

FI EXCELLENCE AWARDS



PREMIA OS PRODUTOS E
INGREDIENTES MAIS INOVADORES
DE 2014

Fi Excellence Awards 2014



Na noite do dia 5 de agosto, os vencedores do Fi Excellence Awards - o Oscar da indústria alimentícia - foram anunciados no jantar de celebração no Restaurante VIP durante a Fi South America.

O Fi Excellence Awards é uma premiação para as matérias-primas e produtos alimentícios mais inovadores, um evento paralelo à Fi South America. Os participantes inscritos têm os produtos/ingredientes julgados por um comitê de avaliação, que acontece uma semana antes da feira e seleciona finalistas e um vencedor para cada categoria. A cerimônia de premiação acontece na noite do primeiro dia da Fi South America.

A premiação tem como objetivos gerar exposição para as empresas divulgarem seus lançamentos, dar visibilidade para a área de P&D, estimular competitividade entre as empresas do setor, fortalecer a marca Fi, e estimular a inovação e contribuir para o desenvolvimento da indústria.

Neste ano, o vencedor na categoria “Produto Alimentício Funcional Mais Inovador”, foi a bebida à base de frutas de baixa caloria “Luminus Life”, da WNutritional. Na categoria “Produto Alimentício Mais Inovador”, quem levou o troféu foi a “Pipoca Gourmet”, da Pipó. Já na categoria “Ingrediente Alimentício Mais Inovador”, a Ingredion foi a vencedora com o substituto de farinha de trigo “Precisa Bake GF”, solução para produtos sem glúten.

Conheça, a seguir, um pouco mais sobre cada um dos produtos vencedores.

LUMINUS LIFE - WNUTRITIONAL



Vencedor na categoria “Produto Alimentício Funcional Mais Inovador”, o Luminus Life é um *mix* de vitaminas e elementos bioativos à base de frutas, além de ser fonte de fibras, cálcio, vitamina D e ácido fólico. A bebida funcional também contém em sua composição ômega 3 (DHA), combinando o *mix* desses nutrientes necessários ao organismo com as propriedades das frutas. Além de ajudar a complementar os elementos que costumam faltar na dieta do dia a dia, é uma bebida de baixa caloria, sem adição de açúcar e sem conservantes. Todos os sabores têm 40 kcal. A ingestão diária de um copo ou de 200ml contribui para uma dieta equilibrada, com benefícios à saúde.

Desenvolvido pela WNutritional, o principal diferencial do produto é a combinação de nutrientes, chamada pela empresa de Life Mix unido ao Ômega 3 (DHA). “A WNutritional tem ciência no DNA da empresa, mas sem perder de vista os aspectos mercadológicos que fazem com que os produtos sejam um sucesso. Acredito que essa combinação de fatores fez com que a linha Luminus Life fosse contemplada com esse prêmio: um produto que fornece nutrientes que carecem na dieta contemporânea, aliado a sabor e um plano mercadológico bem estabelecido”, ressalta Fabiano Martins, gerente de Marketing da WNutritional.

O próximo lote de embalagens da Luminus Life já virá com o selo referente

ao prêmio. “Ficamos profundamente felizes e lisonjeados com o prêmio. Sempre acreditamos muito no produto, mas já receber um prêmio dessa magnitude no primeiro ano de existência da marca foi fantástico. Isso nos faz acreditar ainda mais que estamos trilhando o caminho correto”, finaliza Martins.



WNutritional

www.luminuslife.com.br

PIPOCA GOURMET - PIPÓ

Além de ser uma delícia, a pipoca é um alimento saudável. Pesquisas recentes revelam que além de conter proteína, ferro e ser rica em fibras, a pipoca tem alta concentração de antioxidantes. Essas são algumas das características encontradas na Pipoca Gourmet Pipó, vencedora na categoria “Produto Alimentício Mais Inovador”.

A Pipó é uma das primeiras pipocas gourmet do Brasil e tem como principal objetivo propor um novo hábito de consumo relacionado à pipoca, que passa a ser vista como uma pequena indulgência e se torna uma ótima opção de presente. A Pipó é uma opção prática de aperitivo ou sobremesa para servir em casa, pode ser um presente ou um *snack on the go*, pois é vendida estourada, saborizada e pronta para consumo.

