacheapple.com



Missouri Northern Pecan Growers

Nevada, Missouri

Somos una empresa propiedad de agricultores formada en el año 2000 por varios productores locales de nuez pecana, y hoy somos más de 50 en esta zona. Nos especializamos en nueces pecanas nativas, que tienen un contenido de aceite mucho más alto y un sabor superior y son de menor tamaño en comparación a las variedades híbridas del sur. Nuestras nueces pecanas se cultivan y procesan al 100% en los Estados Unidos. Nuestras instalaciones de procesamiento cuentan con la certificación HACCP, cumplen con la FDA y son auditadas por terceros. Nuestros productos incluyen nueces pecanas orgánicas y no orgánicas certificadas, aceite de nuez pecana y harina de nuez pecana. Nos enorgullece producir productos sostenibles, de un solo ingrediente y saludables para el corazón, que no contienen aditivos, conservadores ni son derivados de productos genéticamente modificados.

Certificado Orgánico | Libre de Gluten | No GMO | Kosher | Vegano | Saludable para el corazón | Compatible con Keto, Paleo y Whole30 | Sin conservadores ni ingredientes artificiales mopicans.com



Lillie's Q Sauces and Rubs, LLC

Chicago, Illinois

El chef Charlie McKenna creó el restaurante Lillie's Q en julio de 2010 en Chicago, en honor a su abuela Lillie, quien le enseñó el arte de la cocina sureña en Greenville, Carolina del Sur.

Cuando Charlie participaba en el circuito de competencias de BBQ de Memphis a Alabama y las Carolinas, creó una salsa Lillie's Q única para cada región en el camino. Además de las salsas, los rubs y los productos Kettle Chip también se elaboran con sabores sureños inspirados en los viajes de Charlie. Son estas mezclas auténticas y sureñas las que han hecho que Charlie y Lillie's Q reciban numerosos premios nacionales, incluido el del codiciado Campeonato Mundial de Cocina BBQ, Memphis In May en 2007 y 2016. La nueva línea de Lillie's Q de Salsas Wing and Tender, y Salsas BBQ con cero azúcar, se lanzarán este otoño. lilliesq.com



Hella Cocktail Co.

New York, New York

Hella Bitters & Soda es un mezclador espumoso premium, que obtiene su refrescante sabor, de una tintura de genciana del sur de Francia. Bitters & Soda es una marca de artesanía experta, sabor y descubrimiento - perfectamente emparejado con su licor favorito o solo. Con un carácter efervescente y unos amargos brillantes y vigorizantes, Hella Bitters & Soda le transporta a otro mundo. Se ofrece en cinco sabores con opciones bajas en azúcar y sin azúcar.

Hella Cocktail Co. es una empresa de mixología, construida con integridad y arraigada en el descubrimiento para todos los que quieren probar más y saber más. Nuestra misión es inspirar nuevos sabores y descubrimientos interminables en los corazones, las mentes y los estómagos de personas de todo el mundo. Le dotamos de conocimientos y confort en su propio viaje de mixología. Podrás impresionarte a ti mismo y a tus invitados sabiendo que estás haciendo todo lo correcto. hellacocktail.co

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



Double Comfort Foods

Columbus, Ohio

Double Comfort Foods es una empresa de alimentos artesanales, que vende salsas y mezclas de especias de alta calidad y auténticamente galardonadas, elaboradas en el Centro de los Estados Unidos. Nuestros productos no contienen ingredientes artificiales, nuestras recetas son libres de gluten y veganas, y utilizamos un conservador natural -el vinagre-, para equilibrar los sabores de nuestras salsas. Nuestros deliciosos y picantes condimentos complementan, casi cualquier plato.

Creados por Mary Lyski en 2014 para el restaurante Double Comfort, estos productos representan los sabores de Memphis. La salsa de habanero rojo Memphis Heat, ofrece el picante con los profundos sabores del sur, mientras que el ajo de cayena Blues City hace una salsa agradable y fácil para el uso diario. La joya de la corona es Soul of the South, que se utiliza para marinar el pollo frito, y ahora se usa en muchos alimentos a la parrilla, y en platillos de pasta y arroz.

Para "duplicar" el placer de comer con nuestros productos, Double Comfort dona parte de las ganancias a comedores de beneficencia, para alimentar a las personas necesitadas. Con más de 160,000 comidas proporcionadas a través de nuestros productos, estamos ayudando a la gente, a la vez que aportamos recetas sorprendentemente sabrosas y únicas a nuestros clientes. doublecomfortfoods.com



Graminex LLC

Deshler, Ohio

Graminex® L.L.C. es una empresa familiar con base en el noroeste de Ohio, que cultiva y fabrica productos especiales a base de extracto de polen de flores. El extracto de polen de flores, está respaldado por más de 100 estudios clínicos para diversas indicaciones, incluyendo la salud de la próstata, salud de vías urinarias y de la menopausia. Nuestros extractos de polen de flores contienen altos niveles de aminoácidos, antioxidantes, ácidos grasos, fitoesteroles, vitaminas, minerales, flavonoides y muchos otros fitonutrientes. Las aplicaciones incluyen productos farmacéuticos, nutracéuticos, cosméticos, alimentos y bebidas funcionales y productos para mascotas. Graminex también ofrece soluciones de fabricación personalizada, para productos especiales acabados de extracto de polen de flores.

