

U.S. FOODLINK

El boletín bimestral para los importadores de alimentos USA

Vol. 20 No. 3



Muchas Oportunidades para la Confeitería de Estados Unidos en Sudamérica

Hay una creciente demanda de productos de confitería de alta calidad en Sudamérica, y los proveedores de los Estados Unidos, están en posición de aprovechar esta oportunidad. El crecimiento está siendo impulsado en parte por dos acuerdos de libre comercio: el Tratado de Libre Comercio de República Dominicana y Centroamérica (CAFTA-DR) y el Acuerdo de Promoción Comercial de Estados Unidos-Panamá, los cuales estimularon en general las exportaciones agrícolas de Estados Unidos a esta región en particular, incluyendo la confitería.

La pandemia del COVID-19 ralentizó el crecimiento de las exportaciones de los Estados Unidos a estas regiones, pero los mercados se han recuperado y el crecimiento de la población, especialmente entre la clase media, está creando una saludable demanda de más productos de confitería.

Además, debido a los acuerdos comerciales, la mayoría de las exportaciones de confitería a CAFTA-DR y Panamá no están sujetas al pago de aranceles. Se espera que estos tratados construyan oportunidades para que las empresas estadounidenses aumenten su participación.

Un mercado para poner atención es Panamá, que fue el sexto destino más grande para las exportaciones de confitería de Estados Unidos en 2023, con US\$22.85 millones, según datos del USDA. Si bien esto es sólo una pequeña parte del mercado total de confitería de US\$696.30 millones en este país, se espera que su tamaño crezca un 5.37% entre 2024 y 2028, según Statista.

(Continúa en la página 2)



Food
Export
Midwest USA™



Food
Export USA
Northeast™

www.foodexport.org



Muchas Oportunidades para la Confeitería de Estados Unidos en Sudamérica

Continúa...

El aumento de la clase media es un factor importante. El número de hogares que ganan al menos US\$20,000 al año, aumentó en 500,000 personas, hasta alcanzar los 5.3 millones entre 2021 y 2024, incrementando el mercado de familias con más ingresos disponibles para gastar.

El crecimiento también está impulsado por el aumento de la población urbana, que creció 10% entre 2021 y 2024, según el USDA. Los habitantes de las ciudades suelen tener menos tiempo que la gente del campo, y recurren a los productos de confitería como un snack rápido. Se espera que los chocolates, galletas dulces, las barritas y snacks de fruta, sean especialmente populares.

Según Innova Marketing Insights, América Latina en general tiende a verse influida por las tendencias de sabores de los Estados Unidos y Europa. Teniendo esto en cuenta, se espera que los productos que contengan frutos secos y frutas, sean populares en la categoría de chocolates. Los frutos secos son de los favoritos por sabor, con variedades menos comunes, volviéndose cada vez más populares, aunque las nueces o frutos secos de árbol clásicos, siguen siendo los más importantes. La fruta también se está diversificando, e Innova destaca el durazno o melocotón, el mango y el maracuyá o fruta de la pasión como opciones populares.

Los sabores a fruta siguen siendo los favoritos en los productos de confitería, pero Innova señala que los sabores más indulgentes, como sabores pastel, galleta, lácteos y vainilla, están experimentando un rápido crecimiento.

Los fabricantes que buscan vender confitería con frutos secos en Sudamérica, deben poner atención en Chile. Aunque este país no es uno de los principales destinos de exportación de productos estadounidenses, fue el décimo mayor consumidor de frutos secos cultivados en Estados Unidos en 2022, según el USDA. Las almendras representaron el 75% de estas ventas, y los chilenos las favorecen como ingrediente en confitería.

Los sabores a fruta siguen siendo los favoritos en los productos de confitería, pero Innova señala que los sabores más indulgentes, como sabores pastel, galleta, lácteos y vainilla, están experimentando un rápido crecimiento. Los sabores clásicos de frutas como fresa, naranja y limón, siguen siendo los favoritos, pero alternativas como piña,

manzana, durazno o melocotón y frambuesa, han ganado cada vez más adeptos en los últimos años.

Los fabricantes de chocolate, en particular, tendrán que vigilar los precios, independientemente del mercado al que quieran exportar sus productos. La cosecha de cacao en África, ha tenido bajos rendimientos debido al fenómeno climático de El Niño, afectando la humedad en la tierra y disminuyendo la disponibilidad de este ingrediente.

