

Deși trendul pietei de înghețată din România a fost unul crescător în ultimii ani, rămânem o piață cu un consum redus pe cap de locuitor, situându-ne la o treime din media europeană. În România în mod tradițional înghețată a fost și este în continuare un desert de sezon, fiind în mare parte limitat la perioada verii.

Cu toate acestea în ultimii ani a devenit evidentă o tendință de diversificare și emancipare a gusturilor și cerințelor consumatorilor, marcată printre altele de apariția și dezvoltarea unui sector artizanal alături de cel industrial consacrat.

Din punct de vedere al trendurilor globale manifeste pe piața de înghețată, acestea se pot circumscrie unor categorii precum **“bunătăți naturale”**, **“stil de viață sănătos”**, **“rasfat nobil”** sau **“descoperiri nostalgice”**, fiecare adresându-se unor cerințe noi ale consumatorului de înghețată.

Astfel categoria **“bunătăți naturale”** poate include plante aromatice sau condimente (de ex. înghețată cu frunze de mentă sau busuioc, înghețată cu chilli), semințe de fructe adăugate pentru creșterea senzației de natural, utilizarea de extracte, texturi inedite.

Pe fondul creșterii preocupării pentru un **“stil de viață sănătos”**, producătorii au dezvoltat noi sortimente ale îndrăgitei desert pe bază de lapte vegetal (lapte de cocos, migdală sau diferite cereale), cu conținut redus de zahăr sau grăsime, cu adaos de proteine și fibre, cu arome naturale etc. De asemenea la nivel global se conturează categoria de **“desert înghețat”** cu lansări de produse precum iaurt grecesc înghețat.



In zona de “rasfat” regasim arome sofisticate imprumutate de la alte categorii de produse precum prajituri indragite (aroma de cheese cake, tiramisu, turta dulce) sau tente alcoolice (aroma de irish cream, sampanie, arome de cocktailuri) dar si inclinatia catre texturi inedite prin adaosul de crème sau incluziuni in masa de inghetata (de ex. crema de caramel cu unt sarat, fulgi crocanti de caramel, fulgi de cafea, fructe etc.)

In acest context de rafinare si diversificare a gusturilor, **FD Ingredients** va pune la dispozitie o paleta vasta de ingrediente si solutii, de la gusturi si retete traditionale pana la cele mai avangardiste combinatii de aromatizare si tipuri de inghetata:

- Arome de la clasic, la sofisticat, la avangardist;
- Sisteme de stabilizare pentru inghetata pe baza de lapte, sorbet, inghetata cu grasime vegetala sau lapte vegetal (de ex. cocos);
- Solutii pentru inghetata cu zahar redus;
- Specialitati din caramel (creme si incluziuni din caramel – crema de zahar ars, butterscotch, unt sarat etc.);
- Incluziuni si pudre de fructe;
- Paste si incluziuni din fructe oleaginoase (nuci, migdale, caju, fistic, pecan etc.);
- Coloranti (naturali si identic naturali, sucuri concentrate pentru colorare).

Venim in intampinarea partenerilor nostri cu prezentari de concept (de exemplu colectia **Gusturi Romanesti**) dar si mostre finite care sa puna in evidenta directiile de gust propuse. Oferim asistenta tehnica si tot suportul necesar pentru dezvoltarea proiectelor dvs. si suntem la curent cu cele mai noi tendinte din domeniu.