



LA TENDENCIA DE LOS SABORES AGRIDULCES

Por qué las cerezas agridulces son el ingrediente de moda para los desarrolladores de productos alimenticios y chefs

MONTMORENCY
U.S. TART CHERRIES™

CuliNex

DATASSENTIAL

MINTEL



LA TENDENCIA ALIMENTARIA DE LOS SABORES ÁCIDOS



Es habitual que los desarrolladores de productos alimenticios y los chefs utilicen las tendencias de los consumidores para inspirar nuevas innovaciones. Una tendencia que ha cobrado impulso en los últimos años es la demanda de alimentos y bebidas agrios, y menos dulces.

El incremento en el interés en los alimentos agrios está relacionado con la salud y el bienestar. Desde el kimchi y la kombucha hasta el vinagre de sidra de manzana, el yogur griego y los alimentos fermentados o en escabeche, los consumidores sienten que disfrutan de algo bueno cuando sabe agrio.

Con el **80%** de las afirmaciones que relacionan el beneficio funcional de los productos agrios, existe la oportunidad de crear un producto que sea funcional y sabroso al mismo tiempo.

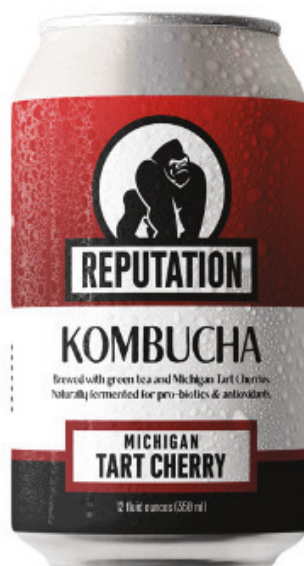
FONA¹

de tónicos, cocteles, cervezas, condimentos, dulces y alimentos salados mezclados con un toque de acidez.

Los sabores ácidos, agrios y fermentados también fueron identificados por la empresa especializada

El agrio es uno de los sabores favoritos de los mixólogos y los elaboradores de bebidas artesanales que recurren a la cereza ácida, el membrillo, el tamarindo, el yuzu, las salmueras y otros elementos agrios para lograr la acidez deseada. Los shrubs y switchels están disfrutando de su resurgimiento. Estas antiguas bebidas con vinagre eran populares en la época colonial cuando la refrigeración de los alimentos no era posible. Hoy en día se usan para cocteles o se beben como si fueran un refresco.

en la creación y fabricación de sabores, fragancias e ingredientes, Flavorchem, como una tendencia dominante, ya que los consumidores se alejan de los sabores dulces.³ Lo agrio no es sólo una gran tendencia entre los desarrolladores de productos, sino que la acidez también está ocupando un lugar cada vez más destacado en los menús de los restaurantes.⁴



La plataforma líder de inteligencia e investigación de mercado de alimentos y bebidas, Datassential, revela que “agrio” aparece en el 63% de los menús de los restaurantes y se ubica en el percentil 90 del potencial de crecimiento futuro. Se prevé que crezca un 3% en los menús en los próximos 4 años.⁵

REPUTATION BEVERAGE CO.
Kombucha de cereza ácida de Michigan

Se predice que el crecimiento de los sabores agrios superará en un 90% al crecimiento de todos los demás alimentos, bebidas e ingredientes durante los próximos 4 años.⁵



POR QUÉ LAS CEREZAS AGRIDULCES PUEDEN DAR EN EL BLANCO PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DE DESARROLLO DE PRODUCTOS

Con el cambio de tendencias en los paladares de hoy en día, las cerezas agridulces, también conocidas como cerezas agrias, brindan el multifacético perfil de sabor agridulce ideal para preparar alimentos y bebidas con un posicionamiento premium y de superfrutas.

A **6** de cada **10** consumidores les “gustan” o les “encantan” los productos agridulces.

Datassential Custom Research⁷

Las cerezas agridulces ya no se limitan al pasillo de repostería del supermercado. Ahora son un ingrediente codiciado por una amplia gama de alimentos y bebidas nutritivas para el consumidor consciente de la salud. Este carozo de color rojo rubí es increíblemente versátil tanto para aplicaciones de productos dulces como salados.