El exceso de lluvias, que provoca retrasos en las cosechas y enfermedades, o la sequía, que puede afectar los rendimientos, pueden impactar el precio final de los productos de chocolate. El costo de los materiales, mano de obra y transporte, también han ido en aumento.

Aunque la clase media está creciendo en muchos países sudamericanos, el precio puede ser un problema. La presión sobre el precio del cacao es una preocupación mundial, pero las marcas más nuevas podrían enfrentar obstáculos, si los clientes optan por comprar sus favoritos cuando los precios están más altos.

En algunos mercados, la calidad asociada a los productos de Estados Unidos, puede ayudarles sobresalir. USDA observó que los consumidores de la región del Triángulo Norte de Centroamérica: Guatemala, Honduras y El Salvador, asocian los snacks y productos de confitería estadounidenses, con calidad, seguridad y sabor.

En esta región, el chocolate es especialmente popular en la época de Navidad, y se espera que la continua urbanización ayude a crear nuevas oportunidades para los fabricantes de Estados Unidos.

Los exportadores también deben estar conscientes de las marcas estadounidenses que han desarrollado sus propios puntos de apoyo en algunos países sudamericanos. Un ejemplo reciente es Ferrara, que adquirió la empresa brasileña de dulces y snacks Dori Alimentos en septiembre de 2023. Este fabricante de dulces podría utilizar su nueva capacidad de producción y distribución local, para expandirse en el país.

Sin embargo, esto no significa que otros fabricantes deban quedarse fuera. Mitsue Konishi, analista jefe del sector alimentario de GlobalData, dijo a Just Food, que los consumidores brasileños prefieren los dulces de los Estados Unidos. Aunque los grandes fabricantes con presencia en el país tienen ventaja, un país como Brasil es lo suficientemente grande para tener oportunidades para todos.

El Sector Foodservice se Mantiene Resiliente, Pero la Inflación Pone más Presión



El mercado mundial de foodservice, se ha recuperado de la pandemia y es resiliente, según Technomic. Sin embargo, la incertidumbre mundial y la sensibilidad a los precios definirán lo que los consumidores estarán buscando en los menús de los restaurantes.

Mientras que Estados Unidos es el mercado de foodservice más grande que hay, más del 75% de las ventas totales del sector proceden de otras partes del mundo, según datos de Technomic. Como resultado, los fabricantes estadounidenses tienen muchas oportunidades de exportar productos para menús de restaurantes de todo el mundo.

Se espera que los comensales se dividan entre los que buscan platillos de lujo, y los que quieren opciones buenas pero asequibles para sus experiencias gastronómicas. En consecuencia, se prevé que los menús de comida que estén en un término medio entre ambos, sean menos populares.

Los operadores de restaurantes, no son inmunes a estas presiones. Las empresas preocupadas por mantener el flujo de efectivo, se concentrarán en ingredientes y productos de mayor rendimiento, que puedan aplicarse a todo el menú. Los ingredientes y alimentos procesados que cumplan con estos atributos, pueden ser populares.

Sin embargo, esto no significa que los restaurantes dejen de buscar productos interesantes. Technomic señala que los operadores de restaurantes siguen queriendo crear expectativa y atraer a los consumidores, lo que significa que sin duda buscarán nuevos productos que añadir a sus menús.

Las cadenas de restaurantes promedio, agregaron 19 productos a su menú en el último año. Reino Unido, Japón y China, fueron los líderes, entre los operadores de restaurantes enfocados en la innovación e introducción de nuevos productos.

Los fabricantes también deben estar conscientes con el medio ambiente en su cadena de suministro, lo cual podría hacer a sus productos más atractivos para algunas cadenas de restaurantes. Los consumidores están preocupados por la responsabilidad social y del medio ambiente, y estarán buscando marcas que limiten el desperdicio y apoyen iniciativas ecológicas.

Technomic destacó a Filipinas, Indonesia, India y Tailandia, como los países con los consumidores más conscientes con el medio ambiente.



Las Tendencias de Exportación Toman Forma hacia la Mitad del Año

En lo que va de 2024, las tendencias de las exportaciones de alimentos de los Estados Unidos, revelan diversos cambios en múltiples sectores.

