

U.S. FOODLINK

El boletín bimestral para los importadores de alimentos USA

Vol. 18 No. 4



DIETAS LIBRES DE GLUTEN Y SIN CARNE Evolucionan el Uso de Ingredientes en la Industria de Alimentos

Las restricciones en las dietas, están jugando un papel importantísimo en cómo se fabrican alimentos en los Estados Unidos, y por una buena razón: 40% de los estadounidenses, siguen algún tipo de régimen dietético o restricción de acuerdo con información de Statista.

Sin embargo, se acabó la época días de los panes libres-de-gluten y queso vegano, que son muy poco parecidos al cheddar de verdad. Los fabricantes han encontrado varias maneras de mejorar los substitutos y alternativas, y ahora cada consumidor tiene acceso a buenísimas opciones sin importar lo que coman.

Las dietas sin carbohidratos o bajas en carbohidratos, son por mucho la restricción más común con el 19% de los consumidores según Statista. Los desarrollos de la industria de alimentos, refleja el tamaño del potencial de este mercado, y el mercado de los productos libres-de-gluten, se espera que crezca aproximadamente dos tercios entre el 2019 y el 2026, de acuerdo con el reporte de Facts & Factors.

La dieta Keto es el mayor incentivador de esta tendencia, - participación de alimentos y bebidas con la palabra "keto" en su descripción, casi se duplico para alcanzar 2.3% en los doce meses anteriores a junio 2021, de acuerdo con Food Navigator. El valor estimado del mercado global de productos keto en 2018 fue de US\$9,700 millones, y se espera que alcance US\$15,600 millones en 2027, de acuerdo con The Insight Partners.

Los snacks keto-friendly, también han tenido desarrollos interesantes. La dieta alta en grasa, baja en carbohidratos y baja en azúcar, evitan a los snacks tradicionales como las galletas, favoreciendo los productos de origen animal como el queso y jerky's, nueces y semillas, y frutas vegetales bajos en carbohidratos como las moras, kale y las espinacas. Entre lo más destacado que los consumidores keto siguen, es el incorporar un extra de nutrientes usando ingredientes como los aceites de aguacate, coco y oliva, que les da un extra grasoso pero saludable. El entusiasmo por las harinas bajas en gluten también ha llevado a la innovación, usando lo que normalmente es considerado desperdicio: los restos de granos utilizados para hacer cerveza.

(Continúa en página 2)



Food
Export
Midwest USA™



www.foodexport.org

DIETAS LIBRES DE GLUTEN Y SIN CARNE

...continúa

La empresa Grain4Grain, con base en Texas, ha desarrollado un proceso que reutiliza los granos para hacer harina baja en calorías, usando un proceso de secado que tarda menos de 20 minutos, mucho menos de las 6 horas que tarda el proceso convencional para lograr el mismo resultado. El resultado final, es una harina con tres carbohidratos netos, 18 gramos de proteína y 25 gramos de fibra en media taza, que es usada para hacer las mezclas de harinas para pancakes y waffles en la misma empresa. Y los principales supermercados claramente están poniendo atención en este desarrollo: Grain 4Grain, ha recibido US\$100 mil en fondos para semilla, de la Fundación Cero Hambre – Cero Desperdicio, de la cadena Kroger, y esta harina es utilizada en una de las líneas de productos de la cadena H-E-B.

“Las marcas deberían reconocer también, que mientras todos queremos opciones más saludables y más sustentables, la clave es realmente, la creación de opciones que no se sientan como un intercambio, que no te hagan sentir como que estas escogiendo algo menos satisfactorio. Si no es satisfactorio, no es sustentable.”

AHMAD YEHYA, CEO de NABATI FOODS

Muchos consumidores también están buscando reducir el consumo de carne en sus dietas, ya sea reduciendo la cantidad, cambiando a pescado, convirtiéndose en pescetariano, o volviéndose vegetariano o vegano. Esto, combinado con el mayor interés en la sustentabilidad, ha incrementado la creación de substitutos de carne y lácteos a base de plantas.

Hasta mayo 2021, el 9.9% de los adultos estadounidenses, estaban comprando más alimentos sin carne de acuerdo con Forbes. Uno de los desarrollos más importantes en años recientes, es el mayor énfasis en la creación de substitutos a base de plantas que aún no son idénticos a los originales pero que son muy cercanos a los tradicionales.

La empresa Nabati Foods, que hace alimentos a base de plantas, ha hecho de esto su misión, ofreciendo quesos, huevos y otros productos a base de plantas, que ofrecen la misma experiencia que los verdaderos productos. Esto es particularmente importante, para los quesos de esta marca, que se venden en restaurantes y supermercados, -lugares donde se sirven pizzas y comida mexicana, quieren tener una opción a base de plantas, que se derrita como los quesos verdaderos.

