FOOD EXPORT ASSOCIATION OF THE MIDWEST USA®/FOOD EXPORT USA®-NORTHEAST

Maio/Junho 2020

U.S. FOODLINK

A newsletter bi-mensal para importadores de alimentos dos EUA

Vol. 16 No. 3

TENDÊNCIAS DE ALIMENTOS GOURMET PARA 2020

Surgem de Interesses do Passado

À medida que os consumidores caminham para uma nova década, eles têm se interessado por novas experiências e sabores. Nenhum mercado reflete esse desejo tanto quanto o de alimentos gourmet, indústria na qual modismos e tendências crescem e se transformam em alimentos necessários. Os alimentos gourmet de hoje refletem esse padrão: eles não aparecem do nada, mas surgem naturalmente de hábitos existentes.

Um dos favoritos atualmente é o alimento prebiótico, que está ganhando a atenção do consumidor e o interesse associados ao desenvolvimento de produtos em todo o mundo. Enquanto probióticos como o iogurte contêm bactérias úteis, os prebióticos são as fibras dietéticas que alimentam esses seres vivos, e podem ser encontrados em alimentos como bananas, aspargos, algas marinhas e cevada.

De acordo com a Mintel, espera-se que os americanos procurem seus prebióticos em barras e snacks crocantes feitos com ingredientes ricos em prebióticos, como cevada e trigo-sarraceno. Com o surgimento desta tendência, pode haver o crescimento do interesse pela culinária estrangeira com maior conteúdo prebiótico.

Por outro lado, os probióticos ainda são um favorito constante dos alimentos especiais, e a Associação de Alimentos Gourmet (Specialty Food Association) espera que as bebidas fermentadas, em particular, continuem a desfrutar de seu lugar ao sol. As vendas de bebidas como o kombucha, que combinam benefícios à saúde com sabores interessantes, e sidras, que são ricos em probióticos, aminoácidos e antioxidantes, continuarão prosperando no varejo.

"Conforme os americanos começam a entender a ligação entre alimentos fermentados e saúde, é possível notar restaurantes e marcas de varejo se aproximarem de alimentos fermentados menos conhecidos ou 'vintage', como sidras, kimchi e kombucha, assim como alimentos fermentados derivados de soja mais recentes, incluindo o missô", disse Melanie Zanoza Bartelme, analista global de alimentos na Mintel.

(Continua na pág. 2)

Food Export Association of the Midwest USA 1969-2019 50 YEARS

Food Export USA Northeast

www.foodexport.org

Tendências de Alimentos Gourmet para 2020 *Continuação*

"Os prebióticos – populares entre os consumidores através das vitaminas e suplementos – são menos explorados nas inovações de produtos e cardápios atuais, mas espera-se que estes ingredientes cresçam em popularidade nos próximos anos."

Assim como os probióticos despertaram o interesse por alimentos fermentados, espera-se que estes produtos aumentem a presença de outro ingrediente especial: o gochujang. Essa pasta picante vermelha, feita com soja fermentada, temperos e arroz glutinoso, é um dos pratos principais da culinária coreana, que tem se destacado pela popularidade do kimchi. A Associação de Alimentos Gourmet espera que o gochujang apareça nos cardápios de foodservice e em embalagens no varejo, enquanto os consumidores o transformam em marinados, molhos, sopas e ensopados.

O interesse pela comida asiática também pode estar estimulando o consumo do macarrão, sendo que as alternativas com proteínas são preferidas. Os consumidores estão indo além das versões à base de lentilha e leguminosas, e os *trendsetters* têm antecipado tendências de macarrão criado a partir de frutos do mar e ingredientes que oferecem minerais, fibras dietéticas e outros nutrientes benéficos.

O macarrão não é o único alimento gourmet que oferece energia proteica. Anchovas também tendem a s er um sucesso no mercado, seja como no menu de complementos para hambúrgueres, ou como ingredientes em manteigas, marinados ou até mesmo biscoitos. Essa tendência também pode ser benéfica para outros peixes pequenos em conserva ou enlatados, como por exemplo sardinhas ou arenques.

As próprias anchovas se enquadram em outra tendência que não é dietética, mas que ainda está próxima da essência dos alimentos gourmet: a sustentabilidade. Esses peixinhos podem ser pescados de forma sustentável, e espera-se que outros alimentos ecologicamente corretos também cheguem a seus cardápios. Os compradores da Geração Z estão particularmente interessados nesses alimentos.

As declarações de sustentabilidade não se limitam necessariamente à forma como um alimento é cultivado ou produzido - os alimentos gourmet também podem ganhar essa distinção através do método que são elaborados. Por exemplo, os produtos *upcycled*, que são produzidos a partir de ingredientes que seriam descartados, estão ganhando grande destaque. Entre os exemplos estão o chá feito com folhas de abacate descartadas, pizzas congeladas criadas com coberturas de restos de vegetais e bebidas com soro de leite formadas a partir de um produto residual do processo de fabricação do queijo.