El déficit comercial general de Estados Unidos aumentó ligeramente a principios de 2024, -pasando de US\$67,600 millones en enero, a casi US\$69,000 millones un mes después-, con las importaciones superando a las exportaciones, lo que potencialmente podría afectar a la posición competitiva de los alimentos hechos en Estados Unidos, en el extranjero, según el buró de Análisis Económico.

De acuerdo con un informe del 15 de abril del Banco Mundial, los índices de precios agrícolas y de exportación cerraron 3% y 8% al alza, respectivamente en comparación con dos semanas antes. El índice de precios de exportación sigue con una tendencia alcista por el aumento de los precios del cacao y el café arábica. Los cambios en las estrategias de siembra en respuesta a factores económicos como la demanda de biocombustibles, podrían afectar a los tipos y volúmenes de las exportaciones agrícolas de Estados Unidos.

A pesar de la menor producción de carne de res en general, debido a la reducción de la oferta de ganado, las exportaciones de carne de res han superado las expectativas debido a la fuerte demanda internacional. El déficit en la producción de carne de res, se está compensando con el aumento de la producción de carne de cerdo y pollos de engorda, de acuerdo con USDA.

Las exportaciones de carne de res de Estados Unidos en febrero, fue de 110,677 toneladas métricas, casi 3% mayor a las exportaciones en el mismo periodo del año pasado, y por encima de las expectativas. Esto representó un aumento de 9,072 toneladas métricas, sobre la expectativa de exportaciones del primer trimestre, llevándolo a 335,658 toneladas métricas.

Estas tendencias sugieren que 2024 será en gran medida, un año de adaptación dentro del sector de exportación de alimentos de los Estados Unidos.



noticias breves

Los fabricantes de alimentos y las cadenas de restaurantes han encontrado un nuevo mercado: las salsas.

Las salsas y los sazonzadores están llenando los refrigeradores y despensas de los consumidores, gracias a que las salsas personalizan la comida, además de su disponibilidad y facilidad para conseguirlas, lo que hace que hoy en día, haya más salsas para más tipos de cocina que antes, informó The Wall Street Journal.

Las ventas de chocolate y dulces alcanzaron un máximo histórico de US\$48,000 millones en 2023, según el informe 2024 State of Treating de National Confectioners Association – Asociación de Fabricantes de Dulces USA. Aunque esa cifra de ventas se debió en gran medida a la inflación, los consumidores siguen apostando por el chocolate y los dulces para las ocasiones especiales.

A medida que los precios del cacao siguen subiendo, la demanda de chocolate se mantiene más fuerte que nunca. La preocupación por el suministro de cacao de África Occidental, donde se producen tres cuartas partes de la producción mundial, han impulsado el mercado al alza, haciendo que marcas como Hershey hagan advertencias sobre los menores dividendos a sus inversores, informó CNBC.



Aproximadamente cuatro de cada diez consumidores de todo el mundo consideran que los productos nutricionales para la salud y el bienestar son demasiado caros, según un nuevo informe de Nutiani. Además, un tercio de todos los consumidores encuestados, considera que el aumento de los costos les dificulta seguir comprando productos saludables.

Cerca del 81% de los consumidores afirman que es importante para ellos adquirir alimentos de etiqueta limpia, según un nuevo estudio de Acosta Group. El estudio Clean Label Insights, también reveló que el 83% de los compradores conocen los productos de etiqueta limpia o al menos han oído hablar de ellos.

Estados Unidos está entre los cuatro países del mundo que comen más queso, según un nuevo estudio de Mintel. Aproximadamente el 96% de los estadounidenses afirma comer queso cheddar. Holanda el país que come más queso en el mundo.

El clima extremo de Luisiana ha puesto en peligro la producción de langostinos. Las condiciones de sequía durante el verano, ocasionaron el sobrecalentamiento de los langostinos, antes de que pudieran cosecharlos, creando una situación desesperada que el gobernador ha declarado catastrófica, informó The New York Times.

Una demanda presentada en Nueva York, acusa a los productores de azúcar de Estados Unidos, de coludirse para mantener los precios artificialmente altos.

Esta presunta acción se impacta a toda la industria, informó The Food Institute.