Cada vez más alimentos y bebidas “hechos con cerezas agridulces” llegan a los estantes de las tiendas, ya que los consumidores valoran cada vez más el sabor y los beneficios nutricionales de esta superfruta.

Los nuevos productos hechos con cerezas agridulces han aumentado un 113% durante los últimos 5 años, según Mintel Global, la agencia de inteligencia de mercado líder en el mundo.

New Products Database.⁸

Aumento del 113%

NUEVOS PRODUCTOS DE CEREZA ÁCIDA INTRODUCIDOS EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS

Mintel Global New Products Database

Las botanas elaboradas con cerezas agridulces, como barras nutritivas o energéticas, mezclas de frutos secos, granola, cerezas deshidratadas, cecina “jerky” y otros refrigerios de carne, experimentaron el mayor crecimiento de nuevos productos de cerezas agridulces en los últimos 5 años (35%).⁸



WHY BARS
Barra de cerezas y chía



PATTERBAR
Fruta + Nuez + Semillas



ZEGO
Barra de sólo frutas: Cereza



THE GFB
Cereza con chocolate
Bocadillos de almendra
libres de gluten



HANDFULLS
Fusiones del Denali
Mezcla de la montaña

El jugo de cerezas agridulces y otras bebidas hechas con cerezas agridulces, como la kombucha, el café preparado en frío, la cerveza agria, las sidras, la limonada, las bebidas isotónicas y los shots de bienestar prensados en frío, también han tenido un gran impacto en el mercado. Esta categoría representó el 28% de los nuevos productos de cereza agridulces que se lanzaron en América del Norte durante los últimos 5 años.⁸



CALIFIA FARMS
Limonada de
cereza ácida

Shots de bienestar

Las cerezas agridulces se han convertido en una adición favorita a la creciente categoría de shots de bienestar, combinados con cúrcuma, jengibre, probióticos, colágeno y otros ingredientes en tendencia.



AUMENTA LA INTENCIÓN DE COMPRA DE LOS PRODUCTOS CON CEREZAS AGRIDULCES

Un análisis realizado por Datassential reveló que casi dos tercios de los consumidores están interesados en comprar productos que contengan cerezas agridulces una vez a la semana.⁷ Incluso pagarían más por productos que contengan esta superfruta premium.



La mayoría (55%) de los consumidores dijeron que gastarían más en productos elaborados con cerezas agridulces, y los compradores conscientes de la salud (70%), tenían incluso más probabilidades de pagar más si veían cerezas agridulces en la etiqueta.

Si bien las cerezas agridulces aparecen cada vez más en bebidas funcionales y alimentos saludables, siguen siendo un ingrediente favorito en productos de confitería y pastelería. De hecho, la adición de cerezas agridulces agrega un halo de salud a estos dulces, lo que refuerza la tendencia de las “indulgencias permitidas”.

Casi el **70%** de los consumidores se sentiría mejor comprando un alimento indulgente que contiene cerezas agridulces.

Datassential Custom Research



LAS CEREZAS AGRIDULCES SON TENDENCIA EN LOS MENÚS DE LOS RESTAURANTES

Los chefs están poniendo su atención en las cerezas agridulces, usando esta fruta de colores brillantes en una gran variedad de formas, incluyendo ensaladas, sándwiches, entradas, bebidas y postres.

Con base en el censo de 4,800 restaurantes representativos de EUA en 2020, las cerezas agridulces han experimentado un crecimiento de penetración en el menú de +27% en los últimos 10 años y se prevé que crezcan +6% en los próximos 4 años.⁵

La agradable acidez de las cerezas agridulces es un complemento muy bienvenido en aderezos, salsas, reducciones, glaseados y salsas “Gastrique”. En sándwiches y aperitivos, las cerezas agridulces se utilizan a menudo para untar, en chutney o en preparados para condimentar, añadiendo un toque agridulce a los platos salados



CHICK-FIL-A
Superalimento como
acompañante

+13%
en penetración
de los menús

Datassential
MenuTrends⁵

Las cerezas agridulces deshidratadas, que tienen un sabor más desarrollado y algo más dulce, con frecuencia se incluyen en ensaladas de los menús de los restaurantes y, a menudo, se combinan con quesos fuertes, nueces, vinagretas, pollo y manzanas.

