

# Спрос на безглютеновые продукты растет. И ваши возможности расширяются вместе с ним.



Сегодня безглютеновую диету выбирает беспрецедентное количество потребителей

В Европе целиакией болеет

**11 МИЛЛИОНОВ ЧЕЛОВЕК** и еще 70 миллионов страдает от непереносимости клейковины<sup>1</sup>



Почти 190 миллионов европейцев избегают употребления пшеницы в пищу или же приписывают себе непереносимость клейковины<sup>2</sup>. Европейцы обращают пристальное внимание на наличие глютена в продуктах питания

**65%** потребителей выбирают безглютеновые продукты, так как считают их более полезными для здоровья<sup>3</sup>



ПОТРЕБИТЕЛИ ЖДУТ, ЧТО КАЧЕСТВО БЕЗГЛУТЕНОВЫХ ПРОДУКТОВ НЕ БУДЕТ УСТУПАТЬ КАЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ГЛЮТЕН<sup>4</sup>



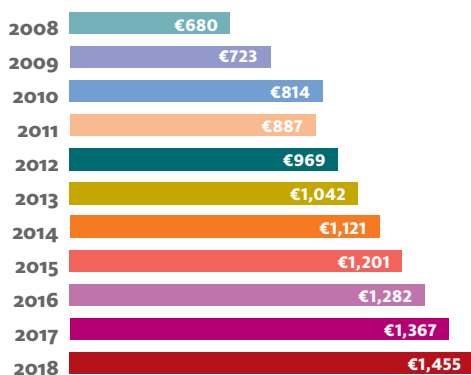
Улучшение питательных свойств



Сохранение текстуры



Упрощение состава



Емкость европейского рынка безглютеновых продуктов составляет свыше **1 миллиарда евро**. Ожидается, что к 2018 году емкость этого рынка вырастет на дополнительные **40%**<sup>4</sup>

**40%**

**Повысьте вашу прибыль за счет продажи безглютеновой выпечки при помощи наших специалистов**

**СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ СЕГОДНЯ:**

Представительство компании «Ingredion Holding LLC» Россия:  
+7 (0) 495 786 81 43  
Германия: +50 (0) 40 239 150  
Bakery@Ingredion.com  
emea.ingredion.com

## Залог успеха в секторе безглютеновых продуктов — улучшенная текстура и вкус

Уникальная технология компании Ingredion — DIAL-IN® — позволяет улучшать или разрабатывать текстуру безглютеновых продуктов, ускоряя вывод продукции на рынок и обеспечивая более точное соответствие ожиданиям потребителей.

### БЕЗГЛУТЕНОВЫЕ РЕШЕНИЯ INGREDION

- Линейка **HOME CRAFT®** пополнилась безглютеновой мукой из тапиоки и риса **GF 20** Обеспечивает нежную и мягкую текстуру и эластичность, предотвращает комковатость
- Система текстуризации **PRECISA® Bake GF** Выполняет функции пшеничной муки в безглютеновой продукции

белком и гарантированно не содержащие глютена, используя нашу инновационную линейку муки из бобовых культур. Мука из бобовых культур **HOME CRAFT®** поможет вам повысить питательную ценность продукта и придать ему статус «источника белка»

1. Мусталати К. и др. (2010 г.). «Распространение целиакии в Европе: результаты централизованного международного массового обследования». Ann Med 42:587-95  
2. NPD, 6 марта 2013 г.  
3. Euromonitor, Coeliac UK, Stiletto Foods UK/FreeFrom Event — сентябрь 2011 г.  
4. Euromonitor, Gluten Free Food Retail Value, Europe — февраль 2014 г.

Приведенная выше информация предлагается исключительно для рассмотрения, проведения исследования и независимой проверки. Вы принимаете решение об использовании данной информации самостоятельно. Компания Ingredion Incorporated и Группа компаний Ingredion не гарантируют точности и полноты приведенной выше информации, а также пригодности их продукции предполагаемому использованию. Кроме того, настоящим компания Ingredion Incorporated и Группа компаний Ingredion отказываются ото всех явно выраженных и подразумеваемых гарантий нарушения прав, коммерческой ценности продукции или ее соответствия определенному назначению. Компания Ingredion Incorporated и Группа компаний Ingredion не принимают на себя ответственность за любые обязательства или ущерб, происходящие или связанные с какой-либо изложенной выше информацией.

Символы и логотипы INGREDION, HOME CRAFT и PRECISA являются торговыми марками Группы компаний Ingredion и используются в Европе компаниями Ingredion UK Limited и Ingredion Germany GmbH. Все права сохранены. Содержание защищено авторским правом ©2014 г.

