

U.S. FOODLINK

El boletín bimestral para los importadores de alimentos USA

Vol. 21 No. 1



Adaptarse a la Inflación INNOVANDO EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

¿Qué ocurre cuando el aumento de los costos amenaza cada paso del proceso de producción? Para muchos fabricantes estadounidenses, la respuesta suele ser la innovación. Mientras que algunos procesadores de alimentos y bebidas han luchado por mantenerse a flote en medio de las continuas restricciones económicas, otros fabricantes estadounidenses han aprovechado estos retos como una oportunidad para afinar su ventaja competitiva.

Abastecimiento

El aumento de los costes de insumos agrícolas como fertilizantes, agua y mano de obra, también ha empujado a muchos fabricantes de alimentos y bebidas de los Estados Unidos, a abandonar los métodos tradicionales, y adoptar prácticas más rentables y sostenibles, y los métodos de agricultura regenerativa que enfatizan la salud del suelo y la biodiversidad, son las opciones de hoy.

Por ejemplo, Bluebird Grain Farms, una empresa familiar del estado de Washington, ya ha integrado por completo, prácticas regenerativas en sus actividades agrícolas. Esta empresa ha conseguido reducir al mínimo su dependencia de los fertilizantes sintéticos, y al mismo tiempo, producir cultivos más ricos en nutrientes, enfocándose en mejorar la salud del suelo, haciendo rotación de cultivos, cultivos de cobertura y reducción de labranza de tierras para cultivar cereales orgánicos como trigo sarraceno o trigo farro o emmer,

Además, la práctica de reciclaje de alimentos, últimamente también ha ido ganando terreno, permitiendo a los fabricantes estadounidenses de alimentos y bebidas, transformar los subproductos alimentarios, que normalmente se desearían como residuos, en nuevos productos.

(Continúa en la página 2)



Food
Export
Midwest USA™



www.foodexport.org



Adaptarse a la Inflación (continuación)

Por ejemplo, ReGrained, una plataforma tecnológica con sede en San Francisco, transforma los restos de los granos utilizados para hacer cerveza, en snacks sanos y versátiles, reduciendo su huella de residuos. Dan Kurzrock, CEO de ReGrained, cree que “los ingredientes y productos de valor agregado, hechos a partir de los granos utilizados por las cerveceras, por sí solos podrían ser fácilmente una oportunidad de mercado multimillonaria.”

Fabricación y Procesamiento

La alta inflación también ha llevado a muchos fabricantes de alimentos y bebidas de los Estados Unidos, a adoptar tecnologías emergentes como la automatización y la inteligencia artificial (IA), en sus operaciones para combatir el aumento de los costos energéticos y laborales. SugarCreek Packing Company utiliza Ignition, una plataforma de aplicaciones industriales para construir soluciones en interfaces hombre-máquina (HMI), control de supervisión y adquisición de datos (SCADA), sistemas de ejecución de fabricación (MES) y el internet industrial de las cosas (IIoT). La plataforma está equipada para obtener información útil y oportuna sobre incidentes de inactividad disruptivos, así como para reducir los costos operativos de la empresa al tiempo que aumenta su eficiencia.

De acuerdo con Ed Rodden, Director de Información de la empresa, acceder a datos en tiempo real era una lucha constante para SugarCreek - pero muchos de estos problemas se resolvieron una vez que comenzaron a aprovechar la tecnología. “Normalmente, consultábamos información que tenía un día de antigüedad. Ahora, con Ignition, la información está disponible inmediatamente y muy útiles. La diferencia es abismal”, dijo Rodden.

Distribución y Logística

El aumento constante de los costos de combustible y transporte, ha llevado a muchos fabricantes estadounidenses de alimentos y bebidas a replantearse también sus enfoques logísticos.