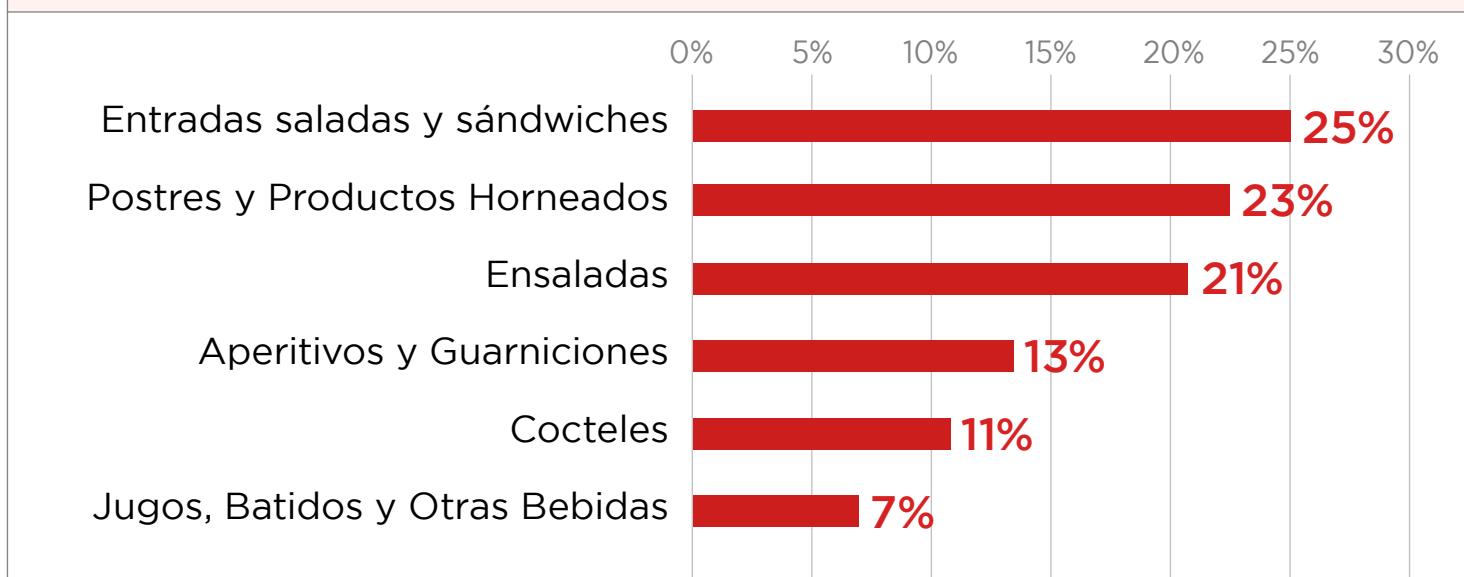
Los ingredientes inspirados en el otoño como las coles de Bruselas (+227% de crecimiento en 4 años), la mostaza, el pavo y el arce (maple) combinados con cerezas agridulces son mezclas adicionales en tendencia.

Las cerezas agridulces también brillan en los postres, desde el clásico pay de cerezas agridulces y el pay de queso hasta en los pasteles, tartas, galletas, budines de pan y postres congelados.



PANERA BREAD
Cherry Cheese Brittany

% DE PLATILLOS DEL MENÚ PREPARADOS CON CEREZAS AGRIDULCES



Datassential MenuTrends 2020

UNA SUPERFRUTA DE COSECHA CASERA

Las cerezas agri dulces son un cultivo especial en los Estados Unidos, cosechado principalmente en pequeñas granjas familiares de varias generaciones. Montmorency es la variedad de cereza agri dulce que se cultiva más comúnmente en los EUA y Canadá. El nombre proviene del valle de Montmorency, al norte de París, donde se cultivaban cerezas agri dulces en el siglo XVIII. El área recibió su nombre gracias a una de las familias más antiguas y distinguidas de la nobleza francesa.