La inflación perjudicó las ventas de alimentos del mar en 2023, pero la preparación de pescados y mariscos en casa, se ha hecho cada vez más popular desde la pandemia de COVID-19, según el informe Power of Seafood 2024 de FMI - The Food Industry Association. Los ingresos por ventas de productos del mar se redujeron -3.1% hasta US\$18,900 millones en 2023, informó Seafood Source.

Estudios médicos recientes han vinculado el consumo de varias sustancias de la lista de sustancias prohibidas en California, con graves problemas de salud. Los problemas de salud registrados incluyen cáncer, hiperactividad y trastornos neurológicos, reporto The Food Institute.

U.S. FOODLINK

FOOD EXPORT – MIDWEST & FOOD EXPORT – NORTHEAST STAFF

Brendan Wilson
Director Ejecutivo / CEO

Michelle Rogowski
Directora de Operaciones/
Directora Adjunta

Laura England
Directora de Comunicación/
Directora Adjunta

Teresa Miller
Directora de Programas y
Asociaciones

Gina Donio
Gerente de Marketing y
Comunicaciones

Food Export Association of the Midwest (Food Export-Midwest)

309 W. Washington, Suite 600
Chicago, IL 60606 USA
312.334.9200

Food Export USA – Northeast (Food Export-Northeast)

One Penn Center 1617 J.F.K. Boulevard,
Suite 420
Philadelphia, PA 19103 USA
215.829.9111

www.foodexport.org
Comentarios, preguntas
email: info@foodexport.org

SUBSCRIPCIONES

El boletín U.S. Foodlink está disponible bimestralmente en muchos países alrededor del mundo. Pregúntenos como tener acceso a este material en su país enviando un correo electrónico a: info@foodexport.org



Food Export - Midwest & Food Export - Northeast



Food Export - Midwest & Food Export - Northeast



Food Export - Midwest & Food Export - Northeast



[foodexportsusa](https://www.instagram.com/foodexportsusa)

Mercalimentos Consultores SC,
Representantes - Food Export USA en México
info@mercalimentos.com

MISSION STATEMENT

El Boletín U.S. Foodlink y el boletín por correo electrónico son hechos para usted por Food Export Association of the Midwest USA y Food Export USA – Northeast, dos grupos regionales estatales comerciales de los Estados Unidos, que promueven las exportaciones de productos agrícolas y alimentos de los Estados Unidos. Food Export Midwest y Food Export Northeast administran muchos servicios utilizando fondos del Programa de Acceso a Mercados (Market Access Program) del Servicio Agrícola del Exterior del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). U.S. Foodlink fue creado para dar a nuestros lectores datos creíbles e información confiable en un formato fácil de leer.

Food Export Midwest y Food Export Northeast administran muchos servicios utilizando fondos del Programa de Acceso a Mercados (Market Access Program) del Servicio Agrícola del Exterior del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Personas con discapacidades que requieran adaptaciones razonables o medios de comunicación alternos para conocer la información del programa, deberán contactarnos. Adicionalmente, la información del programa, puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export Midwest y Northeast prohíben la discriminación en base a raza, color, nacionalidad, religión, sexo, identidad de género (incluyendo expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estatus marital, estatus familiar/parental, ingreso derivado de programas de asistencia del gobierno, creencias políticas, represalia o venganza por actividades previas relacionadas con derechos civiles, en todos sus programas y actividades. Para presentar una queja por discriminación, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export Midwest y Food Export Northeast, son empleadores y proveedores que ofrecen igualdad de oportunidades. Food Export Midwest y Food Export Northeast no toleran el fraude, y son vigilantes de la prevención de fraude en cualquiera de sus programas. Food Export Midwest y Food Export Northeast se reservan el derecho de aceptar o negar a las empresas la participación en sus programas. Si desea revisar las políticas de participación y nuestro código de ética visite:



A+ Berry, Inc.

Lincoln, Nebraska

A+ Berry es una empresa Big 10 (conferencia de atletas universitarios), de tecnología alimentaria con sede en la Universidad de Nebraska-Lincoln, que crea saludables bebidas antioxidantes, innovadoras y deliciosas. AroJuice es el primer producto de A+ Berry, un delicioso jugo pasteurizado en frío elaborado a partir de la super-fruta Aronia, una baya cultivada en el Centro de los Estados Unidos, que aporta la más alta protección antioxidante para los consumidores que desean mejorar su salud a través de bebidas funcionales, innovadoras, bajas en azúcar y deliciosas para la vida cotidiana, en lugar de medicamentos.

