INFORME
MERCADO

IMPULSA ALIMENTOS

iale TECNOLOGIA

Análisis de la oferta comercial

Platos con frío

Junio 2017

EJECUTA

CAMARA DE INDUSTRIAS DEL URUGUAY

APOYAN

AL-Invest 5.0

Este proyecto está financiado por la Unión Europea

cainco
CAMARA DE INDUSTRIA COMERCIO SERVICIOS Y TURISMO DE SANTA CRUZ - BOLIVIA

Oferta comercial de nuevos productos - Introducción

Esta parte del estudio se enfoca en el levantamiento y análisis de datos desde diversas fuentes de información de mercado. En este caso se han considerado fuentes de información estadística, portales especializados, revistas, empresas, entre otras, todas asociadas a los rubros de interés para el Programa de Apoyo a la Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas – PACC. Se describe el panorama general de la industria en términos del volumen de negocios y evolución en el tiempo, principales segmentos, así como también las principales tendencias que están influenciando el consumo de nuevos alimentos. Se destaca en este punto el panorama global asociado a los alimentos para desordenes clínicos, alimentos funcionales, alimentos más saludables/naturales y alimentos hedónicos.

El levantamiento y análisis de información del mercado se enfoca también hacia la identificación de nuevos productos alimenticios disponibles en el mercado. Para esto, se analizan las instituciones identificadas en el panorama tecnológico para determinar si poseen oferta comercial de interés. Por otra parte, se revisan otras fuentes de información de mercado, para identificar nuevos productos alimenticios que están disponibles actualmente, donde se destacan sus características principales.

En este apartado, se destacan algunos nuevos productos, disponibles en el mercado actualmente, y que se encuentran asociados a los rubros de interés para el Programa de Apoyo a la Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas – PACC: Platos con frío, Alimentos envasados; Alimentos frescos; Panificados.

Oferta comercial en platos con frío

En relación a la oferta actual de platos con frío, se destacan a continuación los nuevos productos identificados.

1. Desordenes clínicos

Celiaquía

- **Schär (Italia)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2016.

Pizza congelada sin gluten margarita para celiacos.
Nueva receta apta para celiacos e intolerantes a la lactosa.

Características: Sin Gluten. Sin Trigo. Sin Maíz. Precio de referencia: 2,95 € (280 gr.)

Ingredientes:

Agua, queso de leche mozzarella 22%, puré de tomate 17%, harina de arroz, fécula de patata, aceite de girasol, copos de patata, fibra de manzana, azúcar, proteína de soja, sal, espesantes: hidroxipropilmetil celulosa, harina de semilla de algarroba; emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos, orégano. Ver enlace.

Schär, marca líder y referente en la producción de alimentos sin alérgenos relanza su tradicional Pizza Margherita, hasta ahora sólo apta para celíacos, con una nueva receta mejorada que puede ser consumida también por personas con intolerancia a la lactosa.

Ver enlace

- **Biutoni (Italia) - Filial de Nestlé desde 1988.**

Lanzamiento del producto: Febrero de 2016.

Buitoni pizza sin gluten 4 formaggi. Precio de referencia: 3,95 € (360 gr.).

Características: Específicamente diseñadas para aquellas personas que tienen que reducir o eliminar el gluten de su dieta. Ver enlace.

De acuerdo con Nestlé:
"Conseguir una textura óptima es uno de los grandes retos que tienen las masas de los productos sin gluten. Para lograr masas esponjosas, la proteína del trigo es esencial. En estos casos, al carecer de ella, estos productos suelen ser excesivamente compactos. Sin embargo, las nuevas pizzas congeladas de Buitoni destacan por tener una textura prácticamente idéntica a la de cualquier masa convencional". Ver enlace.

- **Casty (España)**

Lanzamiento del producto: Junio de 2016.

Helado en formato de cono de vainilla - chocolate sin gluten. Ver enlace.

De acuerdo con la empresa:
"CASTY es uno de los primeros fabricantes de helado en lanzar al mercado un Cono SIN GLUTEN".

Intolerancia a la lactosa

- **Valsoia (Italia)**

Lanzamiento del producto: Julio de 2016.

Ice Cream Sandwiches

Conos vainilla, sándwich o bombones con base soja o almendra Valsoia. Sin lactosa y 100% vegetal. Ver enlace. Precio de referencia: 4,15 € (8 un.).

Ingredientes:
HELADO (86%): Extracto de soja (56%), azúcar, aceite de coco, jarabe de glucosa, avellanas tostadas (3,6%), cacao magro.
CONO (14%): Harina de trigo tipo "0", azúcar, grasas vegetales (coco), sal, azúcar caramelizado. 100% Vegetal, naturalmente sin lactosa

Premio a la innovación Carrefour 2017. Ver Enlace.

- **Royne (España)**

Bombón Helado Triple

Bombón de nata sin lactosa, sin gluten, sin azúcares añadidos. Ver Enlace. Precio de referencia: 3,49 € (4 un).

Premio a la innovación Carrefour 2017. Ver Enlace.

- **La Ibense Bornay (España)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2017.

Corresponde a la primera gama de helados del mundo elaborada sobre aceite de oliva, 100% vegetal que es apta para veganos, vegetarianos, intolerantes a la lactosa y celíacos.

Reducido en grasas saturadas, rica en ácidos oleicos. También es baja en sodio por lo que puede ser consumido personas hipertensas. Ver enlace.

2. Alimentos funcionales

Probióticos y prebióticos

- **Yomega3 (Irlanda)**

Lanzamiento del producto: Enero de 2017.

El helado Yomega3 está fabricado a partir de plantas naturales y aceites marinos, para garantizar el 100% de la dosis diaria recomendada de Omega 3 y vitamina D. Ver enlace.

Ganador del premio World Dairy Innovation Awards 2017 en la categoría mejor helado o yogurt congelado (ver enlace) y Finalista en el premio World Food Innovation Awards 2017 de FoodBev Media Ltd. (ver enlace).

- **Blake's All Natural Foods (Estados Unidos)**

Turkey Pot Pie

Esta tarta de pavo congelada está fabricada con carne libre de antibióticos y vegetales de huerta. Baja cantidad de sodio y bajo en grasas saturadas. Es un producto mínimamente procesado y no contiene ingredientes artificiales. Ver enlace.

Destacado como producto innovador en la revista Today's Dietitian, Noviembre de 2016. Ver enlace.

3. Productos más saludables

Reducción de materia grasa

- **Pescanova (España)**

Lanzamiento del producto: Febrero de 2016

Salchichas de surimi

Elaboradas a base de proteína pescado, diseñadas para satisfacer las necesidades de los consumidores que buscan salud para la familia pero que no quieren renunciar a la comodidad. Son 0% materia grasa y no tienen ni gluten ni lactosa. Ver enlace.