A pesar de que las cerezas agri dulces Montmorency tienen una herencia francesa, esta fruta de color rojo rubí está estrechamente relacionada con el pay de cereza y la anécdota sobre el hacha de George Washington y el cerezo de su padre cuando era niño, convirtiéndose en un clásico estadounidense.

Alrededor del 70% de las cerezas agri dulces del país se cultivan en Traverse City, Michigan, "Capital mundial de las cerezas". Otros estados productores de cerezas agri dulces incluyen Utah, Washington, Oregon, Nueva York, Wisconsin y Pensilvania.

Si bien la mayoría de las cerezas agri dulces que se consumen en los Estados Unidos se cultivan en ese país, existen otros países que exportan cada vez más cerezas agri dulces a los EUA aunque, más que nunca, los compradores prefieren alimentos cultivados localmente y quieren apoyar a los agricultores estadounidenses.

Los consumidores asocian los productos locales con una mejor calidad y una menor huella de carbono en comparación con los alimentos importados, atributos que son muy valorados. La mayoría



de las cerezas agri dulces de Europa y otras partes del mundo no son de la variedad Montmorency, y prácticamente todas las investigaciones relacionadas con la salud sobre el consumo de cerezas agri dulces, se han realizado en esta variedad.



85%

**de los consumidores
preferiría comprar cerezas
agri dulces cultivadas en
EUA, que comprar cerezas
agri dulces importadas**

Datassential Custom Research⁷

Historia de las cerezas agri dulces

Se cree que las cerezas agri dulces, o *Prunus cerasus*, son un híbrido natural entre el *Prunus avium* silvestre y el *Prunus fruticosa*. El nombre botánico se deriva de la ciudad turca de Cerasus. Cultivadas por primera vez alrededor de los mares Negro y Caspio, las cerezas agri dulces eran populares entre los antiguos romanos, griegos y persas, quienes las introdujeron en Gran Bretaña mucho antes del siglo I D.C. Las cerezas agri dulces, más comúnmente conocidas como guindas o cerezas agri dulces en otros países, siguen siendo populares en el Medio Oriente, en la preparación del arroz pilaf persa, las albóndigas con cerezas agrias y los kebabs con salsa agri dulce y pimienta de Alepo, y una mermelada de cerezas agrias saborizada con cardamomo. En Portugal, un popular licor de cereza agria llamado Ginjinha, se sirve en pequeñas tazas comestibles de chocolate.



5 RAZONES PARA ELEGIR CEREZAS AGRIDULCES PARA NUEVAS INNOVACIONES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Con su distintivo sabor agridulce, su perfil nutricional único, sus beneficios respaldados por la ciencia, su atractivo premium, su color rojo brillante y por ser cultivadas en los EUA, las cerezas agridulces son un ingrediente ideal para los desarrolladores de productos que buscan crear nuevos alimentos y bebidas que destaquen.

1 VERSATILIDAD DE SABOR

A medida que la tendencia de los sabores ácidos continúa ganando terreno, las cerezas agridulces pueden agregar el perfil de sabor adecuado a una amplia gama de productos alimenticios. Las notas agridulces de las cerezas agridulces pueden alegrar las comidas y bebidas dulces y saladas. Las cerezas agridulces maridan bien con sabores “picantes”, que fue la descripción de la combinación número 1 con cerezas agridulces en los menús.⁵ La adición de un poco de picante, como cayena, chipotle, habanero, chile ancho, serrano y otros chiles, libera el sabor picante, salado e incluso el umami de las cerezas agridulces.

Es por eso que las cerezas agridulces funcionan bien con las carnes, incluidas la carne de cerdo y la carne de caza, y son cada vez más populares las salsas BBQ de cereza y chipotle, los chilis y otros platos sustanciosos elaborados con chiles y especias cálidas.

37% de los millennials les gusta la combinación de sabores picantes y ácidos, y el 36% son fanáticos de los sabores salados y agrios.

Technomic's Flavor Consumer Trend Report 2019⁶

El sabor agrio de las cerezas agridulces es un complemento ideal para yogures, kombucha, vinagres para beber (shrubs y switchels), cervezas agrias y otras bebidas. Incluso los postres se están moviendo hacia sabores más complejos, y las cerezas agridulces pueden ayudar a lograr el equilibrio adecuado. Las cerezas agridulces tienen un sabor afrutado y agrio que combina perfectamente con el chocolate amargo, que es un dúo popular en la confección de dulces, pasteles y galletas.

