



**un mundo de
SOLUCIONES PARA TORTILLAS!**

¿QUÉ HACE UNA TORTILLA EXITOSA?



UNA TORTILLA EXITOSA

- ✓ Se ve y sabe fresca
- ✓ No cambia en almacenamiento
- ✓ Suave, flexible y enrollable
- ✓ No se pega ni se quiebra
- ✓ Sabor y textura agradables al consumidor
- ✓ Calidad consistente

Entonces, ¿cómo puede mantener sus tortillas más seguras, frescas y por más tiempo?

Con soluciones para tortillas que aumentan la vida útil y solucionan sus problemas de seguridad, textura y procesamiento:

▶ LA SEGURIDAD

Inhibición de moho y estabilidad microbiana

▶ TEXTURA

Suavidad, capacidad de enrollamiento y flexibilidad
Evita bordes picados y agrietados
Pegajosidad y adhesividad

▶ PROCESADO

Desarrollo de la masa
Tiempo de mezcla
La gestión del inventario
Costo de producción

El apoyo del Centro de Investigación y Desarrollo y nuestra planta piloto de tortilla interna lo ayudan a acelerar la comercialización, cumplir con los cambios regulatorios y mantenerse al día con las nuevas tendencias de ingredientes, lo que lo ayuda a alcanzar sus objetivos de etiqueta limpia.

ÉXITO EN EL MERCADO DE TORTILLA:

- El creciente número de consumidores preocupados por la salud ha estimulado la demanda de tortilla.¹
- Los consumidores consideran que las tortillas con etiqueta limpia contienen ingredientes fáciles de interpretar ya que contienen ingredientes reconocibles.²





OFERTAS DE PRODUCTOS

Ofrecemos un conjunto completo de soluciones para tortillas de harina y maíz atractivas y de alta calidad, que incluyen desde soluciones completas y premezclas hasta ingredientes funcionales individuales que incluyen enzimas e inhibidores de moho. Nuestras soluciones están disponibles en variedades líquidas y secas; incluso tenemos soluciones de etiqueta limpia, orgánicas y sin OGM.

Nuestras soluciones integrales incluyen hasta más de 20 ingredientes, cada uno de los cuales aporta características de calidad a su tortilla. Nuestras soluciones o concentrados directos, pueden brindarle tranquilidad con:

- ▶ Orden de adición adecuado para cada ingrediente
- ▶ Cantidades de ingredientes medidas con precisión
- ▶ Análisis crítico de cada lote



Desde la mesa del laboratorio hasta el estante de la tienda, nadie comprende la formulación de tortilla, la vida útil y los desafíos operativos como nosotros.

NUESTRO CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA CUENTA CON EXPERTOS CON CONOCIMIENTO PROFUNDO SOBRE LA FUNCIONALIDAD DE LOS INGREDIENTES Y LOS PARÁMETROS DE PROCESAMIENTO, LO CUAL UNE LA BRECHA ENTRE LA ESCALA LABORATORIO Y LA PRODUCCIÓN COMERCIAL.

Confíe en nosotros para ayudar a proteger su marca y acelerar la comercialización de su nuevo producto y sus procesos con nuestro:

- ▶ Planta piloto interna de tortilla
- ▶ Analizador de perfiles de textura
- ▶ Análisis de harina mediante laboratorio de masa
- ▶ Caracterización microbiana en las instalaciones internas

Para obtener más información, visite **kemin.com** o llame al +52 33 3365 0000
kftcs.mx@kemin.com

SOURCES

¹ http://www.abnewswire.com/pressreleases/us-tortilla-market-analysis-and-forecast-to-2020_69106.html

² <http://expertise.foodinsiderjournal.com/files/pdfs/craving-the-crunch.pdf>

