



Delvo® Fresh

Cómo crear un yogur griego legendario

Los consumidores buscan cada vez más alimentos naturales y auténticos. La comida elaborada con ingredientes tradicionales y sencillos responde a este deseo y ha hecho aumentar notablemente la popularidad del yogur griego y sus derivados.

En la actualidad, más del 35% del consumo total de yogures en EE. UU., corresponde al yogur griego (2014, Nielsen). En Europa también se está produciendo un interés renovado por este tipo de producto. Las razones de esta popularidad, aparte de ser un producto natural y auténtico, se deben a su textura cremosa y densa, y a su naturaleza indulgente, que aporta una sensación de saciedad más duradera. Es un producto que puede ser consumido, tanto para el desayuno, como aperitivo o para el postre; los consumidores lo adoran.

Nuestras leyendas griegas

Los supermercados están repletos de productos de yogur griego o derivados y los productores de yogur hacen todo lo posible para que el suyo destaque por su sabor, textura o aspecto. La amplia experiencia de DSM en cultivos y

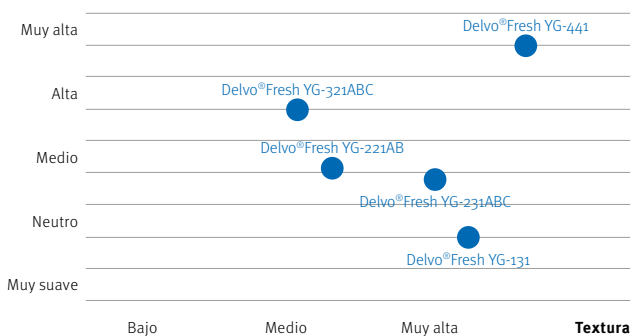
enzimas lácticas nos ha convertido en el socio elegido de los productores de yogures desde hace más de 100 años. Este conocimiento nos ha inspirado a desarrollar una gama de soluciones para crear productos de yogur griego únicos. Nuestra gama -que hemos llamado Leyendas griegas- está formada por cinco cultivos de nueva generación que ofrecen los siguientes beneficios principales para la elaboración de deliciosos yogures al estilo griego con alto contenido proteico:

- Cuerpo denso, como el yogur griego auténtico
- Textura suave y brillante, para una apariencia estupenda
- Estabilidad del pH, para más flexibilidad en la vida de anaquel

Cada uno de nuestros cultivos presentan características distintivas que permiten la formulación de yogures Griegos con sabores, texturas y/o aspectos individuales.

Para tener éxito en un yogurt Griego, DSM tiene un cultivo que cumple con tus necesidades

Sabor Yogurt



Infinidad de oportunidades

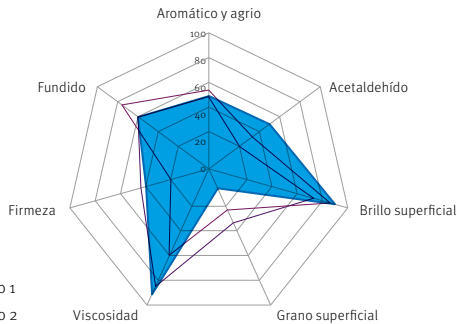
Nuestra gama de Leyendas griegas está formada por cultivos únicos que pueden diferenciar su producto por su sabor, cremosidad, palatabilidad, aspecto o por cómo se deshace en la boca. También pueden adaptarse a sus requisitos específicos. Sea lo que sea lo que busca, un yogur más dulce o cremoso, con textura más firme y sabor auténtico, nosotros tenemos el conocimiento, las herramientas y la experiencia para ayudarle a encontrar la solución.

Póngase en contacto con nosotros si desea más información sobre cómo formular yogures griegos únicos al gusto del consumidor: www.dsm.com/food

Presentación de nuestra gama de Leyendas griegas

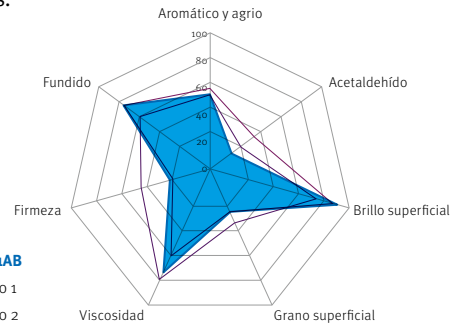
Delvo®Fresh YG-441

El más denso, cremoso y con sabor auténtico a yogur.



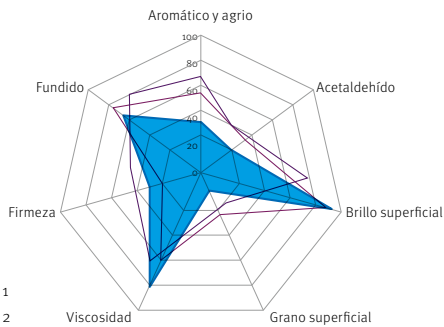
Delvo®Fresh YG-221AB

Sabor a yogur suave, con cremosidad media. Contiene bacterias acidófilas y bífidos.