Muchas empresas han recurrido a métodos de envío a granel, que pueden ayudar a reducir los residuos de envases y aprovechar al máximo el espacio asignado a los contenedores como estrategia para reducir los costes generales. Innovaciones como las tecnologías de optimización de rutas basadas en IA también pueden ayudar a agilizar las cadenas de suministro, limitando los retrasos y garantizando la fiabilidad de las entregas.

Empresas centradas en la sostenibilidad como TerraCycle han desarrollado soluciones de envasado innovadoras que supuestamente generan cero residuos, lo que permite a muchos fabricantes estadounidenses de alimentos y bebidas racionalizar sus procesos de envasado al tiempo que disminuyen sus resultados finales. Para los importadores internacionales, estas prácticas emergentes pueden ofrecer opciones más asequibles y ecológicas que se ajusten a los objetivos de sostenibilidad global.

Precios Retail y al Consumidor

En el comercio minorista, la inflación también ha influido el tipo de empaques y forma de calcular precios de los productos estadounidenses, para satisfacer expectativas actualizadas de los consumidores. La reducción del tamaño de la porción de un producto en lugar de aumentar el precio, -“Shrinkflation”-, sigue siendo una estrategia común para gestionar el aumento de los costos de alimentos y bebidas; sin embargo, muchos consumidores han empezado a darse cuenta.

En el informe más reciente Consumer Food Insights Report, hecho por la Universidad de Purdue en octubre de 2024, el 47% de los consumidores estadounidenses encuestados afirmaron que preferirían que las empresas aumentaran los precios de snacks, comidas y bebidas, mientras que el 53% restante prefería que disminuyeran los tamaños de estos productos.

Los productos de marca propia también han ido ganando terreno como un método rentable para que los supermercados de Estados Unidos, amplíen su oferta de productos de marca propia, creando alternativas asequibles, pero de alta calidad.

Desarrollo de Producto

Para mitigar los crecientes costos que afectan al desarrollo de productos, muchos fabricantes estadounidenses de alimentos y bebidas, han reformulado con ingredientes alternativos y rentables. Por ejemplo, Banza, una empresa de Detroit, utiliza garbanzos para producir una pasta más nutritiva y económica que los productos tradicionales a base de trigo.

Los envases ligeros y reciclables pueden ayudar a reducir costos y, al mismo tiempo, atraer a compradores conscientes con el medio ambiente y ayudar a los fabricantes a alcanzar sus objetivos de sostenibilidad. Milkadamia, una startup con sede en Illinois, acaba de presentar unos “Flat Packs” de leche de avena impresos en 2D en forma de lámina, que reducen 94% los residuos de envases y el peso en un 85%. El nuevo producto “preciclado”, también reduce los costos ecológicos.

El Camino por Recorrer

Aunque la inflación ha afectado a todas las facetas de la fabricación en la industria de alimentos y bebidas en Estados Unidos, también ha inspirado en algunos aspectos, una refrescante distancia con las estrategias tradicionales. Desde el abastecimiento sostenible y la fabricación avanzada, hasta la construcción estratégica de precios y el desarrollo de producto, los fabricantes estadounidenses están encontrando formas de ofrecer valor sin sacrificar la calidad.

El Boom del “Mejor para Ti”

Bebidas Funcionales

La salud intestinal sigue siendo una prioridad para los estadounidenses preocupados por su salud, una tendencia impulsada en gran medida por la mayor concienciación sobre el impacto del microbioma intestinal en la salud y el bienestar, desde la mejora de la digestión hasta la potenciación de la función cognitiva. Los fabricantes estadounidenses han respondido a esta creciente demanda, con una oleada de bebidas “funcionales”, como sodas prebióticas y kombuchas llenas de nutrientes.

Health-Ade Kombucha, un fabricante de bebidas, ha mejorado su perfil funcional con su línea Glow Up de kombuchas enriquecidas con antioxidantes naturales y “ácidos buenos para el intestino”, así como probióticos.