“Las marcas deberían reconocer también, que mientras todos queremos opciones más saludables y más sustentables, la clave es realmente, la creación de opciones que no se sientan como un intercambio, que no te hagan sentir como que estas escogiendo algo menos satisfactorio. Si no es satisfactorio, no es sustentable.” Dijo Ahmad Yehya, CEO De Nabati Foods. La verdad es que, si el sabor y la experiencia no están a la altura de las alternativas tradicionales de origen animal, la gente no ira por las opciones a base de plantas.

Las alergias a alimentos también son un origen importante de las restricciones alimentarias. Noventa por ciento de las alergias alimentarias, son causadas por los alérgenos comunes en cacahuates, nueces, leche, huevo, trigo, soya, mariscos y pescados, pero el impacto que han tenido estas alergias en los hábitos de los consumidores, ha afectado a una amplia gama de alimentos. Esto ha llevado al surgimiento de los substitutos para estos ingredientes, pero la industria también está explorando otras maneras de reducir el impacto de las alergias alimentarias.

Mientras que los OMG's no son populares en este momento, estos representan una oportunidad para que las personas con alergias alimentarias, disfruten de los alimentos que de otro modo no podrían comer. Una alergia común, es la alergia a al trigo, que ha llevado a la creación de muchos productos libres de gluten, pero en el 2012, los científicos crearon una cepa de trigo modificado genéticamente, con una reducción del 76.4% de gluten en la semilla, al suprimir la enzima responsable de generar el gluten. Hay mucho más acerca de la creación de alimentos libres de alérgenos, pero el uso cuidadoso de la tecnología OMG, puede llevar a nuevos descubrimientos en el uso de ingredientes.

“La gente está preocupada por la probabilidad de que los alimentos de OMG's, causen alergias”, dijo el profesor de Post-doctorado de la Universidad Rockefeller Charles Xu. “Sin embargo, la tecnología utilizada para las semillas de productos OMG, no necesariamente nos hacen más vulnerables que los desarrollos para las semillas convencionales”.

“Las evaluaciones minuciosas para aprobación en los mercados, vigilancia de la inocuidad y un etiquetado adecuado, podrían minimizar los riesgos a la salud causados por alergias a los alimentos. De hecho, el mayor desarrollo de esta tecnología, podría incluso habilitarnos para quitar los alérgenos comunes de nuestros alimentos.”



Viendo más allá de solamente las restricciones alimentarias, los fabricantes de alimentos necesitan mantenerse al tanto de como los gobiernos cambian las reglas, que afectan estas formulaciones. Se espera que la agencia regulatoria de los Estados Unidos, Food and Drug Administration – FDA, cambie la definición oficial de “saludable”, lo cual podría tener

un impacto en el desarrollo de nuevos productos y sus formulaciones, de acuerdo con la firma Alston & Bird. El etiquetado actual, requiere ciertos niveles de contenido de grasa total, grasa saturada, colesterol y sodio, y los cambios en la definición, podrían modificar los límites de ciertos nutrientes incluyendo la grasa saturada, sodio y azúcar añadida

Fabricantes de Alimentos Anunciando Tendencias Saludables de Maneras Innovadoras



Los consumidores están en busca de alimentos más saludables, y los fabricantes están igualmente interesados en encontrar nuevas maneras de satisfacer esta necesidad. Las tendencias saludables del 2022 en específico, no son muy diferentes a las de años anteriores, pero ahora se están usando muchos ingredientes nuevos. Una de las tendencias saludables más importantes, es la búsqueda por ingredientes que pueden servir como sustituto del azúcar. Opciones como la Stevia, han sido populares por algún tiempo, pero las compañías están buscando más alternativas. Los fabricantes han estado experimentando con varios endulzantes en productos, con la marca Serenity Kids incluyendo pufs endulzados con canela, jengibre, nuez moscada y clavo y la marca SkinnyDipped con chocolate endulzado con alulosa.

La demanda por Omega 3 de pescado, como los EPA y DHA, es algo común, pero su pariente a base de plantas ALA (Acido Alfa Linoleico), podría tener su momento muy pronto. Este químico se encuentra en las nueces y en menor cantidad en las almendras y avellanas, y el American Heart Association ha descubierto que ALA reduce el riesgo de muerte en personas con alto riesgo de ataque al corazón, cuando se incluyen en una dieta alta en pescado.



Una categoría más amplia de ingredientes que se espera se vuelva más popular este año, es la de los alimentos funcionales. Estos productos han ido ganando popularidad por un rato, pero “el creciente interés en la salud anticipa que la demanda va a crecer”, de acuerdo con un reporte de The Business Research Company. Las bebidas van a ser las más beneficiadas, pero un buen número de productos pueden beneficiarse de los ingredientes probióticos que contienen y que mejoran la salud intestinal, hierbas que ayudan a aliviar el estrés y antioxidantes que fortalecen la inmunidad.

