

## Ingredientes

### Innovafood, proactivo con las nuevas tendencias

“**D**ebido al creciente interés que están experimentando algunos campos de la alimentación, con consumidores cada vez más concienciados a la hora de comprar, y los cuales han creado ya una tendencia al alza, el mercado e industria alimentaria se dirigen, principalmente, hacia productos de origen natural, ecológicos y locales. En definitiva, los compradores buscan, cada vez más, alimentos y consumos más sostenibles”, detallan fuentes de **Innovafood** en exclusiva a *Tecnifood*.

En este sentido y para poder satisfacer las demandas de consumo relacionadas con la sostenibilidad, Innovafood destaca el papel que tiene su representada **Prova**, que lleva a cabo “grandes propósitos sociales” y que “está comprometida con el medioambiente”, indica Innovafood.

Ejemplo de ello es su programa de sostenibilidad “Vainilla durable”, con el que Prova respalda el esfuerzo de los agricultores de esta materia prima. Su política de responsabilidad corporativa “nos enorgullece enormemente como su representante único y exclusivo en España y Portugal”, añaden.

Para Innovafood, además, las soluciones *free from* también son una tendencia al alza. Para ello, cuenta con representadas como **Kröner-Starke**, empresa alemana fabricante de almidones sin gluten, los cuales tienen diversas aplicaciones en el sector *bakery* y del dulce. Para la empresa, igualmente, los ingredientes funcionales son un mercado en plena expansión. Por ello, han integrado recientemente en su portafolio las soluciones de **First Choice Ingredients**, que fabrica concentrados lácteos, pero sin componentes lácteos, constituyendo así ingredientes funcionales muy utilizados en el mundo de la repostería para productos veganos y libres de alérgenos.