Algumas empresas envolvidas nesse ramo incluem a Renewal Mill, que lançou uma mistura de brownie feita de okara, sobras de polpa de soja e tofu; Planetarians, um chip rico em proteínas produzido a partir das sementes de girassol que tiveram seu óleo extraído, obtidas durante a extração de óleo vegetal; e Ugly Pickle Co., que faz picles e condimentos a partir de pepinos, abóboras e cenouras deformados.

Embora muitas tendências emergentes sejam uma evolução do que havia antes, algumas são um retrocesso, como as plantas. As alternativas de carnes à base de plantas são muito populares e vieram

para ficar, mas os consumidores também estão pensando mais nos benefícios de frutas e verduras "não disfarçadas". A Associação de Alimentos Gourmet espera que os consumidores que estão pensando criticamente em seus substitutos de carne olhem de perto as listas de ingredientes, cadeias de suprimentos, uso de água e segurança alimentar, o que poderia despertar um interesse r enovado pelas plantas apenas como simples plantas.

Outros substitutos à base de plantas ainda estão tendo um bom desempenho, em especial os sem lácteos. O leite de aveia é uma estrela em crescimento em uma categoria antes dominada por produtos à base de amêndoas e coco, e o interesse pelo ingrediente está estendendo seu uso a inúmeros alimentos diferentes, que vão desde cremes a sorvetes. Algumas das aplicações mais peculiares são uma manteiga de aveia da Rucksack Foods e barras de chocolate ao leite de aveia da Endanger Species Chocolate, o que permite aos consumidores se deliciarem sem se sentirem culpados.

"Nossos consumidores realmente determinam para onde devemos levar nossas novas linhas de produtos", disse Whitney Bembenick, diretora de inovação da Endangered Species Chocolate, em entrevista à *Food Business News*. "Vimos a crescente tendência de disponibilidade de produtos alternativos ao leite, e sabíamos que precisávamos atender à demanda do mercado". Vimos todas as opções - de amêndoas a leite de coco - mas nada em comparação ao sabor suave e cremoso que o leite de aveia trazia para a mesa".

O leite de aveia também pode se tornar parte da tendência de *upcycling*, com a Renewal Mill já planejando trabalhar com os fabricantes no desenvolvimento de ingredientes funcionais a partir de seus subprodutos.

Enquanto muitas tendências antigas estão dando lugar a novas versões, os fabricantes também devem ficar de olho nas tendências para alimentos gourmet ainda existentes em 2020. Em particular, a Specialty Food Association espera que a CBD continue crescendo como um ingrediente funcional; iogurtes sem lácteos, bebidas e sobremesas congeladas para marcar uma presença maior; e as cozinhas regionais da Ásia, África Ocidental e América Latina para despertar o interesse geral.

Geração Z Procura a Sustentabilidade, Mas Não se Intimida com a Tecnologia

A geração mais jovem está garantindo seu lugar no mercado de trabalho, e a indústria de alimentos precisa se preparar para atender a eles à medida que moldam as tendências de acordo com seus desejos. A Geração Z já tem um poder de compra de US$ 29 milhões e é responsável por 25% de todas as refeições fora do lar, e é provável que esses números aumentem conforme a geração amadurece.

Esta geração de consciência social prefere frango, com 46% dos jovens da Geração Z afirmando que é a sua opção de jantar preferida. A carne bovina, em comparação, vem tendo uma má aceitação por preocupações ambientais - um problema particular para uma geração tão socialmente consciente. Todas as gerações apreciam alimentos criados de forma sustentável, mas a Geração Z lidera o grupo.

"A sustentabilidade é uma questão pessoal para os consumidores, e é por isso que a saúde para mim e a saúde para as reivindicações do mundo fazem tão bem", disse Crystal Barnes, VPS de responsabilidade global e sustentabilidade da Nielsen. "Ao identificar uma oportunidade de ser mais sustentável e implementar um plano de ação razoável para cumpri-la, as empresas conseguem uma autenticidade que a publicidade paga não pode comprar".

Sustentável não se associa necessariamente ao natural. A Geração Z também tem mais probabilidade de experimentar um alimento produzido com tecnologia (77%) e está mais confortável com o uso da tecnologia para produzir alimentos (71%) do que qualquer outra geração, de acordo com o Instituto de Tecnólogos em Alimentos (Institute of Food Technologists).