graminex.com

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



Brutus Broth

Bridgewater, Connecticut

Como cachorro que llevaba una vida muy activa, Brutus tenía una serie de problemas de salud a los que se enfrentan la mayoría de los perros de edad avanzada. Añadir caldo de huesos a su dieta no sólo le proporcionó una comida más sabrosa, sino que le aportó beneficios nutricionales, como hacer que su comida seca fuera más fácil de digerir. Dedicamos miles de horas a investigar el mercado de los animales de compañía, hablando con expertos del sector, haciendo pruebas, y ajustando las recetas, diseñando prototipos de envases, trabajando con proveedores y fabricantes de ingredientes, etc.

El caldo Brutus está elaborado para mejorar la salud general de su perro con nutrientes añadidos que no encontrará en ningún otro lugar. Fortificado con condroitina y glucosamina para apoyar la salud de las articulaciones de su perro, así como con cúrcuma para combatir la inflamación, el caldo Brutus es una gran manera de obtener estos nutrientes en la dieta existente de su perro a un precio accesible.

Ofrecemos cuatro variedades de sabores diferentes: temera, pollo, cerdo y salmón (proteína de origen vegetal), así como Brutus On the Go, nuestro caldo deshidratado, práctico para los viajes y los perros que acompañan a sus dueños a todos lados, y galletas de caldo de huesos, de pollo como de temera. Nuestra misión ha sido alimentar a su mascota y al mismo tiempo retribuir a la comunidad, y estamos orgullosos de apoyar a cientos de organizaciones locales, regionales y nacionales de bienestar animal, refugios y más, en todo Estados Unidos. brutusbroth.com



KiZE Concepts Inc.

Oklahoma City, Oklahoma

KiZE es un fabricante de snacks saludables con una misión, pasión y propósito de cambiar vidas para mejorarlas. KiZE hace las Barras KiZE, y también oportunidades de fabricación por contrato. KiZE se especializa en barras de proteína y snacks de alta calidad con etiquetas limpias. Podemos hacer productos con ingredientes simples, a base de plantas, altos en proteína, bajos en azúcar, adaptógenos, veganos, keto, y mucho más.

La misión de KiZE, incluye la creación de empleos para ofrecer transformación a aquellos que han estado involucrados con la justicia, alimentando a los hambrientos, sirviendo a los que no tienen un techo, asesorando a los jóvenes en riesgo, y haciendo trabajo internacional en Haití. kizeconcepts.com



Flour Innovation LLC

Omaha, Nebraska

Flour Innovation creó Hemp N' Seeds para proporcionar una mezcla nutricional de superalimentos de calidad, a partir de años de investigación y de una cuidadosa selección y prueba de los mejores granos y semillas integrales ricos en nutrientes. Ofrecemos al mercado harinas nutritivas y versátiles para todas las aplicaciones de panificación. Gracias a la sustitución de la harina blanca (1:1), los consumidores pueden crear nuevas recetas sin sentirse culpables. Desde nuestro producto insignia, Multigrain, hasta nuestro pan Keto, German Rye, Artisanal Whole Wheat y Gluten Free, Flour Innovation ofrece la alternativa saludable que buscan los consumidores de hoy.

Vegano | Kosher | No-Gmo FlourInnovation.com



BNutty Gourmet Peanut Butter

Portage, Indiana

Fundada por dos valientes madres futbolistas que estaban cansadas de ver a sus hijos comer comida chatarra de gasolinera cuando iban a los partidos, las cremas de nueces BNutty fueron creadas para ser un snack gourmet, sin complicaciones, que puede ser disfrutado por toda la familia, sin necesidad de untar o remojar, con una variedad de sabores para adaptarse a cualquier preferencia.

Los productos BNutty se elaboran con amor en nuestra planta de producción de 17.000 pies cuadrados conocida como "The Nuthouse". Somos una empresa propiedad de mujeres y con certificación MBE, con la misión no sólo de servir deliciosos snacks, sino también de servir a nuestras comunidades a través de programas de educación para estudiantes.

Sin Gluten | Kosher bnutty.com



Cape Cod Select LLC

Carver, Massachusetts

Cape Cod Select ofrece arándanos frescos enteros congelados durante todo el año, en una variedad de productos que incluyen arándanos congelados, Power Berry Blend, Tropical Blend y Blueberry Blend. ¡Son estupendos en los smoothies!

