

Molho asiático

O desafio: Criar uma experiência de textura deliciosa e autêntica para uma inovação de molho asiático.



Ciência

Molhos podem adicionar uma dimensão diferente à experiência de um produto e nosso cliente estava procurando por uma nova inovação em molho que proporcionasse às pessoas uma experiência autêntica de comida asiática, mas que funcionasse dentro dos limites de sua linha de produtos, exigindo que fosse estável em condições ambiente ou refrigeradas, sem perda de água após ciclos de congelamento e descongelamento.

Depois de revisar juntos as tendências alimentares globais, conseguimos definir as características adequadas do produto, conduzir sessões de degustação e, trabalhando com a equipe de serviço da Tate & Lyle, recomendar as soluções texturais certas para o teste do produto.

Visão geral do processo

- Trabalhar em parceria com nosso cliente para explorar tendências globais de textura e sensorialidade.
- Identificar os atributos sensoriais corretos e alinhá-los com as necessidades de processamento do cliente.
- Facilitar sessões de degustação para criar o produto experimental ideal.
- Compartilhar receitas recomendadas e amostras para testes.

Soluções

A solução identificada foi uma linha de molhos de frutas que poderiam fornecer um sabor agridoce, aparência autêntica transparente e brilhante, com uma textura asiática desenvolvida para cobrir com sucesso os alimentos. Os amidos selecionados proporcionaram sabor único, cor e viscosidade forte, além de estabilidade de longa duração quando armazenados em temperatura ambiente ou refrigerada. Garantiu também que não houvesse sinérese após ciclos de congelamento e descongelamento.

A combinação de nossa expertise em tendências, mercado e aplicação, juntamente com nossa capacidade de fornecer receitas básicas e produção piloto, nos permitiu acelerar o processo de inovação.

Visão geral dos ingredientes

- Amido de Tapioca REZISTA® - grande viscosidade e propriedades de gelificação, essencial para molhos e dips, sabor e cor limpos, alta resistência ao processamento e estabilidade, resistente ao congelamento e descongelamento, cor translúcida, ideal para brilho, riqueza e capacidade de cobrir alimentos.

Sociedade

As pessoas querem acessar experiências alimentares mais diversificadas, mais culturalmente autênticas e sensoriais todos os dias. Estamos conectados às últimas tendências globais e podemos entender como recriar receitas de forma autêntica. Mantendo as necessidades de formulação e processamento de nossos clientes no centro do nosso desenvolvimento, podemos tornar novas experiências alimentares acessíveis e empolgantes para todos.

Insight do Consumidor

- Espere uma ênfase nos sabores globais: "Mesmo que você não vá além de um restaurante próximo em 2024, sabores novos e empolgantes de todo o mundo estarão à sua disposição."¹
- No Reino Unido, 67% dos consumidores concordam que comer alimentos de culinária mundial é uma maneira divertida de "viajar através da comida"².
- 37% dos consumidores dos EUA têm mais probabilidade de experimentar um novo produto ou prato se tiver sabores ou ingredientes asiáticos³.
- Nos Estados Unidos, 64% dos Millennials já experimentaram molhos de churrasco coreano, e 75% estão interessados em experimentá-los⁴.

Referências:

¹ Time Magazine Food Trends for 2024

² Mintel, 2022, The big ethnic drinks gap

³ Mintel, Grocery Retailing US, 2022

⁴ Mintel, Elevate the barbecue occasion, 2022