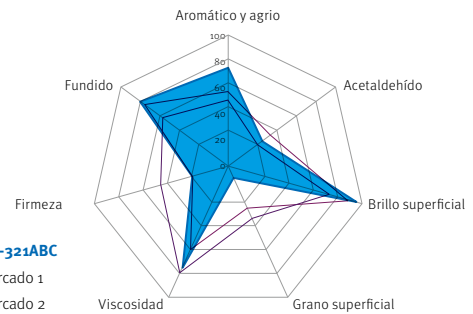
Delvo®Fresh YG-131

Sabor a yogur más suave, con un alto nivel de cremosidad.



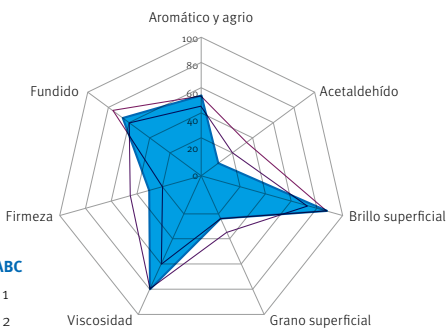
Delvo®Fresh YG-321ABC

Alto sabor a yogur con densidad media. Una solución completa con probióticos en un único envase.



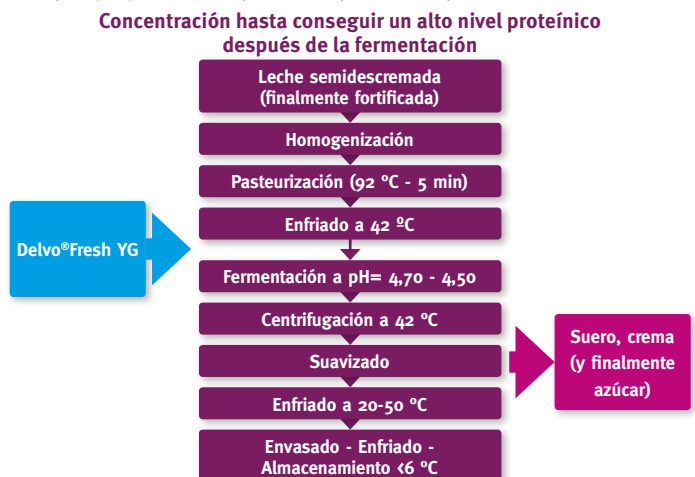
Delvo®Fresh YG-231ABC

Sabor a yogur suave, con una textura que se ajusta a la de los productos de referencia del mercado. Una solución completa con probióticos en un único envase.



Proceso de producción

Nuestros expertos han desarrollado el siguiente proceso que es solo un ejemplo, ya que también puede adaptarse a su proceso.



DSM Food Specialties – Enabling Better Food for Everyone. (Logrando mejores alimentos para todos)

DSM Food Specialties es un proveedor líder mundial de enzimas alimentarias, cultivos, bioconservantes e ingredientes saborizantes y para la salud. Queremos ayudar a que las dietas actuales sean más saludables y sustentables, y nos impulsa el deseo de crear alimentos que las personas de todo el mundo puedan realmente disfrutar sin sacrificios. Trabajamos en todo momento y lugar para posibilitar que nuestros clientes respondan más rápido y puedan brindar mejores alimentos para todos.

info.food@dsm.com | www.dsm.com/food

Aunque se ha prestado el debido cuidado para asegurarse que la información proporcionada en este documento es exacta, nada de lo en él contenido puede interpretarse que implica cualquier tipo de afirmación o garantía por la cual asumamos responsabilidad legal, incluyendo, sin limitación, cualquier garantía sobre la exactitud, vigencia o integridad de esta información o sobre la no infracción de los derechos de la propiedad intelectual de terceros. El contenido del presente documento está sujeto a cambios sin previo aviso. Este es un documento no controlado y no será sustituido automáticamente al efectuarse cambios. Se ruega ponerse en contacto con nosotros para obtener la última versión del presente documento o para información adicional. Puesto que las fórmulas del producto del usuario, sus específicas aplicaciones de uso, y las condiciones de uso están fuera de nuestro control, no damos ninguna garantía ni afirmación sobre los resultados que se puedan obtener por el usuario. Es responsabilidad del usuario determinar la idoneidad de nuestros productos para sus fines específicos, así como la legalidad del uso que el usuario se propone dar a nuestros productos.

© DSM Food Specialties B.V. 2016 | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | Trade Register Number 27235314