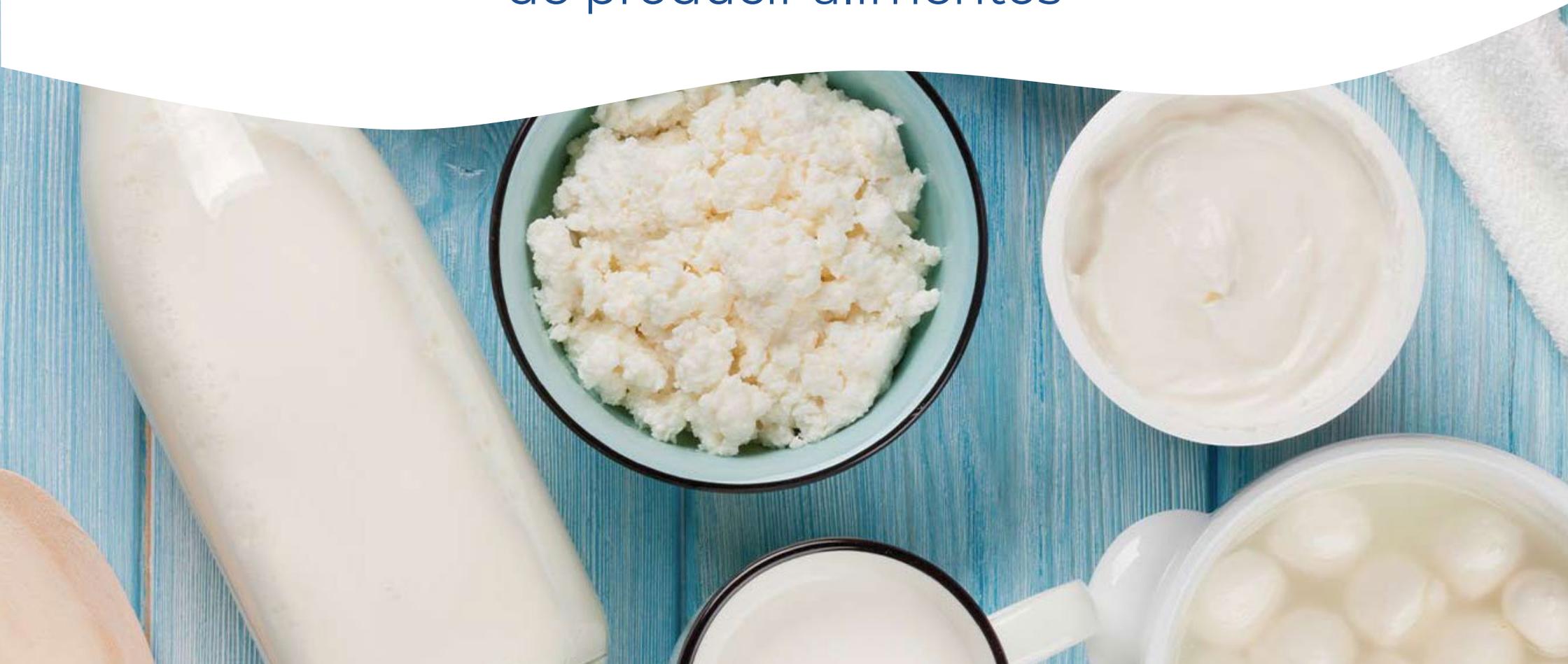




La mazada

Guía para revolucionar tu forma
de producir alimentos





1.

¿Qué es la mazada y cómo puede ayudar a la industria alimentaria?

2.

La mazada; el camino para llegar al nuevo consumidor

3.

Quescrem y los productos con mazada como Partners de tu negocio

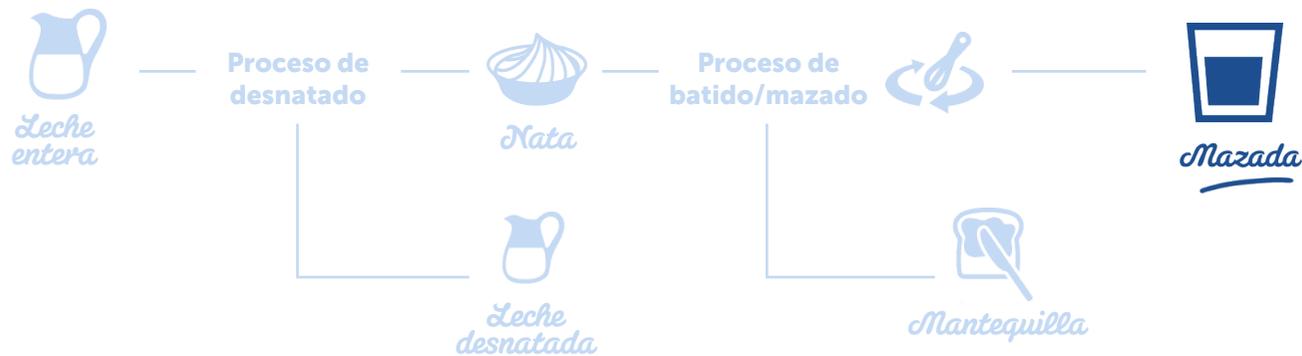
1. ¿Qué es la mazada y cómo puede ayudar a la industria alimentaria?