Bebiendo 8 onzas diarias de AroJuice los consumidores obtendrán más Antioxidantes Naturales + Fibra Soluble que comiendo 1,000 arándanos, es decir, 3 veces o más, en comparación con otros jugos saludables, reduciendo 50% o más de azúcar. No contiene azúcares añadidos, conservadores ni procesos de alta temperatura. AroJuice se vende como un jugo funcional super-premium a clientes de más de 30 estados en Estados Unidos.

Con una producción verde, sostenible y transparente, A+ Berry también ha desarrollado otros 3 innovadores productos antioxidantes, que incluyen AroConcentrate, AroWine y AroPowder, todos a base de la super-baya Aronia, para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes. aplusberry.com



Abe's Vegan Muffins

West Nyack, New York

Abe's Vegan Muffins, elabora deliciosos productos homeados aptos para el lunch escolar, incluyendo nuestros queridos Mini Muffins con Chispas de Chocolate. Nuestros productos son veganos, kosher pareve y libres de los alérgenos comunes como lácteos, huevo, nueces (excepto coco), soya, sésamo-ajonjolí, y proteína de chícharo. Elaborados sin conservadores ni ingredientes artificiales. Descubra por qué Abe's es la marca de repostería vegana y amigable con las personas alérgicas, de más rápido crecimiento en Estados Unidos. Conozca más sobre nuestra historia y vea los ingredientes y la información nutricional en abesmuffins.com. Se surten recién congelados desde nuestras instalaciones de Nueva York. Distribuido por Aero-Cos International. aerocos.com



Liberty Orchards

Marlboro, New Jersey

Liberty Orchards lleva más de 100 años haciendo dulces de frutas y nueces favoritos de Estados Unidos. Elaborados artesanalmente en pequeños lotes, nuestros productos están hechos con frutas y nueces naturales de primera calidad y son veganos, kosher y certificados sin gluten. A lo largo de los años hemos creado una variedad de sabores, incluyendo dulces sin azúcar y sin nueces, para satisfacer a todos los golosos. Sin colores, saborizantes ni conservadores artificiales, nuestros productos son una indulgencia con la que puedes sentirte a gusto.

La barra Orchard, una barra energética de fruta y frutos secos llena de auténticos trozos de fruta, frutos secos y semillas, y nuggets de proteína de soya, están disponible en siete deliciosos sabores elaborados con ingredientes no modificados genéticamente. Las barras de 39 gr. / 1.4 oz., son perfectas para llevar a cualquier parte y dan un delicioso shot de energía a los consumidores más ocupados. Para más información, visite libertyorchards.info. La distribución internacional corre a cargo de Aero-Cos International.



Agropur Inc.

Eden Prairie, Minnesota

Agropur es uno de los 15 principales productores lácteos del mundo, y fue fundada en 1938. Nuestras instalaciones de fabricación de queso en Estados Unidos, producen más de 453,592 toneladas métricas de queso, de alta calidad consistente y galardonado, bajo la dirección de nuestros Maestros Queseros de Wisconsin. Nuestros quesos obtienen regularmente los máximos galardones en algunos de los concursos más prestigiosos del mundo. Podemos producir más de 20 variedades de queso, nuestras instalaciones en Estados Unidos

se especializan en quesos mozzarella, provolone, cheddar y feta. Agropur cuenta con siete fábricas de queso con certificación SQF en todo Estados Unidos, con apoyo a nivel internacional. «Queso excepcional. Soluciones expertas».

agropur.com/us/cheese | agropur.com/us

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**



The Bites Company

Westport, Connecticut

¡Los snacks Better-for-You, nunca han sido tan ricos! Inolvidablemente deliciosos y adictivos, los bocaditos de biscotti de The Bites Company se hornean dos veces para conseguir ese crujido especial, pero mantienen una textura muy suave. Hecho con ingredientes orgánicos, libres de OMG's, Certificados Baystate Organic, Kof K Kosher, bajos en sodio, bajos en calorías, sin cacahuates (producidos en nuestras instalaciones libres de cacahuates y frutos secos) y sin conservadores. Nuestro distribuidor de exportaciones es Aero-Cos International. Para más información, envíe un correo electrónico a info@aerocos.com



Bobby Sue's Nuts

Chappaqua, New York

«¡Nueces con una misión!» Todo este viaje comenzó con Barb Kobren, alias BobbySue, rompiéndose la cabeza para encontrar una manera de hacer más por los animales sin hogar.