NUSH FOODS
Pastelito de cereza y almendras

SABROZOS MARIDAJES PARA LAS CEREZAS ÁCIDAS

SABORES DULCES

Almendras
Vainilla
Nuez moscada
Agua de rosas
Cítricos
Crema
Chocolate
Anís
Canela
Pistache
Té de hierbas
Té botánico
Jengibre

SABORES SALADOS

Chiles
Pollo
Pato
Pavo
Azafrán
Queso
Cilantro
Pimienta negra
Carne rostizada
Té negro
Menta
Tocino
Té verde

Debido a que las cerezas agridulces contienen menos azúcar natural en comparación con muchas otras frutas, se han convertido en el ingrediente favorito para postres y botanas keto (cetogénicas), incluidos los

refrigerios de carne.

Para barras nutritivas y bocadillos energéticos, las cerezas agridulces combinan a la perfección con nueces, semillas y granos enteros. Las cerezas agridulces también se han convertido en un ingrediente popular en la avena, la granola y otros



alimentos para el desayuno.

2 ATRIBUTOS FUNCIONALES

Cada vez son más reconocidas las cerezas agri dulces como una superfruta, que tiene un fuerte atractivo para los millennials y los consumidores conscientes de la salud. Por porción de 1 taza sin hueso, las cerezas agri dulces crudas son una buena fuente de vitamina C y A, y cobre, y proporcionan 3 g de fibra y 56 mg de flavonoides. La evidencia científica que respalda los beneficios para la salud de las cerezas agri dulces es inmensa y actualmente se están realizando investigaciones adicionales, especialmente relacionadas con el sueño y la recuperación después del ejercicio.

EN LA BÚSQUEDA POR EL DESCANSO

El sueño ahora es considerado un componente crítico en el bienestar mental y físico, y el deseo de “dormir mejor” es uno de los principales impulsores de un estilo de vida saludable (43%), sólo superado por el control del peso (46%).⁷

Las cerezas agri dulces son una de las pocas fuentes alimenticias naturales de melatonina, la hormona del sueño que regula el ritmo circadiano del cuerpo y el ciclo de sueño y la vigilia. Los estudios preliminares sobre las cerezas agri dulces han explorado su influencia en la duración y la calidad del sueño, en el insomnio y en la eficiencia del sueño.

El “Sueño” y la “Relajación” han sido una categoría de alimentos y bebidas funcionales de rápido crecimiento, y las cerezas agri dulces se han convertido en un ingrediente popular en muchas de estas nuevas innovaciones.

COADYUVANTE EN LA RECUPERACIÓN DESPUÉS DE HACER EJERCICIO

El jugo de cereza ácida se ha ganado la reputación de ser una bebida de isotónica entre los deportistas recreativos y de élite. Las investigaciones sugieren beneficios para reducir la pérdida de fuerza y mejorar la recuperación muscular después del ejercicio intenso. Se han encontrado resultados positivos en carreras de larga distancia, ciclismo, carreras de velocidad, deportes de campo y entrenamiento de fuerza.

Un número creciente de marcas han introducido las bebidas isotónicas con jugo de cerezas agri dulces o han agregado cerezas agri dulces a las bebidas deportivas y alimentos para atletas. El fabricante y proveedor global de saborizantes, extractos y esencias, Synergy Flavors, identificó a la cereza ácida como una estrella en ascenso para el mercado de nutrición deportiva y de alto rendimiento y predice que el sabor se viralizará.¹¹



CHERIBUNDI
Jugo de cerezas ácidas



ESTUDIO CLAVE

Un meta análisis de los posibles tratamientos para el insomnio concluyó que el jugo de cereza ácida fue eficaz a la hora de mejorar la calidad del sueño entre las personas mayores de 65 años o más. El meta análisis revisó 53 estudios diferentes con 6,832 participantes en el estudio. La evidencia sobre el jugo de cereza ácida, basada en un solo estudio, fue una de las intervenciones no farmacológicas más efectivas para mejorar la calidad del sueño, pero no el tiempo total de sueño. También se descubrió que los suplementos que contienen melatonina mejoran la calidad del sueño y el tiempo de sueño más que el placebo.