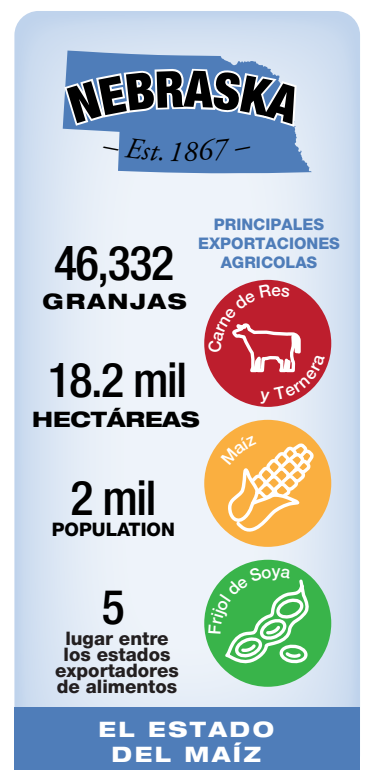
Las semillas de girasol también se espera que reciban el beneficio como ingrediente saludable, debido a su combinación de proteína y grasas insaturadas, de acuerdo con Whole Foods Market. Estos snacks tradicionales, están siendo usados en todo tipo de productos, desde galletas hasta helado y quesos, y muchos de estos productos que las incluyen, se benefician doblemente como productos libres de alérgenos, porque las semillas de girasol sirven como sustituto de las nueces en productos que tradicionalmente las incluyen.



Finalmente, está una de las tendencias más importantes de los últimos años: los productos a base de plantas. Los consumidores están reduciendo su consumo de carne por razones de salud y de sustentabilidad, y la continua evolución de platillos a base de plantas y de sustitutos, significa que permanecerán como un básico en los planes de los consumidores conscientes de la salud, en los años por venir.

“Los productos de plantas continuaran en tendencia, -no solo por sus conocidos beneficios a la salud, pero también por su relación con la sustentabilidad”, dijo Keri Gans, nutrióloga y escritora del libro. The Small Change Diet. “Mas consumidores, se están volviendo conscientes del origen de sus alimentos y de cómo afectan al ambiente. Los fabricantes que compartan una historia positiva para el ambiente, son las que serán buscadas por los consumidores.”

Perfiles Estatales del Centro y Noreste USA





noticias breves

Los consumidores en general, están dejando de ir a restaurantes debido a la inflación. Sin embargo, cerca de un tercio están decidiendo ir a lugares menos costosos que dejar de salir a comer.

Mientras que las ventas de helados tradicionales han disminuido, las novedades congeladas están creciendo. Los consumidores están comprando nuevos postres innovadores, incluyendo opciones libres de lácteos y de gluten, especialmente los postres a base de plantas, parecen estar ganando terreno, reporto Food Technology Magazine.

La Comida-Para-Llevar, es una categoría creciente en las tiendas de conveniencia en Estados Unidos. Los consumidores están cada vez más interesados en comprar comidas preparadas y porciones tamaño familiar, reporto el Convenience Store News.

Las ventas de alimentos a base de plantas en retail, crecieron tres veces más rápido que todas categorías de alimentos juntos el año pasado. La mayoría de las

categorías de productos a base de plantas, superaron a sus contrapartes convencionales, de acuerdo con información reciente de Plant Based Food Association.

Las empresas fabricantes de Trail Mix están en proceso de recibir mayores ganancias. De hecho, el tamaño del mercado de los trail mix se espera que alcance 11,200 millones de dólares para el 2026, de acuerdo a la firma de investigación de mercado Technavio.

Cuarenta y seis por ciento de los clientes buscan compañías que sean “conscientes con el ambiente”. El reporte 2020 de Packer's Fresh Trends, encontró que el 59% de los consumidores que ganan más de US\$100 mil al año, buscan este tipo de fabricantes, comparado con 39% de los que ganan menos de US\$25 mil al año.

Las moras o berries, fueron un importante motor durante la pandemia. Esta categoría continúa sobresaliendo como un alimento nutricional y conveniente, que hace que los consumidores lo sigan consumiendo.

Spirulina, una microalga, se ha vuelto un ingrediente popular. Los consumidores están interesados en la sustentabilidad, los super alimentos, y la comida y bebidas naturales, y las algas han sido relacionadas con el fortalecimiento de la inmunidad y la salud del corazón, reporto Food Dive.

El consumo de alimentos fritos creció durante la pandemia y permanece arriba, en una trayectoria ascendente, de acuerdo con los ejecutivos de la industria y los nutriólogos. Con ello, las reparaciones de las freidoras en los restaurantes, se han duplicado por el intenso uso, y casi la mitad de los hogares estadounidenses, ahora tienen una freidora de aire, reporto The Wall Street Journal.

Los consumidores continúan siendo fieles a las marcas de prestigio sobre los productos mas baratos. Estas son buenas noticias para empresas como Kellogg y General Mills, reporto Market Watch



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

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.



Crédito de fotografía: Chuk Nowak

The Mushroom Angel Co.