En 2008, BobbySue tomó la antigua receta familiar de nueces dulces-saladas, y tocó puertas en tiendas, mercados, hasta llegar a una aerolínea, conquistando corazones y paladares, y convirtió su idea casera en una marca nacional, al tiempo que donaba parte de sus ganancias, para construir modernos refugios de animales y apoyar leyes de protección legal.

BobbySue se asegura de que cada nuez, anacardo -nuez de la India y almendra, sean manejadas con el máximo cuidado, tostadas a la perfección, para asegurar sus altísimos estándares de sabor y calidad. Póngase en contacto con nosotros en getnuts@bobbysuesnuts.com para cualquier pregunta sobre ventas, y visite bobbysuesnuts.com para obtener más información sobre nuestros innovadores sabores y nuestra misión.



Brooklyn Food Group

Marlboro, New Jersey

Brooklyn Food Group fabrica un auténtico bagel de New York, elaborado con los mejores ingredientes mediante un proceso patentado y por supuesto, utilizando agua de Nueva York. El agua de Nueva York contiene una cantidad mucho menor de carbonato de calcio y otros minerales. El resultado es un bagel mundialmente conocido por su sabor y aroma. Lo mejor de todo es que estos bagels tienen una caducidad de 24 meses en congelación. Una vez descongelados, nuestros bagels empacados individualmente, tienen una vida útil de 45 días. Disponibles en 13 sabores y recetas, Brooklyn Food Group trae el Sabor de NY a sus clientes. **Distribución internacional por Aero Cos International. Disponible con certificación Kosher y Halal.



Federated Group, Inc.

Arlington Heights, Illinois

Life Every Day Cereales Listos para Comer de Federated Foods - Life Every Day ofrece un surtido de deliciosos cereales perfectos para el desayuno, la merienda o como ingrediente de su receta favorita. Disponibles en las variedades Frosted Flakes, Crispy Rice, Corn Flakes, Raisin Bran, Fruit Whirls, Toasted Oats y Honey Nut Toasted Oats, seguro encontraras tu favorito. Combinamos un gran sabor y conveniencia con un precio asequible, para hacer de Life Every Day tus productos preferidos. Compra los productos Life Every Day con la confianza de que su calidad será igual o superior a la de las marcas internacionales. Busca la Doble Garantía de Calidad en todos nuestros productos. Para obtener más información, visita nuestro sitio web en my-lifeeveryday.com.

Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Fry Krisp Food Products Inc.

Jackson, Michigan

El empanizador de limón y pimienta de Fry Krisp Food Products es una tentadora mezcla de limón picante y pimienta aromática, perfecta para elevar cualquier plato a la excelencia culinaria. Hecho artesanalmente con esmero, este empanizador infunde una explosión de vibrante sabor cítrico, complementado con el picante sutil de la pimienta, creando un armonioso equilibrio de notas ácidas y saladas. Su fina textura garantiza un recubrimiento crujiente, que sella la humedad y realza la jugosidad de carnes, aves o mariscos. Ya sea para freír, hornear o freír con aire, Fry Krisp's Lemon Pepper Breading ofrece un resultado consistente y delicioso en todo momento. Versátil y fácil de usar en los clásicos favoritos como pollo frito, filetes de pescado e incluso tempura de verduras. Con el compromiso de calidad y sabor de Fry Krisp, cada bocado es una delicia culinaria, que promete una experiencia gastronómica memorable, deleitando el paladar y los sentidos, queriendo comer más. frykrisp.com



Love Your Health Foods, LLC

Grand Rapids, Michigan

Como líder del mercado estadounidense de Frijol de Soya tostado seco, por más de 3 décadas, somos el único fabricante genuino de Frijol de Soya tostado seco de Norteamérica. Todo lo que hacemos es procesar Frijol de Soya de primera calidad, orgánico y no modificado genéticamente. La Dieta Estadounidense, ha cambiado permanentemente a una que se centra en los beneficios para la salud y/o peligros de los alimentos que consumimos. Aportando 12 gramos de proteína de Soya casi pura por cada onza, no hay fuente de alimento en este planeta, con beneficios para la salud más definitivos y profundos que la Soya.

