



Carob Frozen Dessert

МАЙ 2019 ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ КОНЦЕПТ МОРОЖЕНОГО

Растительный замороженный десерт на основе белка рожкового дерева

Рост продукции растительного происхождения уже несколько лет является ключевой темой и является сейчас основным направлением. Согласно данным Innova Market Insight наблюдается ежегодный рост 45% продуктов для веганов с сегменте пищевой продукции и напитков (ССТР, 2013-2017). Данный тренд также существует в категории замороженных десертов, в которой наблюдается рост новых запусков замороженных десертов на растительной основе.

Carob Frozen Dessert – замороженный десерт на основе белка рожкового (мука из рожкового дерева), который обладает низкой аллергенностью. Мороженное на основе рожкового дерева в сочетании с ревеневым соусом – вкусное лакомство для веганов.

GRINDSTED® VEG PRO прекрасно подходит для применения в пищевых продуктах, которые необходимо обогатить белком. **CREMODAN® 809 CREAMLINE Emulsifier & Stabilizer System** придает очень приятный вкус, хорошее тело и текстуру и превосходную устойчивость к таянию. **Litesse® Two** обеспечивает низкую калорийность, низкий гликемический индекс, обогащает пищевыми волокнами. Все эти продукты входят в ассортимент DuPont™ Danisco®.

Carob Frozen Dessert поддерживает Цели устойчивого развития ООН (SDGs) номер 12, чтобы обеспечить устойчивое потребление и производство.

12 RESPONSIBLE
CONSUMPTION
AND PRODUCTION



Ежедневные задачи

Питательная ценность

Натуральность

Полезные продукты

Поддержка целей устойчивого
развития

Ингредиенты DuPont™ Danisco®

Litesse® Two – низкокалорийный, с низким гликемическим индексом специальный углевод с пребиотическими свойствами, который широко признан в мире как источник пищевых волокон.

GRINDSTED® VEG PRO – богатый белком натуральный ингредиент растительного происхождения. Продукт позиционируется как источник растительного белка – мука из рожкового дерева – в большинстве стран.

CREMODAN® 809 CREAMLINE Emulsifier & Stabilizer System придает очень приятный вкус, хорошее тело и текстуру и превосходную устойчивость к таянию.

Frutofin® C Fructose – самый сладкий природный сахар. Содержащаяся во многих фруктах и овощах, фруктоза обладает низким гликемическим ответом и подходит для диабетиков. Наша кристаллическая фруктоза Fructofin® изготовлена из не генетически модифицированной сахарной свеклы с чистотой более 99%.

GRINDSTED® Pectin LC 710 повышает вязкость и предотвращает синерезис во фруктовых наполнителях.

Ингредиенты

МОРОЖЕНОЕ: вода, сахароза, кокосовое масло, Litesse® Two* (полидекстроза), сухой глюкозный сироп, GRINDSTED® VEG PRO* (мука из рожкового дерева), сухая патока, CREMODAN® 809 CREAMLINE Emulsifier & Stabilizer System* (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь), ароматизатор Ваниль 586267**

РЕВЕНЕВЫЙ СОУС: ремень (45%), сахароза, Frutofin® C* (фруктоза), вода (деионизированная), GRINDSTED® Pectin LC 710*, Biocolor Red CF2421* (черная морковь), ароматизатор Ваниль 505726 A7**

Питательная ценность

	100g ice cream
Энергетическая ценность (ккал)	162.50
Жиры (г)	8.75
Углеводы (г)	17.90
- из них сахара (г)	13.70
Белки (г)	2.00

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Ice Cream Journal no.: DK DK25985-1(DK)

* Ассортимент компании DuPont™ Danisco®

** Компании Firmenich (www.firmenich.com)

Более подробно на сайте www.danisco.com

DuPont поможет вам повысить питательную ценность рецептур пищевых продуктов и напитков, чтобы обеспечить более сильную позицию вашего продукта на рынке.



Nutrition & Biosciences
www.food.dupont.com

DuPont™, the DuPont Oval Logo and Danisco® logo are trademarks or registered trademarks of DuPont or its affiliates. Copyright © 2019 DuPont de Nemours Inc. All rights reserved. The information contained herein is based on data known to DuPont or its affiliates at the time of preparation of the information and believed by them to be reliable. This is business-to-business information intended for food, beverage and supplement producers, and is not intended for the final consumer of a finished food, beverage or supplement product. The information is provided "as is" and its use is at the recipient's sole discretion and risk. It is the recipient's sole responsibility to determine the suitability and legality of its proposed use of DuPont products for its specific purposes. Information and statements herein shall not be construed as licenses to practice, or recommendations to infringe any patents or other intellectual property rights of DuPont or others. DUPONT HEREBY EXPRESSLY DISCLAIMS (I) ANY AND ALL LIABILITY IN CONNECTION WITH SUCH INFORMATION, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY LIABILITY RELATING TO THE ACCURACY, COMPLETENESS, OR USEFULNESS OF SUCH INFORMATION, AND (II) ANY AND ALL REPRESENTATIONS OR WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, WITH RESPECT TO SUCH INFORMATION, OR ANY PART THEREOF, INCLUDING ALL REPRESENTATIONS AND WARRANTIES OF TITLE, NON-INFRINGEMENT OF COPYRIGHT OR PATENT RIGHTS OF OTHERS, MERCHANTABILITY, FITNESS OR SUITABILITY FOR ANY PURPOSE, AND WARRANTIES ARISING BY LAW, STATUTE, USAGE OF TRADE OR COURSE OF DEALING.