Detroit, Michigan

The Mushroom Angel Company es una empresa de alimentos envasados especializada en la producción de alternativas a la carne, hechas con hongos. Nuestro producto original, Cruz Burgers, se corta como una hamburguesa de verdad, se muerde como una hamburguesa de verdad, pero sabe como una hamburguesa vegetal. Ofrecemos a nuestros clientes la oportunidad de ser flexibles con opciones más saludables sin sacrificar el sabor, la nutrición o la conveniencia.

Vegano Amigable | A Base de Plantas | Libre de Soya y Gluten | Sin Conservadores
cruzburgers.com | themushroomangelco.com



OTT Enterprises LLC

Saint Louis, Missouri

Big O es un licor artesanal hecho de jengibre, totalmente natural, elaborado en pequeños lotes por sus creadores propietarios. Big O es el ingrediente más versátil para preparar cócteles para creando deliciosas bebidas en bares, restaurantes y en casa. También es un excelente digestivo. Elaborado con jengibre fresco picado a mano y otras especias naturales, Big O mejora y agrega valor a cualquier cóctel, mezclándose deliciosamente con cualquier bebida espirituosa, desde ron hasta whisky, desde ginebra hasta tequila, e incluso con vino y 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, es bajo en alcohol y no es demasiado dulce, cualquiera puede disfrutar de la cálida suavidad y refrescante sabor de Big O.

bigorecipes.com

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



East-West International Group, Inc.

Moreland Hills, Ohio

East-West Development, Inc. (EWD) se fundó en 1979, especializándose en comercio internacional y servicios de consultoría, ayudando a empresas occidentales y asiáticas a desarrollar sus negocios internacionales. En 2007, registramos East-West International Group, Inc. (EWIG) dedicada a la industria alimentaria, ayudando a las empresas alimentarias estadounidenses a encontrar distribuidores y organizando actividades de promoción en la cuenca del Pacífico asiático.

Entre nuestros productos más populares se encuentran los chips de tortilla de Arandas Tortilla Co., los frutos secos de Fresh Elements Farms, las nueces de Crazy Go Nuts, las palomitas de Indulge International (Uncle Jax), los sazonadores de Magic Seasoning Blends, las almendras de Maisie Jane's California Sunshine Products, las palomitas para microondas de Preferred Popcorn y Weaver Popcorn Co., los pretzels y snacks de Perfection Snacks, así como los condimentos de Woebbers.



Fat Boy Natural BBQ

Lincoln, Nebraska

Fat Boy Natural BBQ, es una línea de productos creada para mejorar cualquier platillo y experiencia de barbacoa o parrillada. Nacida de las competencias de parrilleros y barbacoa formada en 2002, creada para el mercado de los sazonadores en polvo (rubs) utilizados en estos eventos. Las habilidades adquiridas en las competencias y el conocimiento de otros expertos, nos llevaron al desarrollo de nuestra línea de productos para barbacoa y parrilladas totalmente natural, que mejoran la experiencia de cada platillo.

Después de mucho viajar en los Estados Unidos, nos educamos en los beneficios de utilizar los rubs en este tipo de barbacoas, parrilladas y ahumado de carnes, para mantenerlas jugosas y suaves. Después de usar diferentes rubs que ya estaban disponibles, desarrollamos uno que fuera más adecuado a nuestra operación. Cuando la gente probó nuestras carnes, comenzaron a pedir cada vez más, que les vendiéramos nuestros sazonadores y nació la empresa.

Con el tiempo, este sazonador evolucionó para formar nuestra actual línea de 15 rubs, de los cuales varios han sido acreedores a premios nacionales. Cada uno distinto en sabor, nivel de picante y textura, nuestros rubs sellan la superficie de la carne, para ofrecer un producto jugoso y lleno de sabor. Nuestra línea incluye una salsa de mostaza dulce con vinagre de sidra de manzana. bestnaturalbbq.com



Just the Cheese

Reeseville, Wisconsin

Homeados a la perfección, estos crujientes y deliciosos snacks bajos en carbohidratos, están hechos con queso 100% de Wisconsin y nada más. Just the Cheese una gran fuente de calcio y proteína, no requiere refrigeración y es el tentempié perfecto para las loncheras de los niños o para pasar un rato con los amigos. Su auténtico sabor a cheddar crujido tras crujido, hace difícil dejar de pedir más. Los minis de Cheddar de Wisconsin de Just the Cheese, ganaron el primer lugar en el Concurso Mundial de Queso. justthecheese.com



Cooper Street Cookies, LLC

Birmingham, Michigan

Cooper Street Cookies, una creación de Elaine Sumow, una madre de tres hijos en el Centro de Estados Unidos, fundó la empresa en 2011, integrando todo lo que la gente busca en una galleta: sabor, gusto, textura crujiente y suave, salud, sensibilidad a las alergias y una historia de origen que toca la raíz de la familia, resiliencia y unión. Basada en la receta "Mandelbrot" de la abuela de Elaine, -una galleta parecida al biscotti-, pero adaptada para alimentar de forma segura a sus hijos con alergias y permitirles disfrutar de las galletas.