Fortificados, Alimentos Infusionados con Superalimentos

Los fabricantes de alimentos estadounidenses, incorporan cada vez más nutrientes esenciales, como vitaminas y minerales a sus productos, para ayudar a los consumidores a llenar sus huecos nutricionales, lo que es especialmente importante para las personas que sufren alergias alimentarias o restricciones dietéticas.

Esa estrategia ha creado una prometedora oportunidad que los productores de alimentos estadounidenses, como Harken Sweets, han aprovechado en su beneficio. La marca de dulces “better-for-you” ha experimentado un crecimiento del 50% desde su lanzamiento a principios de 2024, y gran parte de su éxito puede atribuirse a su profundo conocimiento de los deseos y necesidades de los consumidores preocupados por su salud.

Tras conocer que el 65% de los estadounidenses querían incrementar su ingesta de superalimentos y de alimentos funcionales en su ronda preliminar de investigación de mercado, Harken desarrolló barritas de caramelo infusionadas con superalimentos y fibra soluble, otro nutriente relacionado con la salud intestinal. Al macerar sus dátiles, la empresa también pudo crear el primer caramelo de dátiles de la historia, sin utilizar leche ni mantequilla, lo que ha aumentado aún más su atractivo para el creciente número de consumidores estadounidenses.



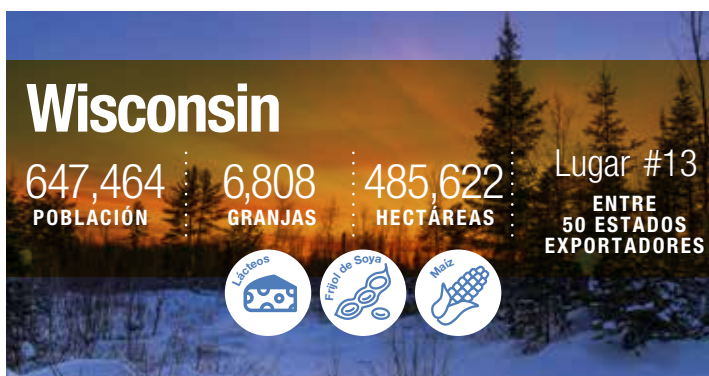
Además, las barritas de caramelo de Harken son bajas en azúcar.

Productos de Bajo Índice Glucémico y Amigables con el Azúcar en la Sangre

El aumento de los medicamentos con GLP-1, como Ozempic y Wegovy, que se recetan sobre todo para perder peso y controlar la diabetes, también ha influido en el comportamiento de los consumidores, sobre todo en lo que respecta al control de los niveles de azúcar en sangre. Este cambio, también ha influido en el comportamiento de los consumidores, sobre todo a la hora de controlar los niveles de azúcar en sangre. Este cambio, presenta importantes oportunidades para que los fabricantes desarrollen productos dirigidos a los consumidores que toman estos medicamentos. Estas personas son cada vez más conscientes de sus niveles de azúcar en sangre, lo que aumenta la demanda de alimentos y bebidas con un índice glucémico bajo y que puedan ayudar a estabilizar los niveles de azúcar en sangre.

Por ejemplo, la pequeña empresa de bebidas Swoon, hace limonadas y té helados sin azúcar, endulzados con fruta del monje, lo que los convierte en una opción ideal para los consumidores preocupados por su salud, que buscan bebidas dulces y refrescantes que no disparen sus niveles de azúcar en sangre.

Perfiles Estatales del Centro y Noreste USA



noticias breves

Los frijoles-habichuelas están ganando popularidad como fuente vegetal de proteínas y fibra, que favorece la salud intestinal, reduce el riesgo de obesidad, cáncer de colon y enfermedades del corazón. Algunos esperan que los frijoles se conviertan en una alternativa a la carne para muchos estadounidenses debido a su bajo costo y larga vida útil.

