

AAK gana la Mejor Innovación en Pastelería en FiE con Akopastry HP 400 y 200, soluciones de pastelería de alto rendimiento para masas de hojaldre



AAK proveedor líder de aceites y grasas vegetales con valor añadido, ganó en Diciembre de este año el premio a la mejor Innovación en Pastelería en Food Ingredients Europe (FIE) con Akopastry HP 400 y 200, la última innovación de la compañía en el segmento de la pastelería. Esta innovación se ha desarrollado para mejorar la eficiencia de costos de los hojaldres de la industria de pastelería - productos que a menudo se fabrican, ya sea con un relleno dulce a base de fruta, o con un relleno salado a base de queso, verduras o carne. Akopastry HP 400 y 200 están disponibles principalmente para los fabricantes de hojaldre de Europa, pero también son adecuados para muchos otros mercados de todo el mundo. A medida que el mercado está presionando hacia productos de pastelería y alimentos más asequibles, los fabricantes de hojaldre se enfrentan a retos importantes para tener un equilibrio entre los costos y fabricar buenos productos que sean asequibles para el consumidor final.

Con las soluciones de AAK : Akopastry HP 400 y 200 , ahora es posible para los fabricantes de hojaldre ofrecer productos de costos más eficientes y al mismo tiempo mejorar el perfil nutricional de los productos finales.

"Hojaldres en se utiliza Akopastry HP 400 muestran efectos significativos en los costos con posibilidades de usar 20 por ciento menos de peso de masa, y manteniendo el hojaldrado en el producto final", dice Mats Persson, Director de Marketing, Pastelería. "Por otra parte, tanto Akopastry HP 400 y 200 proporcionan una mejor estructura al producto final."

Utilizando Akopastry HP 400 y 200 para productos de hojaldre, se han probado los beneficios como la mejora de los costes y la mejora de la estructura de los hojaldres, en los ensayos llevados a cabo en líneas de laminación industrial. Asimismo, los resultados obtenidos con los productos recién horneados y los obtenidos en productos congelados han mostrado ser los mismos. Las ventajas de salud con un mejor perfil nutricional se pueden agregar a la lista de beneficios.

Si usted está interesado en obtener más información acerca de Akopastry HP 400 y 200 y cómo le pueden ayudar como fabricante de hojaldres, no dude en ponerse en contacto con su representante de AAK o con:

Mats Persson, director de Marketing
mats.persson@aak.com



AAK is a leading provider of value-adding vegetable oils & fats. Our expertise in oils & fats within food applications, our wide range of raw materials and our broad process capabilities enable us to develop innovative and value-adding solutions across many industries – Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, Personal Care, and more. AAK's proven expertise is based on more than 100 years of experience within oils & fats. Our unique co-development approach brings our customers' skills and know-how together with our own capabilities and mindset for lasting results. Listed on the NASDAQ OMX Stockholm and with our headquarters in Malmö, Sweden, AAK has 17 different production facilities, sales offices in more than 25 countries and more than 2,500 employees. We are AAK – The Co-Development Company.