

JAK ZAREAGUJESZ NA ROSNĄCĄ POPULARNOŚĆ PRZEKĄSEK?

Popularność przekąsek w Polsce rośnie: przewiduje się, że rozwój ten będzie się utrzymywał w ciągu następnych pięciu lat.



Stały rozwój
ryнку przekąsek
w Polsce

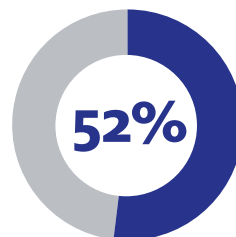


Siedmiu na dziesięciu polskich konsumentów wyraziło zainteresowanie większym wyborem przekąsek zapewniających dodatkowe korzyści zdrowotne. Taka sama liczba konsumentów gotowa byłaby zapłacić więcej za batoniki zawierające „naturalne” składniki.

Rosnące zapotrzebowanie na zdrowe przekąski napędza sprzedaż przekąsek słonych:

21%

wszystkich wprowadzonych na rynek produktów z kategorii przekąsek posiadało oświadczenie o czystej etykiecie.



polskich konsumentów twierdzi, że jako wieczorną przekąskę zazwyczaj wybierają chipsy, orzechy lub inne słone przekąski.

W 2017 sprzedaż słonych przekąsek wzrosła o 3% zarówno pod względem wartości bieżącej, jak i wolumenu sprzedaży detalicznej, do poziomu 2,9 miliarda PLN i 119 000 ton.








zł 2.9 miliarda

Czy chcesz produkować bezglutenowe krakersy? Rozważasz zwiększenie zawartości błonnika w batonikach zbożowych? Niezależnie od tego, jakie są Twoje cele, nasze innowacyjne składniki pomogą Ci wpisać się w kluczowe trendy konsumenckie, a jednocześnie utrzymać wysoką jakość produktu końcowego.

CLEAN & SIMPLE™ 

Ingredion
idea labs® 
IDEAS TO SOLUTIONS

DOWIEDZ SIĘ, JAK NASI DOŚWIADCZENI TECHNOLODZY MOGĄ POMÓC CI ZRÓŻNICOWAĆ TWOJE PRODUKTY NA ROSNĄCYM RYNKU PRZEKĄSEK.

Twój cel	Nazwa produktu	Opis	Przykładowe zastosowania
PRZEJDŹ NA PRODUKTY BEZGLUTENOWE	HEMECRAFT® Pulse flours	Mąki z roślin strączkowych, które podnoszą wartość odżywczą, poprawiają smak, kolor oraz konsystencję Twoich produktów końcowych.	 Produkty mleczne, pieczywo, przekąski, zboża, analogi mięsa.
	ULTRA-CRISP™ CS waxy maize starch	Woskowa skrobia kukurydziana zalecana jest do stosowania w przekąskach, gdzie oczekiwany jest wzrost objętości i uzyskanie delikatnej, chrupkiej konsystencji.	 Zboża, pieczone krakersy, przekąski.
	PRECISA® Crisp 38 starch	Skrobia z czystą etykietą, która zapewnia pęcznienie oraz lekką i chrupką teksturę.	 Chipsy, orzechy w polewie.
OBNIŻ POZIOM CHOLESTEROLU	SUSTAGRAIN® wholegrain barley flakes and flours	Pełnoziarniste płatki i mąka jęczmienna dostarczające trzykrotnie więcej błonnika oraz betaglukanu (w porównaniu z owsem pełnoziarnistym).	 Pieczywo, batoniki zbożowe, luksusowe płatki śniadaniowe, muesli.
	HI-MAIZE® 260 resistant starch	Skrobia oporna, która jest jednocześnie niewidoczna w produkcie, pomaga wzbogacić skład odżywczy produktów zbożowych, bez negatywnego wpływu na ich proces produkcyjny.	 Słone przekąski, batoniki zbożowe, luksusowe płatki śniadaniowe, muesli.
DODAJ BŁONNIK	SUSTAGRAIN® wholegrain barley flakes and flours	Pełnoziarniste płatki i mąka jęczmienna dostarczające trzykrotnie więcej błonnika oraz betaglukanu (w porównaniu z owsem pełnoziarnistym).	 Słone przekąski, batoniki zbożowe, płatki śniadaniowe, muesli.
DODAJ BIAŁKO	VITESSENCE™ Pulse proteins	Białka z roślin strączkowych zawierające 50-60% białka, uzyskane z ziaren grochu i bobu. Wysoce odżywcze, wegańskie i bezglutenowe.	 Pieczywo, przekąski, zboża, analogi mięsa.

Nie zostawaj w tyle – Skontaktuj się z nami i dowiedz się, jak możesz dostosować swoje produkty, aby nadążyć za rosnącym apetytem na przekąski wśród polskich konsumentów.

Skontaktuj się z nami:

Ingrediention.pl

Pawel Moszkowicz, Sales Manager | Pawel.Moszkowicz@ingrediention.com

Marta Panasik, Technical Services | Marta.Panasik@ingrediention.com

Ingrediention Germany GmbH | +49 (0) 40 23 9150