Los expertos del sector señalan que el yogurt sigue siendo popular debido al creciente interés de los consumidores por la salud intestinal. Sin embargo, subrayan la necesidad de que las marcas desarrollen productos innovadores, portátiles y enfocados en la salud, para seguir siendo competitivos dentro del sector.

Al parecer, los pacientes que toman fármacos GLP-1, han perdido interés por los alimentos ultra-procesados que contienen colorantes, blanqueadores o edulcorantes artificiales, lo que supone una amenaza potencial para los fabricantes de “comida chatarra”. “Toda la industria está todavía un poco sorprendida”, dijo Ashley Gearhardt, investigadora y profesora de la Universidad de Michigan, informó The New York Times.

El aumento del tiempo frente a la pantalla, ha inspirado un cambio hacia los snacks rápidos y energéticos, ya que los consumidores hacen malabarismos con más actividades y dedican menos tiempo a preparar las comidas. Según un informe reciente de Circana, el estadounidense medio pasa más de siete horas diarias frente a una pantalla, informó Supermarket Perimeter.

Nestlé U.S. predice que las principales tendencias en alimentación y bebidas en 2025 serán la “experiencia accesible”, los alimentos funcionales enfocados en el bienestar y la conveniencia extrema. Estas tendencias reflejan el creciente deseo de los consumidores por una alimentación rápida, sana y asequible.

Según un reciente informe de Yelp Trends Tracker, las búsquedas de “café omakase” aumentaron un 5,173% entre septiembre de 2023 y septiembre de 2024. El



omakase se puede traducir en una práctica en la que el chef decide lo que va a servir, para el café, es una experiencia íntima y personalizada con un barista.

Las cervezas dulces y las bebidas “mejor-para-ti”, son algunas de las principales tendencias esperadas para 2025, según un informe reciente. Popular entre las generaciones más jóvenes, es como combinar el postre con el consumo de alcohol.

Miel caliente, hongos y Cocina Asiática, sobre todo la Coreana y la Vietnamita, figuran entre las principales tendencias en restaurantes, de acuerdo con el reporte “What's Hot”, de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos para 2025. La cerveza fría, la cerveza y el vino hiper-locales y los spritzes creativos, también figuran en la lista.

En las ciudades pequeñas de Estados Unidos, ha habido recientemente un aumento del número de cafeterías, impulsado en gran medida por la creciente popularidad de las bebidas heladas y azucaradas entre la Generación Z y los Millenials. Este cambio se ha traducido en un mayor número de cafeterías de autoservicio y en opciones de bebidas populares en redes sociales.

Según el informe de Edlong “Top 10 Dairy Flavor Profiles for 2025”- Top 10 de Sabores Lacteos-, la mantequilla marrón o noisette, es el principal perfil de sabor lácteo a tener en cuenta el próximo año. Este sabor es especialmente popular entre los consumidores Millenials y Gen Z, debido a su rico sabor y versatilidad en maridajes dulces y salados.



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

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 requieren 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:



Agropur Inc.

Appleton, Wisconsin

Agropur es uno de los 20 principales productores lácteos del mundo, fundada en 1938. Nuestras operaciones queseras en Estados Unidos, producen cada año más de 553 mil 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. Con la capacidad de producir más de 20 variedades, Agropur está especializada en quesos mozzarella, provolone, cheddar y feta. Agropur cuenta con siete fábricas de queso con certificación SQF en Estados Unidos., además de apoyo internacional. "Queso excepcional. Soluciones expertas". agropur.com/us/cheese | agropur.com/us