Entretanto, esta tecnologia precisa se mostrar confiável e seu uso não pode ser ocultado. Outros 27% da Geração Z se encaixam no perfil do que Ketchum chama de "Food eVangelists" - um pequeno mas influente grupo que quer impactar a forma como os alimentos são produzidos, embalados e vendidos, e não tem medo de contar ao seu grupo social sobre quais alimentos eles confiam ou não.

"Food eVangelists estão abertos a aprender sobre tecnologia de alimentos e vão compartilhar mais com suas conexões, mas também são rápidos em dispensar uma explicação ruim", observou Kim Essex, sócio e diretor administrativo de Ketchum. "Os Food eVangelists na casa dos 20 anos são especialmente poderosos, não s ó para as compras que influenciam hoje, mas também para as gerações futuras que vão impactar".

Assim, os fabricantes que evidenciam os benefícios de seus esforços podem ganhar elogios por seus métodos sustentáveis sem serem marcados como superprocessadores. Isso ainda exige boa comunicação e compreensão do que a geração mais jovem está buscando em seus alimentos.

CALENDÁRIO DE EVENTOS

Encontre nossos fornecedores americanos que estarão expondo conosco nestes eventos (sujeitos à cancelamentos e adiamentos devido à Covid-19)

JUNHO

9-12: Alimentec
Bogotá, Colômbia
Corferias
feriaalimentec.com

17-20: Food Taipei – Taipei International Food Show
Taipei City, Taiwan
TWTC Taipei Nangang Exhibition Center
foodtaipei.com.tw

24-25: Free From Functional Food Expo 2020
Amsterdam, Países Baixos
Rai Amsterdam
freefromfoodexpo.com

AGOSTO

13-17: HKTDC Food Expo
Hong Kong
Hong Kong Convention and Exhibition Centre
event.hktdc.com/fair/hkfoodexpo-en

18-20: Fi South America
São Paulo-SP, Brasil
Transamerica Expo Center
figlobal.com/southamerica

SETEMBRO

1-3: Seafood Expo Asia
Hong Kong Convention & Exhibition Centre
seafoodexpo.com/asia

7-10: Fine Foods Australia
Melbourne, Australia
Melbourne Convention & Exhibition Centre
finefoodaustralia.com.au

9-11: Fi Asia
Jakarta, Indonésia
Jakarta International Expo
figlobal.com/asia-indonesia/em

22-26: THAIFEX
Bangkok, Thailand
IMPACT Exhibition and Convention Center
thaifex-anuga.com/en

23-24: Vitafoods Asia
Cingapura
Sands Expo & Convention Centre
vitafoodsasia.com

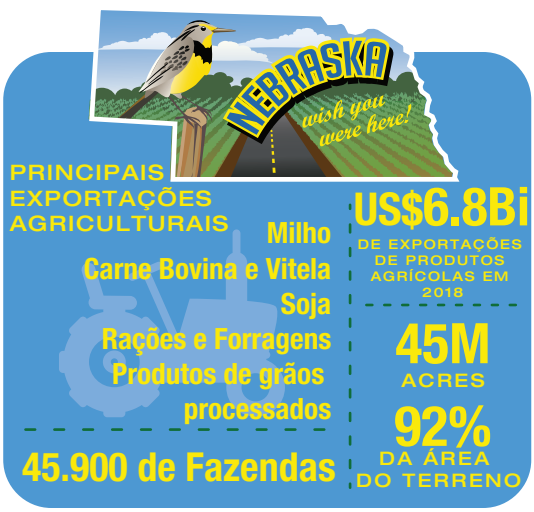
29-Out 1: Food Tech Summit
Cidade do México, México
Centro Citibanamex
foodtechnologysummit.com

30-Out 2: Expo Alimentaria 2020
Santiago de Surco, Peru
Jockey Exhibition Center
expoalimentariaperu.com/en

OUTUBRO

17-22: SIAL Paris
Paris, França
Paris Nord Villepinte
sialparis.com

21-23: FIGAP 2020
Guadalajara, México
Expo Guadalajara
figap.com



FLORICON PARTNERS

BETTER FOOD FROM BETTER IDEAS

Floricon Partners

Johnson Creek, WI

Com mais de 25 tipos e variedades diferentes de queijos, estes produtos fabricados em Wisconsin, de origem local, serão um favorito na geladeira de todos. Temos a capacidade de personalizar tamanhos e embalagens em 1oz (28gr), 2oz (57gr), 3oz (85gr), 4oz (113gr), 8oz (227gr) e 12oz (340gr) para todas as variedades. Também podemos enviar a partir de qualquer porto Americano, tornando nosso queijo caseiro de fácil acesso em todo o mundo. **floriconpartners.com**

Boyajian Inc.