Sus deliciosas y crujientes galletas homeadas dos veces están repletas de fruta y sabor, son bajas en calorías con muy poco sodio. Sus nuevas Chewy Granola Cookie Bakes están llenas de frutas y granos ancestrales. Ambas son perfectas para los consumidores conscientes de la salud y están diseñadas para las madres de familia que leen las etiquetas y que exigen que sus snacks sean saludables y lo más importante, que sean deliciosos. Se venden en línea y cada vez están más disponibles en las mejores tiendas de Estados Unidos.

Libres de Nueces, Lácteos, Trans-fat y Soya | Sin OMG's, Conservadores ni Ingredientes Artificiales cooperstreet.com

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



Koval Distillery

Chicago, Illinois

La destilería Koval creó una extraordinaria línea de whisky, ginebra y licores de especialidad, utilizando granos únicos, técnicas de autor y un destilado de la mejor calidad. Los granos provienen de granjas orgánicas del Centro de Estados Unidos, y sólo utilizamos el "corte de corazón", para obtener un licor con un toque de sabor más limpio y brillante.

La línea de ginebra KOVAL también es inmediatamente reconocible por su innovadora belleza, por dentro y por fuera. Elaborada con una variedad única de especias del bosque, los 13 productos botánicos característicos de KOVAL aportan notas cítricas y florales limpias y atractivas - matizadas por hierbas esmeralda, cítricos dorados y pimienta blanca - tanto a los cócteles clásicos como a los contemporáneos.

Las bebidas espirituosas de KOVAL han sido premiadas en más de 100 ocasiones a nivel internacional por su sabor y diseño. KOVAL se ha convertido en una de las destilerías artesanales independientes y propiedad de mujeres, más grandes de todo Estados Unidos, con presencia en toda Europa, Asia, Norteamérica y Australia. A través de su área de consultoría, también han ayudado a crear 190 destilerías en todo el mundo y han formado a más de 3.500 personas en el arte y ciencia de la destilería.

koval-distillery.com



Bonne et Filou

Brooklyn, New York

Bonne et Filou es una marca de inspiración francesa, para aquellos que viven para el lujo y les encanta mimar a sus perros con estilo. En Bonne et Filou, creemos que cada día debería ser extraordinario para usted y su(s) mascota(s), disfrutando de una completa gama de productos de buen gusto, hechos en los Estados Unidos.

Nuestros productos insignia son los innovadores macarons franceses (premios para perro), totalmente naturales y hechos a mano con ingredientes de grado de consumo humano de la más alta calidad. Estos premios de la realeza canina, están hechos con ingredientes aptos para el consumo humano, sin ingredientes de maíz ni trigo, sin conservantes ni nada artificial. Los ingredientes incluyen harina de avena, miel de abeja, aceite de coco y un relleno de yogurt totalmente natural. La vida de anaquel es de más de 12 meses y no necesitan ser refrigerados. También están avalados por veterinarios. Y a diferencia de los macarons para humanos, jestos son realmente saludables! BonneEtFilou.com



Black Swan Inc.

Dundee, Illinois

Las salsas BBQ de Black Swan Gourmet son de la más alta calidad, con una vida de anaquel de tres años ¡sin conservadores! El arte de nuestras etiquetas es magnífico y muy atractivo. Ofrecemos a nuestros clientes exportación, nuestra experiencia y atención al detalle para sus importantes mercados.

Max Good, propietario de Black Swan, sabe cómo hacer BBQ. Es el director de revisiones de equipos de AmazingRibs.com, el sitio web de barbacoa más popular del mundo. Good siempre tiene una docena de parrillas y ahumadores en su patio para hacer pruebas, y ha revisado y calificado más de 600 modelos, disponibles en línea en forma de búsqueda. Max es considerado como la principal autoridad mundial en equipos de barbacoa.

Black Swan ha exportado a Brasil, Bélgica, Canadá, Costa Rica, Indonesia y Rusia.

Único | Totalmente Natural | Libre de Gluten blackswancompany.com



Agri-Dairy Products Inc

Purchase, New York

Comenzamos vendiendo productos lácteos a los fabricantes de alimentos en 1985 en el área que conecta a los Estados de Nueva York, New Jersey y Connecticut. Nuestros clientes nos buscaban por tener precios competitivos y encontraron que nuestro servicio al cliente y confiabilidad, eran considerablemente valiosos. Nuestros clientes pronto comenzaron a recomendarnos con otras compañías, y Agri-Dairy empezó a distribuir más allá del área local. En la actualidad, Agri-Dairy es uno de los proveedores más grandes de productos lácteos en los Estados Unidos, exportando ingredientes a más de 25 países.