Cape Cod Select se formó en 2009 para ser la marca para retail de los arándanos de nuestras granjas familiares. Antes de la formación de Cape Cod Select, los arándanos frescos congelados eran prácticamente inexistentes a nivel de consumidor. Ahora, los arándanos rojos congelados son un ingrediente cotidiano en la dieta de los consumidores. Los productos de Cape Cod Select se pueden encontrar en las tiendas de comestibles en Estados Unidos y otros países.

Sin OMG | Kosher | Global G.A.P Grown | Todo Natural | Sin Conservadores | Cero Aditivos | Empresa de Mujeres CapeCodSelect.com



Advanced Sunflower LLC

Huron, South Dakota

Somos una empresa que se especializa en la comercialización de productos comestibles de girasol y alimentos para aves. Con más de 50 años de experiencia combinada en la industria del girasol, estamos orgullosos de ser considerados una empresa importante en la comunidad de procesadores de girasol. Nuestras líneas de productos comestibles, incluyen semillas grandes con cáscara para la confección, y semillas de girasol sin cascara para el consumo humano. También nos especializamos en la producción de chips y trozos de girasol, así como semillas con cáscara para la alimentación de aves. advancedsunflower.com

We also specialize in the production of sunflower chips and pieces, as well as in-shell sunflowers for bird food. advancedsunflower.com



Healthy Food Ingredients

Fargo, North Dakota

Healthy Food Ingredients, ofrece ingredientes de especialidad que incluyen legumbres, granos, semillas, lino y maíz morado Suntava, TM, organocis, no modificados genéticamente, con una capacidades de procesamiento especiales para la molienda y la mezcla. Ya sea que se trate de agricultura regenerativa o de como de conectar con la granja, HFI se asocia con sus clientes para contar su historia y compartir su pasión. HFI se dedica a suministrar ingredientes seguros, saludables y de primera calidad en colaboración con una diversa red de productores. HFIfamily.com

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



Agropur

Appleton, Wisconsin

El galardonado queso mozzarella de Agropur es suave y cremoso y ofrece un estiramiento visualmente atractivo cuando se funde. Su delicado sabor y textura complementan una gran variedad de aplicaciones, incluyendo sándwiches y quesadillas. La mozzarella de Agropur, es el secreto de la perfección de las pizzas y se ha convertido en el queso preferido por las pizzerías, desde las de barrio hasta las franquicias nacionales.

Agropur es uno de los 20 principales productores lácteos del mundo y fabrica más de mil millones de libras de queso natural cada año. Sus experimentados queseros se sienten muy orgullosos de sus productos, como lo demuestra su éxito constante en prestigiosos concursos. Con capacidad para producir más de 20 variedades de queso, la empresa está especializada en cheddar, feta, mozzarella y provolone.

agropur.com/us



Spritzal Cookie Company, LLC.

Rockland, Massachusetts

Establecida formalmente en 2014, Spritzal Cookie Company es una empresa de repostería, cuyas dueñas son madre e hija, ubicada en Rockland, Massachusetts, e inspirada en la querida Nannie Greta de Taylor y Jody Walker. Elaborando galletas tradicionales de azúcar y una variedad de sabores más nuevos, innovadores y divertidos, tenemos algo para deleitar a todos los paladares. Le invitamos a que experimente el sabor de nuestras deliciosas galletas de mantequilla. Los sabores de galletas Spritzal de almendra, limón, pastel de arándanos y limón, siguen utilizando la receta original de Nannie Greta, totalmente natural y con cinco ingredientes. Todos nuestros sabores utilizan ingredientes sencillos, de etiqueta limpia, para obtener los deliciosos resultados que usted esperaría de una galleta casera. spritzal.com



Pennie's Tea

Monee, Illinois

Con la misión de promover una vida saludable, Pennie's Tea fue diseñado para crear un cambio en la vida de sus clientes mediante la infusión de tés de alta calidad en hoja suelta y bebidas de té helado en frío con sabores robustos para experiencias únicas de degustación.

La pasión y el impulso de la marca proceden de sus fieles clientes y de su fundadora, una superviviente de la violencia doméstica. Un porcentaje de los ingresos de Pennie's Tea, apoyan la seguridad y la educación de las mujeres que han sufrido violencia doméstica. penniestea.com



Abba Industries

Ypsilanti, Michigan

Con recetas establecidas desde hace 40 años, Abba Industries ofrece las bebidas únicas, naturales, nutritivas, sabrosas y funcionales Ginger Quencher, Ginger Refresher, Ginger Hibiscus, Ginger Orange, Ginger Mango, Ginger Turmeric, 100% Hibiscus and 100% Ginger, Concentrados y Shots de Bienestar. Nuestros productos se venden en una gran variedad de canales, desde tiendas de alimentos orgánicos y saludables, tiendas de abarrotes, delicatessen de supermercados, secciones de alimentos y bebidas para llevar, comedores de colegios y universidades, bares de hoteles y restaurantes hasta cervancieros.

Natural | Ingredientes reales | Sabor real | Sin conservadores | Sin aromas artificiales | Sin OMG abbasuperstore.com

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