Procesado en hornos de alta temperatura, creamos un verdadero frijol de soya tostado, que se asemeja a la calidad de otras nueces: crujiente, con sabor a nuez y lleno de sabor.

Con una vida útil muy larga, nuestras nueces de soya son para cualquier tipo de consumidor, incluyendo vegetarianos y veganos que buscan proteínas alternativas. Pueden comerse como snack libre de nueces, topping de ensaladas, agregarlos a un Trail mix, como ingrediente en una barra energética o algún producto panificación. Nuestro producto es el estándar de oro por el que se miden las nueces de soya.

loveyourhealthsnacks.com

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org**



Ma Ka Khana LLC dba Bebe's All Natural

Edison, New Jersey

A medida que la cocina india adquiere protagonismo, ofrecemos una solución al dilema cotidiano de los consumidores. Para los que siempre están de un lado para otro y no encuentran tiempo para las comidas caseras que solían preparar su madre o su abuela, tenemos la solución. Atendiendo a una generación que abraza la comida y los sabores de la India, estamos aquí para quienes desean comenzar a cocinar, pero no tienen tiempo y no están seguros por dónde empezar.

Descubra las salsas para cocinar All Natural de Bebe: sólo tiene que saltear proteínas, verduras, lentejas o frijoles, agregar y mezclar con nuestras masalas. La comida más rápida, fácil y deliciosa está a un paso, ¡y nuestras asequibles masalas hacen más fácil el camino!

100% Vegano | Todo Natural | Sin Gluten | Listo para comer | Producto de conveniencia | Estable en anaquel | Cocina India | Usos Múltiples | Se fusiona bien con las cocinas internacionales, se puede utilizar como: Salsa Dip, Marinar, Cocinar | Sin Azúcares Añadidos | Sin Conservadores Añadidos | Sin Rellenos | Sin Productos Químicos | Etiqueta Limpia | Tarros De Cristal De 12,5 Oz – 355 grs/Pouches Con Boca Flexible | @Bebesallnatural | Bebesallnatural@gmail.com | USA | +18482286707 BebesAllNatural.com



Rose Sisters Brands, Inc. dba Rose Sisters Chips

Bridgeport, Connecticut

Fabricamos tortillas de harina quebradizas únicas, recién hechas, deliciosas y sazonadas. Son funcionales como un chip-totopo, o galleta, pan plano, todo en uno. Nuestras tortillas de harina hechas y sazonadas dan vida a las experiencias gastronómicas. Ocasional ojos muy abiertos y sonrisas aún más amplias. Robustas, crujientes, ricas y memorables. No se trata de un snack cualquiera... todo el mundo recuerda la primera vez que probó nuestras tortillas y todas las veces son igualmente importantes.

Cada bolsa contiene tres tortillas de harina redondas gourmet, sazonadas y hechas. Nuestra receta original (salada) se creó hace cuatro generaciones. Dos presentaciones: tortillas de 22.9 cms – 198.5 grs para compartir en familia, y tortillas de 17.8 cms – 123 grs para snacks.

Continuando con la tradición y aportando sabores memorables, más sanos y únicos, nuestro Mesquite BBQ con un toque picante, es para aquellos que disfrutan de un robusto sabor ahumado y a pimienta, con un poquito de picante. Disponible sólo en tamaño snack.

Rompa las tortillas de la bolsa para crear sus propios chips y crackers. Son deliciosas solas por su sabor y textura únicos y combinan muy bien con dips, salsa, guacamole, hummus, queso, charcutería, para tapas, sopas, ensaladas y mucho más.