Croix Valley Foods

Hudson, Wisconsin

Descubra los inconfundibles sabores BBQ que sus clientes desean con Croix Valley. Nuestra amplia gama incluye desde Salsas BBQ con infusión de frutas, hasta icónicas salsas regionales favoritas, como los estilos Memphis y St. Louis. Fundada en 2009, hemos crecido rápidamente hasta convertirnos en uno de los proveedores de Salsas BBQ y Rubs, de más rápido crecimiento en el mundo. Nuestro triunfo ha ampliado el alcance de nuestros productos, vendiendo a retailers de Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Países Bajos, Bélgica, Italia, República Checa, Japón y más. Nuestros socios de retail comprueban constantemente, que nuestra variada oferta de productos y nuestros atrevidos perfiles de sabor, cultivan una base de clientes leales, garantizando las ventas año tras año. Fabricados en Hudson, Wisconsin, nuestros productos son hechos con una fórmula totalmente natural, sin gluten y sin glutamato monosódico. Croix Valley se ha convertido en la elección preferida de competidores profesionales de todo el mundo. Póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de enviarle una muestra. ¡Le garantizamos que le encantará!



Boyd's Cardinal Hollow Winery

North Wales, Pennsylvania

Whiskey Mead - 100% Miel de Flores Silvestres Fermentada en Barriles de Whiskey de Kentucky durante más de un año. Ganador de múltiples premios. Huele a Whiskey, sabe a miel, le va a encantar. Terminado al 3% de azúcar residual, resultando en un semi-dulce con 12-14% de alcohol. El mejor hidromiel que jamás haya probado.



Cheesewich Factory

La Grange, Illinois

Los productos Cheesewich son snacks altos en proteína y Keto-amigables, para llevar en una hilera. El snack perfecto para niños y adultos. Cheesewich Factory es una marca familiar, que ofrece una gama de opciones prácticas y nutritivas para cualquier ocasión. The Cheesewich Factory prioriza la conveniencia, calidad y nutrición en sus productos, y atrae a consumidores que buscan opciones sanas y bajas en carbohidratos sin renunciar al sabor. Sus productos son populares entre profesionales ocupados y entusiastas del fitness. Además de Cheesewich Clásico, la empresa ofrece una variedad de líneas de producto con diferentes combinaciones de queso y carne, así como otros snacks enfocados en la proteína. The Cheesewich Factory se compromete a ofrecer opciones de alimentos innovadores y de alta calidad, que responden a las preferencias cambiantes de los consumidores.

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Bongards' Creameries

Chanhasen, Minnesota

Bongards Creameries es una cooperativa propiedad de agricultores fundada en 1908 en Minnesota, Estados Unidos. Siendo un proveedor de queso a nivel global integrado verticalmente, con más de un siglo de experiencia en productos lácteos, Bongards produce cientos de millones de toneladas de queso natural, queso procesado y suero cada año. Nuestros productos son elegidos por muchos de los operadores de restaurantes, fabricantes de alimentos y distribuidores de foodservice más importantes del mundo.

El queso fundido Bongards se elabora a partir de queso natural rico y cremoso, y está disponible en rebanadas, bloques o tiras. Ofrecemos sabores como Americano, Suizo, Jalapeño y Mozzarella, y una amplia variedad de configuraciones de rebanadas y presentaciones en diferentes tamaños, para satisfacer necesidades específicas. Para más información, visite www.Bongards.com



Dairyland Management LLC

Wausau, Wisconsin

Dairyland Ginseng es un proveedor de ginseng de primera calidad, confiable, y cultivado en Wisconsin, de productores locales que mantienen los más altos estándares de calidad y sostenibilidad. Con más de cuatro décadas de experiencia, estamos orgullosos de ofrecer auténtico ginseng americano, famoso por su sabor suave y ligeramente dulce y sus excepcionales beneficios para la salud.

Nuestra variada gama de productos, que incluye raíces enteras, rebanadas, cápsulas, polvo y semillas para sembrar, abastece a los mercados culinarios, el segmento de salud y bienestar, y de exportación en todo el mundo. Asociados con los mejores agricultores de Wisconsin, nos aseguramos de que cada producto refleje la rica tradición y la calidad inigualable que hacen del ginseng de Wisconsin el estándar de oro a nivel mundial.