Canton, MA

Óleos Finos & Vinagres · Óleos Cítricos Puros · Aromas Naturais

Em 1987, aproveitando sua herança Armênia e sua tradição familiar, John Boyajian fez suas primeiras garrafas de azeite de oliva com alho para os clientes de sua nova loja em Cambridge, Massachusetts. A resposta ao "America's Original Garlic Oil" foi esmagadora.

Hoje, a Boyajian Inc. opera uma unidade de produção de última geração e uma sede corporativa em Canton, Massachusetts. Com uma linha de óleos de infusão fina, óleos de molho para pães, vinagres, óleos cítricos puros e aromas e extratos naturais, os produtos Boyajian são considerados "recursos essenciais" pelos consumidores e profissionais de alimentos em todo o mundo.

Todos os nossos óleos são naturalmente infundidos em pequenos lotes, utilizando apenas ervas e especiarias de verdade. Este processo pode levar até oito semanas, quando cada pequen o lote é testado para garantir qualidade e consistência. Nossos vinagres finos são feitos somente com frutas de verdade e ingredientes naturais, sem adição de cor, sabor ou açúcar.
boyajianinc.com

New Grounds Food, Inc. dba Eat Your Coffee

Boston, MA

Fundada por estudantes universitários cansados de bebidas energéticas cheias de açúcares/químicos e à procura de algo que entregasse cafeína limpa e conveniente, Eat Your Coffee tem a missão de ajudar as pessoas a controlarem sua ingestão de cafeína e a fazerem mais com as opções de cafeína comestível, a base de café verdadeiro e produzido eticamente. Eat Your Coffee produz snacks com cafeína, aperitivos de 90 calorias com cafeína, e uma linha de saquinhos de nozes amanteigadas com cafeína ! Todos os produtos têm pelo menos 65mg de cafeína (igual a uma dose de expresso) e são veganos, sem glúten, não-OGM e Kosher. Distribuída nacionalmente em mais de 3.000 escritórios, casas de sucos, academias e cafés nos Estados Unidos, Eat Your Coffee é pioneira em uma nova categoria em snacks com cafeína e ajuda os consumidores a ter controle e entender o que eles estão consumindo para permanecerem alertas e focados. **eatyour.coffee**

natto Mk-7™
VIT K2 : menaquinone-7

Vesta Ingredients

Indianapolis, IN

A Vesta Nutra tem o orgulho de introduzir um processo de extração ecologicamente correto para a marca Natto MK-7™ da Vesta, utilizando extração de CO_2 supercrítico com alta pressão e baixa temperatura, resultando em um extrato concentrado e puro que é muito estável e de alta biodisponibilidade de Bacillus subtilis natto. Este processo é ecologicamente correto, sustentável e proporciona um produto totalmente natural e livre de alergénios. Vesta Nutra é um fornecedor completo de suplementos dietéticos e ingredientes nutricionais, e é líder no desenvolvimento, fabricação e fornecimento de suplementos dietéticos de primeira classe em todo o mundo. **VestaNutra.com**

Para mais informações sobre estes ou outros Produtos em Destaque, por favor envie um e-mail: FoodLink@foodexport.org.

Red's Best

Boston, MA

A Red's Best é uma empresa de frutos do mar fundada em 2008 para atender pescadores de comunidades costeiras locais - administrada de forma sustentável e pescados de forma responsável sob os regulamentos dos EUA pelos pescadores locais da Nova Inglaterra. Um dos produtos de destaque atualmente em exportação é a raia Winter Skate, que é oferecida tanto com como sem pele. A raia é um alimento rico em proteínas, com baixo teor de colesterol, sódio e gorduras, com sabor suave, marinho e de textura semelhante a uma vieira. Red's Best pode ser enviado em caixas de 5, 10 ou 20 kg. A raia Barndoor Skate também está disponível em caixas de 20 kg. **redsbest.com**

Katz Gluten Free

Mountainville, NY

Criada no início de 2006 pela Srta. Katz, basicamente com uma batedeira doméstica, algumas receitas cuidadosamente testadas e uma busca inabalável pela perfeição, Katz Gluten Free apresenta uma vasta seleção para atender às exigências culinárias de cada indivíduo intolerante ao glúten. Feito com ingredientes puros, totalmente naturais, de alta qualidade e frescos, sem adição de conservantes, para consumo totalmente sem culpa! Hoje, eles são líderes reconhecidos na categoria, operando em instalações de última geração, certificadas pelo GIG como Gluten Free (GF), por sua confiabilidade inigualável no cumprimento das rigorosas normas GF.

