

¡El queso más fresco que nunca! Satisfacción de sabor para tus clientes, ahorro para ti.

8.9%

Incremento en ventas 2013 vs 2014 en volumen. ¹

\$102.4 Billones MXN

Valor estimado del mercado de quesos para el año 2019. ¹

29%

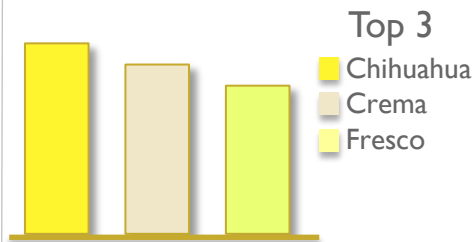
de crecimiento en producción 2010-2014⁵



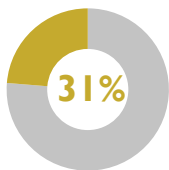
19°

Decimonovena posición a nivel mundial, en producción de quesos⁴

Principales variedades de queso (según su producción) ²



Chihuahua
Crema
Fresco



31% de la producción de derivados lácteos, corresponde a queso²

3 kg



Consumo per cápita de queso en México. ¹

+2,000 variedades de quesos en el mundo³



PRECISA
Línea de soluciones

Reduce costos, no satisfacción.

Cubre la demanda de deliciosos quesos imitación y análogos. Al mismo tiempo; ahorra y preserva la funcionalidad y el atractivo sensorial que deseas. Con las soluciones de alto rendimiento PRECISA™ 600, PRECISA™ 601, PRECISA™ 602 y PRECISA™ 620 de INGREDION®, esto es posible.

Reemplaza ingredientes costosos y ahorra dinero, al reducir proteína (caseína, caseinatos, concentrados de proteínas de leche), hidrocoloides y grasa. Las soluciones de la familia PRECISA™ 600, te ayudan a lograr una mayor eficiencia en procesos y reducir defectos en tus productos, logrando un mejor rendimiento y más ahorros.

Alcanza el rallado, estirado y fundido que tus clientes desean.

- Almidón **PRECISA™ 600**: Buena firmeza, bajo fundido y excelente emulsificación.
- Almidón **PRECISA™ 601**: Buena firmeza y excelente fundido.
- Almidón **PRECISA™ 602**: Buen fundido y buena emulsificación
- Almidón **PRECISA™ 620**: Excelente firmeza y fundido medio.

A través de las soluciones de la familia PRECISA™ 600 y una asistencia puntual y efectiva durante el proceso, nuestros expertos pueden ayudarte a lograr tus desarrollos de quesos más retadores.

Con nuestro amplio portafolio de soluciones en ingredientes y nuestra tecnología enfocada en el consumidor DIAL-IN®, INGREDION® y sus soluciones en quesos innovadores, te ayudan a brindar un mundo de satisfacción y ahorros.

¹.Euromonitor. Cheese in Mexico, Noviembre 2014.
².Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera, SIAP, Enero 2015
³.Entrevista de Página 24 a Delgado Gutiérrez, presidente de ICALEC.
⁴.PM food & Dairy Consulting, January 2014
⁵.Banco de Información Económica, INEGI 2015

DESCUBRE LAS POSIBILIDADES

Contacta a los expertos de Ingredion para tu próximo **éxito en formulación.**

ingredion.mx

Ingredion