Agri-Dairy International, lidera en el camino a los mercados en el extranjero, ofreciendo las mismas ventajas competitivas que los clientes domésticos reciben. Siempre comprometidos con la ética básica con la que la empresa fue fundada: precios competitivos, excelente servicio y la confianza de que estaremos presentes para atender las necesidades de nuestros clientes. Productos: Leche en Polvo, Suero en Polvo. Concentrados y Aislados de Proteína de Suero, Lactosa, Mantequilla y otros ingredientes Lácteos. agridairy.com

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



Eniva Health®

Phymouth, Minnesota

Eniva Health es un fabricante estadounidense de innovadores productos de nutrición y alimentación. Fundada en 1998, la empresa ha lanzado más de 200 productos para la salud que son vendidos en el retail de todo el mundo. Dirigida por los hermanos gemelos idénticos, Andrew y Dr. Benjamin Baechler, clientes de todo el mundo reconocen a Eniva Health como el fabricante de los mejores productos de nutrición del mundo.

Líderes en el mercado:

VIBETM Super-Food Liquid Multi: ¡Más de 10 millones de botellas vendidas! Vibe es el líder del mercado en suplementos líquidos anti-envejecimiento. Contiene más de 60 nutrientes especiales, incluyendo una poderosa gama de fitonutrientes. En investigaciones publicadas y revisadas por expertos, Vibe ofrece propiedades protectoras del ADN humano. Vibe es ciencia anti-envejecimiento en una botella.

Gomita de Vinagre de Sidra de Manzana Gourmet: Un nuevo giro a la tendencia de las gomitas que están en auge. Una deliciosa gominola a base de plantas y con una infusión de prebióticos con los beneficios del vinagre de sidra de manzana que no tienen caducidad. Descubre las ventajas del mercado de una verdadera gomita gourmet.

El Aceite de Cocina más Saludable del Mundo: Con el punto de humo más alto del mundo (537F/281C), este delicioso aceite tiene un sabor ligero y delicado. Saludable para el corazón y amado por los chefs gourmet, este producto es un favorito nacional e internacional. eniva.com



Fulfill Food & Beverages dba Karviva Wellness

Saint Louis, Missouri

Karviva, anteriormente Karuna, es una marca innovadora y galardonada, fabricante de jugos y batidos orgánicos de gran sabor, con ingredientes naturales que ofrecen beneficios para la salud respaldados por la ciencia, con beneficios que van desde la restauración de la salud digestiva e inmunológica hasta la entrega de proteínas limpias y el suministro continuo de energía. Nuestra innovadora planta de producción cuenta con una granja hidropónica para los brotes de frijoles, así como con equipos de exprimido, cocción y embotellado específicamente diseñados para reducir los residuos y sellar la máxima frescura. Cuantos menos residuos se produzcan, más nutrientes podrá aportar Karviva y menor será nuestra huella de carbono. karviva.com



GF Cooperative Inc. dba Graceland Fruit, Inc.

Frankfort, Michigan

El distintivo sabor agri dulce de nuestras cerezas ácidas deshidratadas despierta el paladar y combina bien con alimentos dulces y salados. Además, estos tesoros de color intenso están repletos de antioxidantes naturales y compuestos bioactivos que ayudan a la recuperación después del entrenamiento, apoyan a la salud del corazón y promueven un mejor sueño.

Ofrecemos cerezas deshidratadas en infusión, convencionales y orgánicas, disponibles en enteras y en cubos, cada una de ellas con una excelente integridad de la pieza, humedad y textura. Nuestras excepcionales cerezas deshidratadas infusionadas fluyen fácilmente a través de su equipo de mezcla y se comportan bien en una amplia variedad de aplicaciones.

Graceland Fruit es un productor líder y distribuidor mundial de ingredientes de frutas deshidratadas de primera calidad para la industria, ofreciendo un sabor distintivo, textura, visual y atractivo nutricional a una gran variedad de deliciosos alimentos. Nuestras frutas deshidratadas de primera calidad, excelencia en el servicio, el suministro confiable, e innovación colaborativa, hacen que nuestros clientes sorprendan y deleiten a sus consumidores.

Situada a orillas del lago Michigan, Graceland Fruit es uno de los mayores productores de frutas deshidratadas infusionadas del mundo, y sirve a fabricantes y proveedores de alimentos innovadores en todo Estados Unidos y en más de 60 países de todo el mundo. gracelandfruit.com



Wild Ohio Brewing Company

Columbus, Ohio

Wild Tea se elabora utilizando un método de fermentación único y exclusivo de Wild Ohio Brewing. El té verde y el té negro se fermentan con zumo de fruta natural, agua, azúcar pura de caña y levadura, para elaborar una deliciosa cerveza artesanal alternativa. Wild Tea no contiene gluten debido a la ausencia de éste en sus ingredientes y en el proceso de elaboración. De principio a fin, todo el proceso de fermentación dura de 10 a 12 días, mucho más rápido que la cerveza o la sidra. Nuestro Wild Tea es una bebida alcohólica realmente única, que destaca por su sabor, contenido de alcohol y frescura. wildohiobrewing.com



Healing Bottoms Corporation

Chicago, Illinois

Healing Bottoms es un tratamiento antiinflamatorio de primeros auxilios, totalmente natural que se enfoca en la inflamación para ayudar a restaurar la salud integral del cuerpo y mente. Ofrecemos un tiempo de curación más rápido, un tratamiento en casa sin los efectos secundarios de los medicamentos.