Sem Nozes | Sem Lácteos | Kosher **katzglutenfree.com**

Pyramid Foods, LLC

Shawnee, KS

Os molhos para churrasco da PITMASTER LT são as criações de um antigo morador da região de Kansas City e do mestre churrasqueiro Luther "LT", e tem sido aperfeiçoados ao longo de três décadas. Fabricados com misturas 100% naturais de ingredientes sem glúten, sem conservantes, sem nozes, sem laticínios e sem soja. Em 2016, ele criou a PITMASTER "LT" para compartilhar com pessoas de todo o mundo o sabor autêntico do churrasco estilo Kansas City. O Molho para Churrasco Clássico da Pitmaster LT dá às carnes e aos baked beans um sabor de churrasco doce e defumado, enquanto o Molho Picante para Churrasco proporciona um sabor semelhante, mas apimentado e defumado. A PITMASTER LT's agora é vendida em partes dos EUA e Canadá. **PitmasterLT.com**

Alden Group

Farmington Hills, MI

Fundada em 2007, com o objetivo de fornecer óleos de cozinha saudáveis para o mundo, a Alden cresceu para ser maior fornecedora nacional e internacional de óleos Não-OGM e líder de mercado com a marca LifeOil, oferecendo uma linha completa de óleos de sementes especiais. A Alden Oils é líder no fornecimento de óleos especiais, verificados pelo Projeto Não-OGM, e óleos orgânicos para os mercados de ingredientes a granel, food service, exportação e varejo. A empresa possui escritórios em Michigan e Dakota do Sul com parceiros estratégicos de refino e copacking localizados em Iowa e locais de armazenagem/transferência em Michigan, oferecendo soluções personalizadas na cadeia de suprimentos de óleos especiais para nossos clientes com óleos de alta qualidade e atendimento personalizado ao cliente. Desafiamos o habitual. **aldenoils.com**

Para mais informações sobre estes ou outros Produtos em Destaque, por favor envie um e-mail: FoodLink@foodexport.org.

PRODUTOS *em destaque*

PDB Group LLC dba Absolutely Lobster

Bala Cynwyd, PA

Absolutely Lobster® torna o preparo da lagosta simples e delicioso. As caudas das lagostas da Absolutely Lobster® são suculentas, carnudas e cheias de sabor fresco de lagosta do mar. As únicas caudas de lagosta frescas congeladas que podem ser preparadas no microondas, congeladas, em 3 minutos. Nosso processo patenteado cria um molho de lagosta amanteigada totalmente natural durante o cozimento.

Lagosta de Maine Sustentável + Manteiga de Maine Livre de OGM + Sal Marinho | Ingredientes Artesanais | Sem Conservantes | Feito no Maine
AbsolutelyLobster.com

Athena Brands, Inc. dba Green Mustache

Brooklyn, NY

O Green Mustache se dedica à criação de snacks inovadores e deliciosos à base de plantas. Nossa empresa começou como uma história comum à milhões de pais - é a história de uma criança e seus hábitos alimentares muito peculiares - incluindo sua forte repulsa aos vegetais. Com o tempo, percebemos que esta história se estendia muito além da história do pequeno consumidor seletivo e simplesmente se tornou a história de todas as pessoas tentando encontrar maneiras práticas e saborosas de ser saudável. Daí o nosso slogan: " Vegetais para todos, grandes e pequenos!"

PODER VEGETAL - Tudo o que fazemos é resultado do nosso compromisso com a vida vegetal. Porque acreditamos que a comida que você come deve contribuir para o seu corpo - não prejudicar. Temos a missão de nutrir todas as gerações criando snacks à base de vegetais que sejam super saborosos, acessíveis e divertidos.

EXPULSE AS COISAS RUINS – Não só nos preocupamos com o que está em nossos produtos, mas também com o que não está neles: sem pesticidas, fertilizantes químicos ou OGMs, sem adição de açúcares, sem conservantes e sem corantes ou sabores artificiais.

NOSSOS SNACKS - Inspirados em um clássico infantil, os Mustache Munchies são bolachas de "queijo" assadas, adaptadas para atender a uma população mais ampla, pois também são orgânicas, sem glúten, vegetarianas e feitas com ingredientes limpos e saudáveis. Estes biscoitos crocantes são um snack perfeito para toda a família e são também uma opção criativa como topping para uma sopa ou uma salada. Nossos snacks também estão em uma forma elegante de bigode - vai ser difícil não brincar com sua comida! **getgreenmustache.com**

Venus Wafers Inc.