Empresa Propiedad De Mujeres | Kosher | Vegetariano | Libre de Nueces y Semillas | Sin Colesterol | Sin Grasas Trans | Bajo en Carbohidratos | Homeado - Nunca Frito | info@rosesisterschips.com

[f](https://www.facebook.com/rosesisterschips) [i](https://www.instagram.com/rosesisterschips) @rosesisterschips rosesisterschips.com



Show-Me BBQ Sauce, LLC

Rocheport, Missouri

Durante casi cinco décadas, Show-Me® Bar-B-Q Sauce, ha demostrado que unos pocos ingredientes sencillos pueden construir un delicioso y elaborado sabor, haciendo crecer su reputación de boca en boca. Con raíces en el corazón del Estado de Missouri, nuestras tres salsas y cinco sazonzadores son básicos en el Centro de Estados Unidos, con presencia en las cocinas de 50 estados, 11 países y numerosas bases militares - en gran parte gracias a nuestros fans que comparten su amor por nuestros sabores.

Nuestra fórmula, que no necesita refrigeración, y larga caducidad garantizada, aseguran que nuestros clientes, desde los parrilleros de barbacoa hasta los cocineros entusiastas, puedan saborear nuestro clásico sabor. En Show-Me®, la exploración culinaria se encuentra con la tradición en cada botella, combinando sabores auténticos y atrevidos, con el placer de cocinar. Como empresa familiar, sabemos que lo que realmente importa, trasciende cualquier idioma o barrera cultural: pasar tiempo con nuestros seres queridos comiendo bien. Nosotros lo elaboramos, pero los amantes de la comida crean los momentos inolvidables.

Sin Refrigeración | Sin Gluten | Sin Conservadores Añadidos | Sin Rellenos Añadidos



Three Little Pigs, Inc.

New York, New York

La misión de Three Little Pigs es crear momentos cotidianos más agradables a través de una charcutería bien hecha, accesible, deliciosa y de alta calidad. Desde 1975, nuestra empresa se ha convertido en uno de los fabricantes de alimentos gourmet más galardonados de Norteamérica, con el reconocimiento de la crítica y más de 21 premios de alimentos en los Estados Unidos.

Con el compromiso de elaborar productos totalmente naturales utilizando ingredientes de alta calidad en recetas tradicionales, sin ingredientes artificiales ni conservadores, Three Little Pigs ofrece una amplia gama de charcutería y snacks franceses, que son tan gourmet como accesibles. Algunos de los productos más conocidos de Three Little Pigs, son su Mousse de Foie de Canard au Porto, Petit Toasts, Comichons de Pan y Mantequilla, Prosciutto & Gruyère Sous-vide Egg Bites, así como sus Rillettes de Canard y Jambon de Paris. ¡Bon Appétit!



Totally Hook'd

totallyhookd.com

Gloucester, Massachusetts

Totally Hook'd, es una pequeña empresa familiar ubicada en Gloucester, Massachusetts, que está convencida de que lo que usted de comer a sus mascotas, debe ser tan nutritivo y delicioso como lo que usted come. Por eso hemos creado snacks con 1 solo ingrediente, totalmente naturales, a base de pececillos enteros, vieiras, krill y arenque, que son el snack saludable y perfecto para sus gatos y perros. Y para garantizar que reciben la mejor nutrición posible, nuestros snacks no contienen conservadores ni aditivos, ¡sólo el pescado! Además, nuestros productos están liofilizados, un proceso que conserva hasta el 97% del valor nutritivo del ingrediente y mantiene su integridad física. De este modo, se obtiene un snack muy nutritivo, aromático y de delicioso sabor, con una textura crujiente, seca y no aceitosa, que mantiene la misma forma y color original. Al combinar estos elementos, Totally Hook'd Treats significa dar a tu mascota lo mejor que la naturaleza puede ofrecer.

totallyhookd.com



What's New Buckaroo and Company, LLC

Evanston, Illinois

Bienvenido al apasionante mundo Rollicking Buckaroo, de la Mermelada de Chile y nuestros Sazonadores, donde el sabor no conoce límites y la creatividad culinaria da rienda suelta.

En Rollicking Buckaroo, no sólo vendemos productos, sino que creamos experiencias que encienden el paladar y elevan su viaje culinario. Si usted es un entusiasta de la comida, un chef apasionado, o esta en el segmento de los alimentos en los canales de retail, mayorista o foodservice, le invitamos a unirse en una aventura llena de sabor con nosotros.

**Para mayor información de estos y otros Productos Destacados
Por favor escriba a: FoodLink@foodexp.org**