

# INNOVADORAS RENOVACIONES A LOS CLÁSICOS ALIMENTARIOS

Para celebrar el 75° Aniversario del IFT Food Expo, Tate & Lyle brindará a los asistentes a la exposición la oportunidad de experimentar versiones más sabrosas y saludables de algunos clásicos de la cocina de 1940. Esta creativa y original propuesta, donde “Los Clásicos se Fusionan con La Tendencia”, incluyen: Refresco de Zarzaparrilla Reducido en Azúcar, Papas Fritas Crocantes Bajas en Sodio con un Dip de Queso Cheddar Blanco, Torta Alemana de Chocolate Libre de Gluten y un Sundae Bar con Helados Reducidos en Calorías.

Estas creaciones culinarias mostrarán el portfolio de ingredientes de Tate & Lyle, incluyendo DOLCIA PRIMA™ Alulosa, el azúcar que provee el satisfactorio mouthfeel y el dulzor de la sacarosa, sin todas sus calorías; TASTEVA® Endulzante de Stevia, el endulzante cero calorías que ofrece un innovador sabor limpio, sin aftertaste amargo; así como también un robusto portfolio de ingredientes de fibras, incluyendo PROMITOR® Fibra Soluble y PromOat® Beta Glucano.

Lanzada recientemente en Febrero de 2015, el azúcar bajas calorías DOLCIA PRIMA™ de Tate & Lyle se propone transformar la forma en que la industria de alimentos y bebidas desarrolla productos bajos o reducidos en calorías. Provee el satisfactorio mouthfeel y dulzor del azúcar de mesa, pero contiene 90% menos calorías, simplificando la reducción de calorías, sin sacrificar el sabor. Los asistentes al IFT Food Expo en Chicago podrán experimentar DOLCIA PRIMA™ en un Refresco de Zarzaparrilla Reducido en Azúcar, un Helado Soft de Chocolate y Vainilla y en un Algodón de Azúcar de Frambuesa.

La línea CLARIA® de Almidones Funcionales de Etiqueta Limpia permite a los elaboradores formular

productos con etiquetas amigables, sin comprometer la calidad de los mismos. La nueva línea de CLARIA® provee similar funcionalidad a los almidones modificados, pero suma los beneficios de un sabor y una etiqueta limpias. Quienes visiten el stand de Tate & Lyle podrán degustar CLARIA® en unas Papas Fritas Crocantes de Etiqueta Limpia con un Dip de Queso Cheddar Blanco y en una Torta Alemana de Chocolate Libre de Gluten.

Además del menú donde “Los Clásicos se Fusionan con La Tendencia”, los profesionales que visiten el Stand 1248 de Tate & Lyle podrán experimentar un nuevo “look and feel” en la propuesta de la compañía. El stand demostrará visualmente la pasión por los alimentos que Tate & Lyle posee desde sus inicios y su dedicación por ayudar a las empresas desarrolladoras de alimentos y bebidas a elevar sus productos de ordinarios a extraordinarios.

Adicionalmente, los científicos alimentarios de Tate & Lyle Stephanie Lee y Sarah Scholl darán la conferencia “El uso de la fibra soluble de maíz como reemplazo de la inulina en snacks”, en respuesta a la constante demanda de los consumidores por productos con mayor contenido de fibra. En la misma presentarán las nuevas investigaciones técnicas que presentan a la fibra soluble de maíz como una viable alternativa a la inulina, la cual puede causar molestias digestivas, aplicada a la categoría de snacks.

## ACERCA DE TATE & LYLE

Tate & Lyle es un proveedor mundial de ingredientes y soluciones para alimentos, bebidas y otras industrias, con operaciones en más de 30 locaciones en todo el mundo. Tate & Lyle opera a través de dos divisiones globales, Ingredientes Alimenticios Es-

peciales e Ingredientes a Granel, con el apoyo de los grupos de Innovación y Desarrollo Comercial y Operaciones Globales. La estrategia del Grupo es convertirse en el proveedor líder mundial de Ingredientes Alimenticios Especiales por medio de un enfoque disciplinado en el crecimiento y el impulso de Ingredientes a Granel para la generación sostenida de efectivo que promueva este crecimiento.

Ingredientes Alimenticios Especiales consiste de tres plataformas: Texturizantes, que incluyen almidones y estabilizadores especiales; Endulzantes, que abarcan endulzantes nutritivos y la línea de endulzantes no calóricos, incluyendo Sucralosa SPLENDA®; y el portfolio de Salud y Bienestar, que incluye fibras especiales y productos para reducir la sal. Adicionalmente, la unidad de negocios de Sistemas Alimenticios provee una amplia variedad de soluciones de ingredientes combinados.

Ingredientes a Granel de Tate & Lyle incluye endulzantes a granel, almidones industriales y productos de fermentación (principalmente acidulantes). Los co-productos del maíz de ambas divisiones se venden principalmente como alimento para animales.

Tate & Lyle cotiza en la Bolsa de Valores de Londres con el símbolo TATE.L. Los recibos depositarios estadounidenses (American Depositary Receipts) se negocian como TATYY. En el año que finalizó el 31 de marzo de 2014, las ventas de Tate & Lyle totalizaron £3,1 billones.

**TATE & LYLE**

Tate & Lyle Brasil S.A.

[www.tateandlyle.com](http://www.tateandlyle.com)