Hingham, MA

Os pães sírios orgânicos Mariner são assados com os melhores ingredientes, como tudo na Venus Wafers desde quando começamos a panificar há mais de 87 anos. Os pães sírios orgânicos Mariner são certificados como orgânicos, não OGM, veganos e aprovados como Kosher. Disponível em 3 sabores: Sal Marinho Multigrão, Alecrim, e Grãos Anciãos. Desde 1931, a Venus Wafers é uma empresa familiar é pioneira na fabricação de bolachas e pães sírios saudáveis para atender às mudanças de hábitos de consumo. Desde o primeiro produto de seu fundador, há mais de 87 anos, um pão de wafer 100% integral, passando pelo autêntico Lavasch, bolachas de água, bolachas de trigo com grãos e pães sírios orgânicos. A Venus sempre se esforçou para assar com os melhores ingredientes em uma variedade de formatos e tamanhos que são embalados de forma atrativa. **venuswafers.com**

YZ Enterprises dba Almondina

Maumee, OH

A YZ Enterprises, Inc é uma empresa familiar que está localizada em Ohio, Estados Unidos, e desde 1989 produzimos nossos deliciosos e saudáveis biscoitos e petiscos da marca Almondina. Os produtos da marca Almondina são finos e crocantes, bolachas e salgadinhos de amêndoas assados duas vezes e são perfeitos para qualquer ocasião. Toda receita é cheia de amêndoas e tem apenas ingredientes naturais, sem produtos químicos ou conservantes. A Marca Almondina é kosher, sem lácteos, sem colesterol, sem adição de gordura ou sal, e sem gordura trans. Nossa mais nova inclusão em linha também é não-OGM. A marca Almondina está disponível em três linhas deliciosas que certamente agradarão: Biscoitos Almondina, Toastees e aperitivos de Amêndoa não-GMO. **almondina.com**

Para mais informações sobre estes ou outros Produtos em Destaque, por favor envie um e-mail: FoodLink@foodexport.org.

Prime Food Products Inc dba T & E Foods

Ridgewood, NY

Basta adicionar água fervente às nossas novas Misturas de Sopa de Creme para uma sopa rica, cremosa e saborosa. Produzida com os mais finos ingredientes naturais, incluindo sal marinho e especiarias da mais alta qualidade. Para uma sopa verdadeiramente gourmet, você pode adicionar a sua escolha de vegetais em pedaços ao Creme de Legumes, cogumelos fatiados ao Creme de Cogumelos, cebola cortada em cubos ao Creme de Cebola, ou mesmo abobrinha ao Sabor de Frango para uma sopa cremosa de abóbora. As possibilidades são infinitas com esta mistura única de sopa. Com apenas 50 calorias por porção, você pode comer mais de uma variedade também.

Vegano | Parve | Kosher | Sem Trigo | Sem Milho | Sem Lácteos | Indicado para Vegetarianos | Não Contém MSG **primefoodproductsinc.com**

Elmhurst 1925

Elma, NY

Elmhurst tem a vantagem de ter sido fundada duas vezes; primeiro em 1925 como uma empresa do setor lácteo - depois, em 2017, como praticamente o contrário: uma marca de bebidas à base de plantas. Tendo vivido a revolução de animal para vegetal dentro do ciclo de vida de nossa empresa, estamos em posição única para oferecer não apenas opções alternativas, mas também opções de lácteos de verdade.

· Ingredientes mais simples. Todos os produtos Elmhurst contêm seis ingredientes ou menos. Sem adição de gomas, emulsificantes ou óleos. Nossa linha não adoçada de leite de castanha usa apenas dois ingredientes - castanha e água.

· Melhor nutrição. Elmhurst utiliza mais o ingrediente base do que seus concorrentes. Por exemplo, nossos leites de nozes têm até 4x mais castanhas por porção, enquanto todas as variedades de leite de aveia têm pelo menos 16g de grãos inteiros por porção. Nosso exclusivo processo HydroRelease™ utiliza apenas água para separar os nutrientes do ingrediente base e reagrupá-los em uma bebida cremosa, semelhante ao leite, para um perfil nutricional completo e sabor autêntico.

Nossas embalagens são feitas de materiais 100% recicláveis e certificadas pelo Forest Stewardship Council. Em 2020, lançamos nossa iniciativa de Transição de Missão, incentivando os consumidores a se desafiarem com uma mudança de 50% de nutrientes de origem animal para origem vegetal.

As embalagens assépticas ajudam a gerenciar o desperdício de alimentos, ao mesmo tempo em que permitem a abertura de oportunidades para diversos usos. As possibilidades de aplicação da Elmhurst estão crescendo com a entrada das opções de porção individual em 2020.

Não-OGM | Sem Glúten | Sem Carragena | Kosher | Sem Sabores Artificiais
elmhurst1925.com

Simple Supplemental Foods

Birmingham, MI

O objetivo da marca R-östed é proporcionar todas as opções de alimentos naturais, minimamente processados, sensacionais e saudáveis. Nossos clientes desfrutam de sabores únicos e marcantes e uma ótima nutrição. Fornecemos produtos alimentícios gourmet, prontos para o varejo e de valor agregado, feitos a partir de alimentos inteiros e visíveis, com ingredientes reduzidos. Também pretendemos mostrar para o mundo que comer saudavelmente não tem que ser monótono e chato... pode ser divertido e cheio de sabor.

