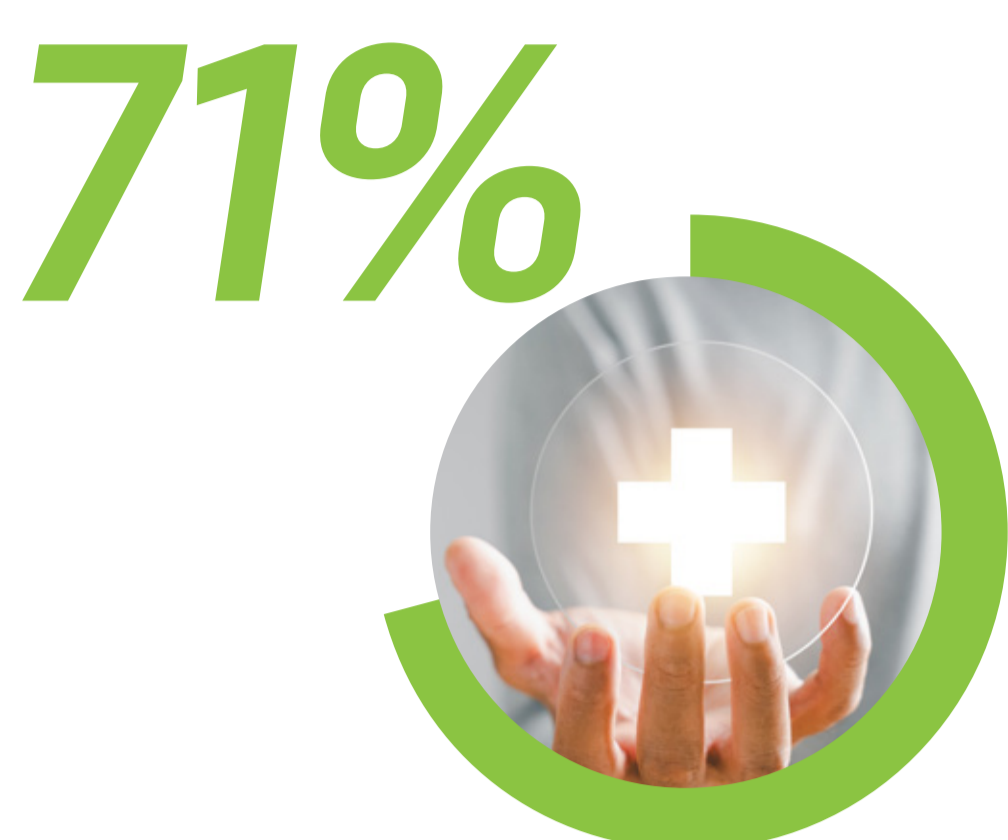


## Salsas y aderezos con preservación natural, una oportunidad para tu portafolio

En la región Andina, los consumidores están cada vez más atentos al impacto de los alimentos en su salud y bienestar, buscando productos con ingredientes simples y propuestas más naturales.



considera que el **impacto en salud** influye siempre o casi siempre en su decisión de compra.



busca productos con **ingredientes simples**.



prefiere productos percibidos como **naturales**.



evita productos con **colorantes, aditivos o ingredientes artificiales**.

La región Andina en esta investigación incluye Argentina, Chile, Colombia y Perú.

### \* Nuestro enfoque

Acompañamos a nuestros clientes en el desarrollo de salsas y aderezos sin conservantes artificiales, diseñadas para responder a estas expectativas, manteniendo calidad, vida útil y cumpliendo las normativas.

Claims permitidos en Colombia:



Sin conservantes

### Beneficios clave



Sin conservantes artificiales: elimina al **100%** el uso de benzoato de sodio y sorbato de potasio.



No altera el **perfil sensorial** del producto



No altera la **vida útil** del producto



Cumple con **regulaciones** locales e internacionales



Respaldo **científico** y evaluación de riesgo para cada producto



**Apoyo regulatorio** en temas de etiquetado y declaraciones

### ¿Qué aporta esta innovación?



Permite a marcas y operadores avanzar hacia propuestas más naturales, alineadas con las expectativas del consumidor andino, sin comprometer desempeño técnico ni seguridad.

**¡Conversemos sobre la viabilidad de esta innovación en tu mercado!**