Los Supositorios de Mezcla de Cúrcuma Antiinflamatoria Grado A, eliminan las fisuras anales (cortes rectales, desgarros), la inflamación del recto y restaura el tejido de la pared del colon reduciendo la hinchazón en un lapso de 48 horas.

La fórmula antiinflamatoria de Max Turmeric (Max Curcuma), es de grado médico y reduce la inflamación mientras regula el tracto digestivo.

Nuestra potente mezcla de Té de Cúrcuma con Especies, le hará sentirse bien por todas partes y le dará un alivio rápido para recuperarse pronto. Esta deliciosa mezcla pura, tiene una infusión de limón y notas de clavo fresco.

HealingBottoms.com



Shankar Distillers LLC

Bloomfield Hills, Michigan

Varchas Shankar fundó y dirigió una empresa de software durante décadas, pero siempre quiso dedicarse a su pasión de elaborar whisky americano de gran sabor y calidad. Originario de la histórica ciudad de Mysore, en el sur de la India, su éxito como inmigrante se debió a las increíbles oportunidades que encontró en Estados Unidos y a que luchó sus propias guerras en los negocios. El intrigante y atractivo envase de Varchas Whiskeys, incluye su exclusivo logo, un águila de dos cabezas, símbolo ganador del Reino de Mysore, junto con un tapón metálico coleccionable de Águila Americana, que simboliza el éxito que Varchas ha tenido en los Estados Unidos.

Nuestra destilería de largo plazo se está construyendo en Michigan. Una vez completada, nuestra capacidad completa incluirá una sala de eventos y degustación, y una variedad de bebidas espirituosas incluyendo vodka y ginebra. Y claro, la marca Varchas continuará lanzando una serie de whiskeys bourbon y centeno añejados, incluyendo una variedad de terminados, que harán que nuestra marca sea única.

Varchas Whiskeys es un producto de Shankar Distillers, LLC, que es una Empresa Certificada como Propiedad de Minorías. mibourbon.com



Mosul Kubba, Inc.

Troy, Michigan

Golden Star Wholesale es uno de los mayores importadores de alimentos mediterráneos de Estados Unidos. Trabajamos con mayoristas, distribuidores y minoristas, para impulsar las ventas, mediante la distribución de productos exclusivos de Alreef, Mosul Kubba y Red Kitchen.

Mosul Kubba fabrica platillos y comidas mediterráneas congeladas hechas a mano, que pueden servirse fácilmente. Utilizando recetas tradicionales, aprovechamos los auténticos sabores mediterráneos. Alreef se especializa en la importación de alimentos mediterráneos de primera calidad, seleccionados a mano y procedentes de todo el mundo, especialmente de Oriente Medio, y los distribuye a través de una amplia red de tiendas y cadenas en los Estados Unidos.

Ingredientes Naturales | Sin Químicos | Sin Conservadores

mosulkubba.com



SCD Probiotics

Kansas City, Missouri

SCD Probiotics fabrica probióticos esenciales, fermentados tradicionalmente y diseñados científicamente con la naturaleza, para su cuerpo los reconozca fácilmente.

Como pioneros en la ciencia del microbioma, hemos estado estudiando y fabricando nuestros probióticos durante más de 22 años. Combinamos los métodos tradicionales de fermentación con la precisión científica, para diseñar un probiótico que sea lo más parecido a la naturaleza, lo más cercano a los sistemas naturales de su cuerpo, cuidadosamente controlados para obtener resultados reales. Conozca Teem™ Defense: un tónico biótico natural, soportado por un equipo sincronizado de probióticos, con pre y post-bióticos. Estos ingredientes, estudiados clínicamente, ayudan a equilibrar su salud intestinal e inmunitaria y ayudan a nutrir la comunicación entre la inmunidad intestinal, la respuesta y la recuperación*.

Formulado por Microbiólogos | A Base de Plantas y Probióticos | Hecho con Ingredientes Estudiados Clínicamente | Líquido Probiótico Bio-fermentado con Pre y Post-bióticos Estable en Anaquel | Libre de Alérgenos Comunes | Cero Calorías | Cero Azúcar Nada Artificial | Vegetariano | Hecho en los EE.UU.

*Estas declaraciones no han sido evaluadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad.



Eastern Fisheries, Inc.

New Bedford, Massachusetts

¡Este es el momento de poner las vieiras del Atlántico en los estantes y menús de sus clientes! Eastern Fisheries, Inc. fundada en 1978, es un proveedor global de productos del mar integrado verticalmente y es el proveedor de vieiras más grande del mundo. Gracias a nuestra flota de barcos pescadores de vieiras, la más grande de la industria, podemos ofrecer a nuestros clientes suministro seguro y constante de vieiras directa del mar y de bahía.