Fomos a primeira marca nos EUA a levar um snack de Lentilhas Crocantes para o varejo. Nossa linha de Lentilhas Crocantes oferece 4 sabores incríveis, e em uma embalagem muito interessante e com um design muito atraente. As caixas para varejo são de 12 unidades, e também oferecemos a aplicação a Granel e Food service para oportunidades específicas. Além disso, somos ótimos na comunicação e fáceis de trabalhar. **rostedsnacks.com**

hfi healthy food ingredients

Healthy Food Ingredients

Fargo, ND

A Healthy Food Ingredients é um fornecedor e exportador de ingredientes gourmet que traz segurança alimentar e garantia de suprimento para preservar a qualidade de sua marca.
Começamos com uma cadeia de suprimentos sustentável, apoiada pela IntegriPure® nosso inovador processo de micro redução, para oferecer um portfólio completo de ingredientes, incluindo leguminosas não transgênicas, orgânicas e sem glúten, soja, grãos, sementes, linho, óleos de extrusão e produto de marca.
Suntava Purple Corn™ com capacidades únicas de processamento para moagem, descascamento e homogeneização e produtos prontos para o consumidor. Procurando uma linha de private label? Nós podemos ajudar com isso também!
Estamos focados em entregar ingredientes seguros, saudáveis e de qualidade superior em parceria com nossa diversificada rede de produtores. **hfifamily.com**

Para mais informações sobre estes ou outros Produtos em Destaque, por favor envie um e-mail: FoodLink@foodexport.org.

resumos de notícias

As empresas do setor de carnes passaram a oferecer produtos feitos parcialmente com vegetais para competir de forma mais eficiente com os produtos de origem vegetal. A Applegate planeja lançar uma linha de hambúrgueres e almôndegas de carne e legume s nas mercearias em abril, enquanto a Tyson Foods, a Perdue Farms e a Better Meat Co. estão criando opções de misturas de carne, informou a *Yakima Herald-Republic*.

Vendas americanas de couve-flor crua e alimentos contendo o vegetal subiram para $700 milhões em 2019. De acordo com a Nielsen, isso representa um aumento de quase 40% em relação a 2016. O vegetal agora supera o repolho e o alho, e se tornou mais popular do que a couve, que está passando por uma queda nas vendas. As pizzas de couve-flor são responsáveis por um quarto das vendas totais de pizza no Stew Leonard's, enquanto Kroger introduziu 14 itens de marca própria com couve-flor no ano passado, segundo o *The Wall Street Journal*.

As vendas de alimentos vegetais no varejo nos EUA cresceram 11,4% no último ano. Isso eleva o valor total do mercado de alimentos de origem vegetal para US$ 5 bilhões, de acordo com a Plant Based Foods Association. Os principais impulsionadores continuam a ser os leites vegetais e as alternativas de carne e lácteos em geral. A carne a base de plantas refrigerada está impulsionando o crescimento, 63% a mais do que o último ano.

Os americanos estão gastando uma média de US$178,44 em suprimentos associados ao surto de coronavírus. Os pais de crianças menores de 18 anos gastaram $189,80 em suprimentos, enquanto Millennials gastaram $44,30 a mais do que Baby Boomers, de acordo com um relatório da LendingTree.

A Equinom abrirá escritórios nos Estados Unidos para atender a América do Norte. A empresa com sede em Israel é especialista em sementes não geneticamente modificadas e acredita que esta expansão acelerará a penetração da empresa no mercado global de alimentos e a aproximará das principais comunidades agrícolas e manipuladores de grãos, bem como das empresas de alimentos e ingredientes alimentícios.Equinom nomeou Rick Mignella VPE e diretor administrativo para liderar a equipe dos EUA.

O setor de confeitaria gerou US$ 37,5 bilhões em vendas no varejo em 2019. Isso o tornou o quarto maior entre os canais de varejo de alimentos, segundo o "Sweet Insights" da Associação Nacional de Confeitaria (National Confectioners Association's): Relatório (Sweet Insights: State of Treating 2020). O chocolate é o maior segmento, na frente de produtos sem chocolate, gomas e menta, tendo altos ganhos em dólar em 2019 com produtos sem açúcar, sazonais e em embalagens menores.

Os sabores picantes-ácidos estão se tornando tendência. Novos lançamentos incluem os sabores Doritos Flamin' Hot Limón da PepsiCo, Ruffles Lime & Jalapeño e Kettle Brand's Wasabi-Ranch e Chili-Lime da PepsiCo. Os pratos que combinam sabores picantes e cítricos estão entre as tendências de crescimento mais rápido dos cardápios neste momento, segundo a Datassential, empresa de pesquisa de mercado. O *Wall Street Journal* informa que lemon-pepper, chili-lime e lemon dill estão entre as principais combinações nos cardápios.