Dairyland Ginseng se dedica a ofrecer productos premium, elaborados éticamente, que satisfacen las necesidades de los clientes más exigentes. Ya sea para la cocina internacional o para el bienestar diario, somos su proveedor de confianza de ginseng Americano excepcional. Pruebe la calidad de confianza de Dairyland Ginseng en cada producto.



The Fremont Company

Fremont, Ohio

The Fremont Company es uno de los principales fabricantes estadounidenses de Ketchup Americano y Salsa BBQ. Nuestros condimentos premium para marca propia o con marca comercial, se elaboran con tomates cultivados en California, y sin ingredientes artificiales.

La oferta más reciente de Fremont, es una Salsa BBQ que iguala la calidad de marca, el sabor y el aspecto de la Salsa BBQ #1 del mundo: *Sweet Baby Ray's®. Según Nielsen, esta marca también representa el 46% de todas las botellas de Salsa BBQ compradas en los Estados Unidos. Las nuevas Salsas BBQ de Fremont están disponibles en los tres sabores de Salsa BBQ más populares: Original, Hickory y Honey.

Fremont es un exportador galardonado, con experiencia para satisfacer las necesidades únicas de los negocios internacionales y nuestros productos se distribuyen en más de 85 países. Ya sea para su propia marca, o con nuestra marca, Fremont generara un aumento en sus ventas con los productos preferidos por sus clientes. Sweet Baby Ray® es una marca registrada de Ken's Foods, Inc. y no es producida por Fremont.



Godshall's Quality Meats

Telford, Pennsylvania

Godshall's Quality Meats se especializa en productos cárnicos ahumados de primera calidad, especializados en variedades de tocino de pavo, res y cerdo. Nuestra oferta también incluye una amplia gama de salchichas, jamones, charcutería y opciones con certificación Halal. Contamos con dos plantas aprobadas por USDA, ambas con certificación SQF de nivel 3, que nos permiten producir una variada selección de carnes procesadas adaptadas a las necesidades de nuestros clientes. Todos nuestros productos se hacen con carnes de alta calidad de los Estados Unidos, y se ahúman artesanalmente con madera auténtica. Godshall's abastece a múltiples segmentos del mercado, incluyendo Retail, Foodservice, Snacks, Gourmet/Especialidad, Marca Propia y Natural/Orgánico.



Groceries USA

New York, New York

Marshmallow Fluff es una pasta para untar original, sin igual y de Estados Unidos. Su textura ligera y esponjosa es ideal para untar en sándwiches, usarlo como topping o como ingrediente en productos de panificación y repostería. El Fluffemutter, sándwich oficial del estado de Massachusetts, -en donde se fabrica Fluff-, está compuesto de Marshmallow Fluff y mantequilla de maní-cacahuete, y es un básico en los hogares estadounidenses desde hace casi un siglo.

La marca Fluff ha aparecido en artículos en periódicos y revistas nacionales como Times y Newsweek, por su habilidad para mantenerse vigente con tanto éxito en la industria de los alimentos. Astronautas de los Estados Unidos, incluso han llevado Marshmallow Fluff a la Estación Espacial Internacional, - ¡dos veces!

Envasado en Pet de 213 grs/7.5 oz., Fluff se fabrica en la planta de Lynn, Massachusetts desde 1929 (aunque los orígenes de Marshmallow Fluff se remontan a 1917). El secreto del éxito de Fluff, es su amplia base de clientes multigeneracionales que crecieron comiendo Fluff, siendo en ejemplo de éxito en el sector, sobre cómo una empresa ha superado la prueba del tiempo.



Ice Cream Factory

Lebanon, Missouri

Ice Cream Factory es una empresa familiar del estado de Missouri, que lleva más de cinco años repartiendo felicidad con Helados Premium, elaborados con los mejores ingredientes y hechos a mano con deliciosos productos horneados de nuestra propia panadería. Ofrecemos 16 increíbles sabores, todos sin colorantes artificiales, sin aromas artificiales, sin estabilizantes artificiales, sin jarabe de maíz de alta fructosa.