Para Adriana Lotaif, da Pipó, a inovação começa no lançamento de uma nova categoria de produtos e passa pelos aspectos do produto, como sabores surpreendentes, embalagens inusitadas, design elegante, etc. Além disso, o consumidor prioriza alguns aspectos na hora da compra



de alimentos como “Sensorialidade e Prazer”, “Saudabilidade e Bem-Estar”, “Praticidade e Comodidade”, entre outros. “A Pipó atende em todas as categorias e, ainda, surpreende com embalagens que valorizam o design com o objetivo de estimular a sustentabilidade e reutilização”, ressalta.

Segundo Adriana “É de extrema importância para a Pipó receber um prêmio como esse. Com pouco mais de um ano de operação, esse reconhecimento é uma grande conquista e mostra que estamos remando na direção certa. Ficamos muito honrados com a homenagem e divulgamos para toda a imprensa nacional um release sobre o prêmio, além de termos postado nas nossas redes sociais. Hoje, o troféu do prêmio é exibido no escritório da nossa matriz para clientes e parceiros que nos visitam saberem mais sobre a trajetória e as conquistas da Pipó”, finaliza.

PIPÓ

Pipó

www.pipogourmet.com.br

PRECISA BAKE GF - INGREDION

O mercado de produtos *glúten free* tem se destacado nos últimos anos não só pela demanda do público de celíacos e de pessoas com intolerância ao glúten, mas principalmente pelo crescente número de pessoas que buscam eliminar o glúten de suas dietas como forma de melhorar a saúde e o bem-estar. Entretanto, os produtos *glúten free* disponíveis no mercado apresentam sérias limitações de textura e sabor, restringindo as opções de pães, biscoitos e bolos de qualidade para esses consumidores. O grande desafio da indústria de alimentos é

oferecer produtos sem glúten com características semelhantes àqueles à base de farinha de trigo e que gerem uma experiência de consumo positiva para os consumidores.

Foi justamente por atender a essas necessidade que a linha Precisa Bake GF, um substituto de farinha de trigo em produtos sem glúten, desenvolvida pela Ingredion, foi vencedor na categoria “Ingrediente Alimentício Mais Inovador”.

O substituto de farinha de trigo Precisa Bake GF viabiliza o desenvolvimento de produtos de panificação sem glúten com cor, aroma, sabor, maciez, estrutura e frescor similar aos produtos à base de trigo. Pode ser usado sem a adição de nenhuma outra farinha ou amido, e na mesma proporção da farinha de trigo na receita de pães, bolos, biscoitos e massas.

Desenvolvido através da tecnologia DIAL-IN® para otimização da textura, Precisa Bake GF traz como grande diferencial a possibilidade de comercialização de produtos frescos (*shelf stable*), por manter as características desejadas ao longo da vida útil do produto. Com isso, é possível eliminar a cadeia de refrigeração/congelamento, que representa um alto custo de distribuição para a indústria, o varejo e, conseqüentemente, para o consumidor final.

“O prêmio é um reconhecimento importante do expertise e da capacidade da Ingredion em entregar inovações de relevância para nossos clientes, gerando fidelização de seus consumidores,” comenta Adriana Rached, diretora de Inovação e Marketing da Ingredion.



Ingredion

Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda.

www.sa.ingredion.com

O evento mais completo de ingredientes alimentícios da América Latina



Em sua 19ª edição, a Fi South America é a maneira mais eficiente para aumentar o seu retorno de investimento.

Participe e promova seus lançamentos, encontre novos parceiros e realize mais negócios.

Nova data

AGENDE-SE

25a27

AGOSTO 2015

— DAS 13h ÀS 20h —

TRANSAMERICA
EXPO CENTER

Novo local

Saiba mais: fi-events.com.br.

Evento paralelo:



Informações para patrocinar ou expor: +55 11 4878-5932 | fisa@ubmbrazil.com.br

Fi Europe

Fi Asia

Fi Philippines

Fi Vietnam

Fi South America

Fi India

Fi Asia-China

Fi Istanbul

NuW