¿Qué es?

La mazada o buttermilk es un **producto lácteo que se obtiene del proceso de fabricación de la mantequilla**, bajo en grasa y con una importante fuente de proteínas.

¿Cómo se produce?

Para la fabricación de mantequilla es necesario batir de manera intensa la nata (emulsión de aceite en agua) logrando su transformación en una emulsión de agua en aceite. En este proceso se obtiene una fase grasa que es la mantequilla y una fase proteica que es la mazada.



¿Cómo puede ayudar a tu negocio de alimentación?

La principal ventaja nutricional de la mazada es la **incorporación de la parte más saludable de la grasa láctea**: los lípidos polares, emulsificantes naturales localizados en la membrana del glóbulo graso y que permiten su estabilidad en la leche. Por este motivo, en Quescrem incorporamos la mazada como ingrediente principal en muchos de nuestros productos.

Beneficios funcionales

- Capacidad emulsionante y de aireación
- Favorece la mezcla con otros componentes grasos o acuosos
- Puede exponerse al frío o al calor sin perder su estructura
- Sabor intenso
- Mayor untuosidad

Mejora el perfil nutricional de tus productos

- Fuente de proteínas
- Contenido reducido en grasa, solo un 0,7% de grasa.
- Reduce la absorción de colesterol
- Alto contenido en sales minerales

2. La mazada; el camino para llegar al nuevo consumidor

Sostenibles, Saludables y Convenientes. Así son los productos que buscan los nuevos consumidores.

La industria de la alimentación debe adaptarse a los nuevos hábitos para crear productos innovadores al servicio de los consumidores. ¿Cómo contribuye la mazada a alcanzar estos objetivos?

Te ayuda a fabricar productos más sostenibles

“Un 80% de los consumidores considera que un producto es innovador si es más sostenible por su fabricación, producción o envase”

— Fuente: Observatorio Shopper Experience (OSE)

- Fomenta la economía circular al dar un nuevo uso a un producto secundario del proceso de producción de la mantequilla
- Producida con materias primas de proximidad
- Es un ingrediente 100% natural

Es un gran aliado para la industria saludable

“El 47% de los consumidores se preocupa por cómo afecta su alimentación en su físico y/o su salud”

*Estudio sobre las tendencias alimentarias de los españoles 2019.
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*

El mercado del fitness y la salud ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años. Los consumidores buscan productos adaptados a su estilo de vida: saludable, activo y preocupado por el físico.

Beneficios de la mazada que interesan al público healthy y fitness

- Solo un 0,7% de grasa
- Alto contenido en sales minerales
- Valor nutricional superior a la leche
- Alto contenido en proteínas
- Regula la absorción de colesterol
- Alto contenido en lípidos polares, que ayudan a la recuperación tras el ejercicio físico



Los productos dirigidos a un público senior enfocados al cuidado de la salud son un nuevo nicho de mercado. Los mayores de 60 son consumidores activos, exigentes y preocupados por cuidarse.

Beneficios de la mazada que interesan al público senior

- Asociada con el desarrollo cognitivo y la reducción de la demencia
- Posee propiedades protectoras del hígado
- Contribuye al desarrollo, activación y regulación del sistema inmune
- Efecto anticancerígeno, especialmente contra el cáncer de colon
- Regula la absorción del colesterol



Perfecta para crear productos de conveniencia de alta calidad

Según Nielsen el segmento de conveniencia crece a un ritmo 2,5 veces mayor que el conjunto del mercado

- Texturas suaves, cremosas y untables que facilitan su uso
- Permite elaborar cremas caracterizadas por su estabilidad y ligereza
- Favorece la mezcla y emulsión del queso crema con otros componentes grasos y acuosos (salsas, dippings...)
- Ingrediente saludable que responde a la creciente demanda del mercado



3. Quescrem y los productos con mazada como Partners de tu negocio

Nuestro carácter innovador...

Quescrem es una empresa que nace de la innovación en el año 2007. Su germen fue un proyecto de investigación del Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias de la Universidad de Santiago de Compostela.

...y nuestro proceso de elaboración único

Tras años de investigación en la valorización de un producto como la mazada, elaboramos todos nuestros productos en instalaciones de la más Alta Tecnología, que nos permite conservar y concentrar todos los componentes beneficiosos de la mazada.

Nos convierten en un partner estratégico para la industria alimentaria

Ponemos a tu disposición el conocimiento y la tecnología de fabricación necesarios para cumplir con la **excelencia y la especialización** que necesitas para diferenciarte en el mercado.

- Portfolio de productos diferenciados de alto valor añadido
- Elaboración y testeo de productos a medida

¿Te ayudamos a alcanzar tus objetivos?

Contacta con nosotros



Quescrem

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p.54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es | info@quescrem.es | Tlf: (+34) 982 310 276