Nuestra operación global y asociaciones estratégicas con las fuentes de suministro más ricas del mundo, nos permiten proporcionar un suministro consistente de mariscos de calidad al al mejor precio del mercado. Nuestra capacidad de producción totalmente automatizada y de última generación en Estados Unidos y China, junto con el conocimiento del mercado que hemos obtenido con de más de 40 años de experiencia en el sector, podemos ofrecer a nuestros clientes la ventaja de un programa de productos del mar sin complicaciones.

Eastern Fisheries ofrece vieiras salvajes y vieiras de granja, en una variedad de tamaños y opciones que se adaptan a cualquier presupuesto y aplicación de menú. Disponibles a granel o con marca propia. easternfisheries.com



Niagara Food Specialties USA

Lyndonville, New York

Somos fabricantes de salami artesanal, guiados por la tradición italiana. Respetamos los métodos de elaboración probados a lo largo del tiempo, utilizando técnicas de carnicería artesanal. El proceso de elaboración de nuestros salamis o productos cárnicos de músculo entero utiliza únicamente sal marina para conservar la carne. Sin nitratos, nitritos, polvo o extractos de apio, eritorbato de sodio ni conservadores químicos "naturales" o de otro tipo. Sin gluten ni lactosa y apto para Keto.

niagarafoodspecialties.us



Seven Farms by Federated Foods

Arlington Heights, Illinois

Seven Farms ofrece una amplia variedad de artículos de calidad, desde frutas y verduras enlatadas hasta artículos de repostería de uso cotidiano como harina de coco, especias y chips de chocolate. Ofrecemos muchas soluciones para comidas fáciles, como salsas para espaguetis, waffles congelados y nuestras galardonadas granolas.

Certificado Orgánico | Sin OMG's | Sin Gluten | A Base de Plantas / Vegano | Comercio Justo Ecológico | Libre de Ingredientes que Quieres Evitar.

sevenfarms.com



Health Enhanced Foods

Rockaway, New Jersey

La Harina Keto de Semillas de Health Enhanced Foods, es perfecta para aquellos que buscan una alternativa de harina más saludable y apta para la dieta Keto. Es una manera fácil de disfrutar de tus panes favoritos, muffins, pancakes y más, con un simple cambio. También están disponibles las Mezclas Keto de Almendras y de Coco para Hornear.

Hecha con Semillas de Alta Calidad | Libre de Gluten | Libre de Nueces | Libro de Granos | A Base de Plantas con Vitaminas y Minerales Naturales

HealthEnhancedFoods.com



Love Your Health, LLC

Grand Rapids, Michigan

Desde 1989, Select Soy, LLC ha sido el líder en el mercado de la Soya Tostadas en seco de Nature's Select.® Nuestra técnica patentada crea la genuina soya tostada en seco Norteamérica, que da como resultado un producto de calidad, de sabor crujiente y delicioso, similar al de una nuez. La soya tostada en seco de Nature's Select® es estable en el anaquel y es una alternativa nutritiva con proteína. Con las tendencias de alimentación más inteligentes que impulsan la demanda mundial de opciones más saludables, nuestras nueces de soya son perfectas como snack o como complemento de las ensaladas.

Totalmente Natural | No-OMG | Gran Sabor | Kosher Certificado | Libre de Gluten Sin Cacahuates | Hecho en USA loveyourhealthsnacks.com



Ecuadorian Rainforest, LLC

Clifton, New Jersey

En 1997, Ecuadorian Rainforest LLC comenzó a vender ingredientes de frutas, hierbas, marinos, especias y vegetales totalmente naturales procedentes de Sudamérica y de otros lugares. Hoy en día, seguimos siendo uno de los proveedores más confiables de la industria de ingredientes totalmente nutracéuticos. Servimos a fabricantes, brokers, distribuidores y mayoristas.

Certificaciones: Kosher Certified Ingredients (Star-K) | Halal Certified by the American Halal Foundation | Conventional and wild harvested ingredients | Bulk & Specialty Ingredients

intotherainforest.com



Boyajian Inc.

Canton, Massachussetts

Boyajian Inc. lleva más de 40 años ofreciendo "herramientas esenciales" para la cocina. Boyajian Inc. ofrece a sus clientes dos líneas de productos: una línea de Aceite de Oliva Infundado, Aceite para Pan y Vinagre Fino, y su línea de productos Esenciales para Hornear.

Nuestro Aceite de Ajo es fresco y de sabor placentero, hecho en pequeños lotes con ajo de verdad, dando como resultado un aroma equilibrado y un espectro completo de sabor. Los Aceites Puros de Cítricos, son prensados en frío a partir de la cáscara de limones y naranjas frescos, y no contienen alcohol ni otros aditivos. El Sabor Puro de Frambuesa está repleto de sabor y aroma limpio y placentero.

Totalmente Natural | Sin OMG | Libre de Gluten | Kosher | Cumple con Vegano y Organico

boyajianinc.com

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