As empresas de alimentos estão dando uma mãozinha para ajudar o público em dificuldades. Com trabalhadores das indústrias de restaurantes, esportes e entretenimento fortemente impactados pelas suspensões durante a pandemia do coronavírus, empresas como Amazon e Lineage Logistics estão oferecendo oportunidades de emprego. Além disso, outras empresas estão fornecendo serviços e produtos para garantir que seus clientes estejam recebendo os itens de alimentação necessários.

Países estocando alimentos poderiam ter um impacto global no sistema de alimentos em geral. Analistas do setor observaram que o Cazaquistão, Vietnã, Sérvia e Rússia proibiram as exportações de certos alimentos, e a China comprometeu a comprar arroz de sua colheita interna como nunca. Um analista da Chatham House advertiu que a estocagem de alimentos, aliada a políticas protecionistas, poderia eventualmente levar a um aumento dos preços dos alimentos, segundo a Bloomberg.

As perdas nos mercados agrícolas regionais podem variar de 10% a 25% nas vendas anuais. De acordo com um relatório da Local Food Economics, usando dados do USDA, isso seria de mais de US$ 500 milhões. Alguns produtores que viram as vendas caírem dos restaurantes estão mudando para o varejo, trocando iten de nicho específicos para chefs com uma vida útil muito curta para itens mais fáceis de serem vendidos nos supermercados, relatou a Bloomberg.

DECLARAÇÃO DE MISSÃO

O boletim informativo U.S. Foodlink e o boletim eletrônico são trazidos a você pela Food Export Association of the Midwest USA e Food Export USA-Northeast, dois grupos de comércio regionais estaduais localizados nos EUA que promovem as exportações de gêneros alimentícios e agrícolas dos EUA. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast administram muitos serviços através de financiamentos do Programa de Acesso ao Mercado (MAP) do Serviço Agrícola para o Exterior (FAS) do USDA. O U.S. Foodlink foi criado para fornecer aos leitores dados e informações confiáveis em um formato de fácil leitura.

Food Export-Midwest e Food Export-Northeast administram muitos serviços através de financiamentos do Programa de Acesso a Mercados (MAP) do Serviço Agrícola para o Exterior (FAS) do USDA. Pessoas com deficiência que necessitam de meios alternativos de comunicação das informações do programa devem entrar em contato conosco. A Food Export Midwest e Northeast não toleram fraudes e estão atentos para prevenir fraudes em qualquer um de nossos programas. Food Export não discrimina, e nos reservamos o direito exclusivo de aceitar ou negar empresas em nossos programas. Para políticas de participação completas e nosso código de ética, visite: www.foodexport.org/.

U.S. FOODLINK

Tim Hamilton
Diretor Executivo
thamilton@foodexport.org

Greg Cohen
Gerente de Comunicações
gcohen@foodexport.org

Adolfo Montelongo
Coordenador de Comunicações – Conteúdo
amontelongo@foodexport.org

Laura Buske
Coordenadora de Comunicações – Publicações
lbuske@foodexport.org

Sara Larson
Membro do Departamento de Comunicações – Mídias Sociais
slarson@foodexport.org

FOOD EXPORT ASSOCIATION OF THE MIDWEST USA

309 W. Washington Suite 600
Chicago, IL 60606
Estados Unidos da América
T: +1 312/334-9200
F: +1 312/334-9230
www.foodexport.org
info@foodexport.org

Michelle Rogowski
Diretora Adjunta
mrogowski@foodexport.org

Teresa Miller
Gerente do Programa de Marketing Internacional
tmiller@foodexport.org

Molly Burns
Gerente do Branded Program
mburns@foodexport.org

FOOD EXPORT USA-NORTHEAST

One Penn Center
1617 J.F.K. Boulevard, Suite 420
Philadelphia, PA 19103
Estados Unidos da América
T: +1 215/829-9111
F: +1 215/829-9777
www.foodexport.org
info@foodexport.org

Suzanne Milshaw
Diretora Adjunta interina / Gerente do Programa de Marketing Internacional
smilshaw@foodexport.org

Howard Gordon
Gerente do Branded Program
hgordon@foodexport.org

SUBSCRIPTIONS

O boletim informativo U.S. Foodlink está disponível a cada dois meses, em muitos países ao redor do mundo. Saiba como acessar a newsletter em seu país, enviando um e-mail para info@foodexport.org.

Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

Food Export - Midwest & Food Export - Northeast

foodexportsusa