Nuestros helados están disponibles en más de 4,000 establecimientos en 34 estados en los Estados Unidos. Producimos tanto para satisfacer antojos, como para oportunidades de negocio, incluyendo la venta al mayoreo, el co-envasado/co-packing, marca propia y retail.

Visite nuestro sitio web icecreamfactoryco.com para obtener más información ¡y empezar a vender!

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org



Widmer's Cheese Cellars

Theresa, Wisconsin

Cuando se trata de hacer deliciosos quesos, y otros productos lácteos frescos de granja, premiados por su calidad, no hay mejor lugar que Wisconsin. Widmer's Cheese Cellars fue fundada hace más de 90 años, en 1922 por un inmigrante Suizo, y está ubicada en el corazón de una de las zonas queseras más ricas de los Estados Unidos. Su motto era "no tomar atajos y no aceptar nada menos que lo mejor". Este enfoque en la elaboración de quesos, se ha mantenido a lo largo de cuatro generaciones de la familia Widmer.

Adoptando las técnicas de fabricación que se han transmitido a través de generaciones de queseros europeos y de Wisconsin, Widmer's Cheese Cellars produce cuidadosamente algunos de los mejores quesos Brick, Cheddar y Colby del mundo. Su herencia lechera, su cultura y orgullo, son profundos, y las tradiciones de fabricación de quesos y productos lácteos son insuperables. Los quesos se elaboran artesanalmente bajo la atenta mirada de Joe Widmer, Maestro Quesero certificado de tercera generación. <https://www.widmerscheese.com/>



Nutra Food Ingredients LLC

Kentwood, Michigan

El primer CAFÉ CON COLÁGENO del mundo está disponible en 6 deliciosas variedades de sabores a escoger: Original, Moca Avellana, Caramelo Salado, Chai Latte y los favoritos de temporada como Pumpkin Spice y Peppermint Mocha. Cada mezcla de COLLAGEN COFFEE está bien balanceada, con 11 g (por porción) de péptidos de colágeno hidrolizado de la más alta calidad, de bovinos alimentados con pasto, con una rica mezcla de café auténtico y MCT – Triglicéridos de Cadena Media añadidos, resultando en un producto perfectamente ligero y cremoso. Todas nuestras fórmulas son bajas en azúcar o sin azúcar, sin-lácteos, sin hormonas, aptas para keto y paleo. De a su rutina matutina ese muy necesario "levante" y resplandor, agregando sólo agua caliente. Estas mezclas también se pueden duplicar para hacer bebidas de café helado cremosas y ligeramente dulces que son refrescantes y absolutamente irresistibles. No deje que su imaginación se detenga ahí, el Café con Colágeno también se puede utilizar para hacer helados, salsas, crema para el café, galletas, pasteles, etc. ¡No hay límite para lo que puede hacer! Visite www.nutracollagen.com



Orange Cheese Company

Woodbridge, Connecticut

Oralife es una marca creada por Orange Cheese Company, que ofrece diferentes productos en presentaciones retail, para niños y adultos ¡para cualquier momento del día! En Oralife, creemos que la vida es maravillosa, ¡y el queso la hace mejor! Oralife ofrece una variedad de quesos naturales, frescos y deliciosos, conscientemente seleccionados y elaborados por su calidad y gran sabor. Le invitamos a unirse en una misión de exploración, de lo que un buen queso puede aportar a nuestra vida.



Reichel Foods, Inc.

