



Estudo de caso: Pizza premium à base de plantas

A pizza congelada oferece sabor e textura de qualidade de restaurante sem proteína animal

Desafio: Um grande fabricante de pizzas congeladas está perdendo participação de mercado para empresas menores e ágeis em áreas de aplicação inovadoras

Abordagem: Envolvimento com o cliente para compartilhar percepções sobre mudanças nas tendências do consumidor e do mercado e para apresentar conceitos inovadores e atuais desenvolvidos por nossos Culinologistas

Resultado: Parceria formada para desenvolver e aprimorar componentes individuais da pizza, o que permitiu que o cliente entrasse em novas categorias de crescimento

Chave: ● Bem-estar do consumidor ● Impacto ambiental ● Criação de valor



Molho à base de plantas

Crie um molho branco vegano/sem lácteos, com couve-flor da Kerr para a crescente tendência dos consumidores de produtos à base de plantas com o nosso portfólio de proteínas e texturizantes



Pesto sem alérgenos

Forneça um pesto vegano diferenciado e sem nozes com a nossa linha de proteínas à base de plantas e texturizantes de rótulo limpo sem comprometer a cremosidade, a sensação de paladar e o sabor



Ingredientes reciclados

Os coprodutos oferecem texturas exclusivas e diferenciação na prateleira, reduzem o desperdício de alimentos e podem apoiar iniciativas de sustentabilidade



Base de pizza sem glúten

Aproveite uma gama completa de texturizantes para otimizar a experiência de uma base crocante e sem glúten, além de fornecer a textura e o rótulo que os consumidores esperam