Rochester, Minnesota

Reichel Foods, líder innovador en el sector de los snacks de verduras frescas, es el orgulloso creador de Dippin' Stix y PRO2snax. Dippin' Stix ofrece snacks frescos y listos para comer, como crujientes rodajas de manzana con caramelo y mantequilla de maní-cacahuete, para una experiencia divertida y sabrosa. Estos envases individuales son perfectos para un estilo de vida ocupado, ya que proporcionan una rápida recarga de energía nutritiva para llevar. PRO2snax lleva la conveniencia un paso más allá combinando vegetales de primera calidad con ingredientes repletos de proteína, como queso, frutos secos y huevos duros, para obtener una alternativa de snack, balanceada y satisfactoria para el día a día o para después de entrenar. Con un compromiso con la calidad, la conveniencia e innovación, Reichel Foods ofrece snacks que facilitan una alimentación sana y que se adaptan perfectamente al acelerado mundo de hoy.



Pine River Pre-Pack, Inc.

Newton, Wisconsin

Situada en Wisconsin, Pine River es un fabricante de quesos para untar gourmet, en tres líneas de producto: queso para untar tradicional envasado en frío, queso premier para untar sin conservadores, y snacks gourmet para untar estables sin refrigeración. Utilizando sólo los mejores ingredientes de la Región Quesera de Estados Unidos, nuestros quesos para untar son los más premiados del mundo. Pine River tiene más de 20 sabores en tamaños que van desde la porción individual de 71 gr/2.5 oz., y estándar retail de 226.8gr/8 oz., hasta tamaño foodservice de 13.61 kg/30 lb. Estos productos se elaboran en nuestra planta de última generación con certificación SQF, especializada en formulaciones customizadas, con capacidad para . Un gran complemento para cualquier línea de productos.



We Are Wonderfully Made

Metuchen, New Jersey

We Are Wonderfully Made, LLC (WAWM®) ofrece salsas picantes únicas y de alta calidad que son deliciosas y saludables. Para ello, ofrecemos a nuestros clientes nuestras recetas originales de Trinidad y Tobago, utilizando solo ingredientes no modificados genéticamente, veganos, sin gluten y bajos en sodio. Creada por el dúo de marido y mujer Iman y Ryan, Iman vio la necesidad de ofrecer una salsa picante que fuera saludable y multiusos, presentando al mundo los grandes sabores de Trinidad y Tobago. Las salsas WAWM® son perfectas para todo tipo de usos, como topping, dip, cocinar, marinar e incluso en sus cocteles picantes favoritos. WAWM® también cuenta con un programa de donaciones, en el que una parte de las ventas se destina a la Fundación Andreas-The Andreas Foundation, para concientizar acerca de la pérdida de embarazos y bebés. Más información en wawmsauce.com



LorAnn Oils, Inc.

Lansing, Michigan

Descubra el poder del sabor con las Emulsiones para Panificación y Repostería de LorAnn's, disponibles en más de 20 deliciosas variedades, y una amplia gama de tamaños. Diseñados para profesionales y artesanos panaderos y pasteleros, y fabricantes de alimentos de todo el mundo, nuestras emulsiones a base de agua, ofrecen sabores audaces y consistentes que superan a los extractos tradicionales, incluso cuando se hornean a altas temperaturas. Desde los favoritos de siempre como Almendra y Limón hasta opciones creativas como Red Velvet y Princess Cake, LorAnn ofrece algo para cada receta y paladar.

Un nombre de confianza desde 1962, LorAnn es una empresa familiar dedicada a la calidad y la innovación. Con opciones Sin Gluten y con certificación Kosher, nuestros productos son una fuente confiable de saborizantes y productos culinarios esenciales, que permiten a los chefs y cocineros caseros dar rienda suelta a su creatividad en la cocina.

¿Listo para transformar sus creaciones? Explore nuestra línea completa de Emulsiones para Panificación y Repostería, y otros Ingredientes Premium en www.lorannoils.com. ¡Agregue un sabor extraordinario a cada bocado!

Para mayor información sobre estos u otros productos destacados, por favor escriba a: FoodLink@foodexport.org