Samara, MT, Huhn M, Chiochia V, et al. Eficacia, aceptabilidad y tolerabilidad de todos los tratamientos disponibles para el insomnio en los ancianos: una revisión sistemática y un meta análisis en red. Acta Psychiatrica Scandinavica. 142:6-17, 2020



ESTUDIO CLAVE

Un meta análisis que reunió los resultados de 10 estudios publicados sobre las cerezas agri dulces y la recuperación después del ejercicio concluyó que, el concentrado de cerezas agri dulces en forma de jugo o en polvo mejoró significativamente el rendimiento de los participantes cuando fue consumido durante 7 días, 1 hora y media antes del ejercicio de resistencia.

Los tamaños de las muestras de los estudios oscilaron entre los 8 y los 27 participantes, y la mayoría de éstos eran personas entrenadas en resistencia, incluidos ciclistas, corredores y triatletas. Los 10 estudios totalizaron 127 hombres y 20 mujeres, con una edad promedio de 18.6 a 34.6 años. Entre los 10 estudios incluidos, solo 2 de los estudios individuales informaron efectos significativos de mejora del rendimiento con la suplementación con jugo de cerezas agri dulces, incluida la reducción de los tiempos de medio maratón y ciclismo. Los estudios adicionales examinaron los beneficios de recuperación, pero no demostraron mejoras en el rendimiento. Sin embargo, el efecto agrupado de este meta análisis mostró beneficios significativos, y la mejora más baja se encontró entre los participantes con menos experiencia.

Gao R, Chilibeck PD. Efectos del concentrado de Cerezas agrias en el desempeño de ejercicio: Un meta-análisis s. Diario de la Nutrición del American College. 39:657-664;2020

Estudios adicionales sobre los beneficios de las cerezas agri dulces han incluido investigaciones sobre ataques de gota, síntomas de artritis y presión arterial.

Para obtener más información sobre las investigaciones relacionadas con la salud, visite choosecherries.com

3 APARIENCIA PREMIUM

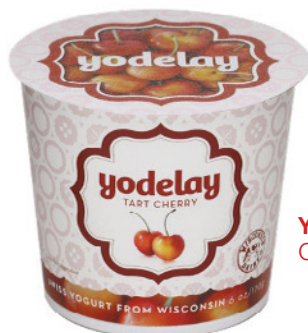
Las cerezas agridulces son especiales. La adición de cerezas agridulces ayuda a elevar la calidad y la presentación de los alimentos a la hora de comer. Desde la pandemia, los consumidores han estado buscando alimentos premium para preparar comidas en el hogar y así reemplazar la experiencia del restaurante. Se predice que la tendencia de premiumización continuará, ya que los consumidores cambiarán la compra de ciertos alimentos y bebidas, especialmente por productos de salud y bienestar. El crecimiento de las marcas súper premium, independientemente de los ingresos familiares, ha sido más pronunciado en salsas, bebidas deportivas, licores, yogur, alimentos congelados para el desayuno y cenas congeladas.⁹

Montmorency es la variedad de cerezas agridulces que se cultiva con mayor frecuencia en los Estados Unidos. Mencionar las variedades específicas de las frutas en el frente del empaque puede ayudar a comunicar la autenticidad y las cualidades premium de un producto.



CHERRY REPUBLIC
Cerezas Montmorency deshidratadas

Las cerezas agridulces agregan un toque de elegancia a una receta o producto procesado. La fruta premium agrega un valor por el que los consumidores están dispuestos a pagar. Más de la mitad (55%) de los consumidores dijeron que gastarían más en productos elaborados con cerezas agridulces, y los compradores conscientes de la salud (70 %) son incluso más propensos a pagar más por las cerezas agridulces.⁷



YODELAY YOGURT
Cerezas ácidas

4 UN PUNTO DE COLOR

El audaz y brillante color rojo de las cerezas agridulces no pasa desapercibido.

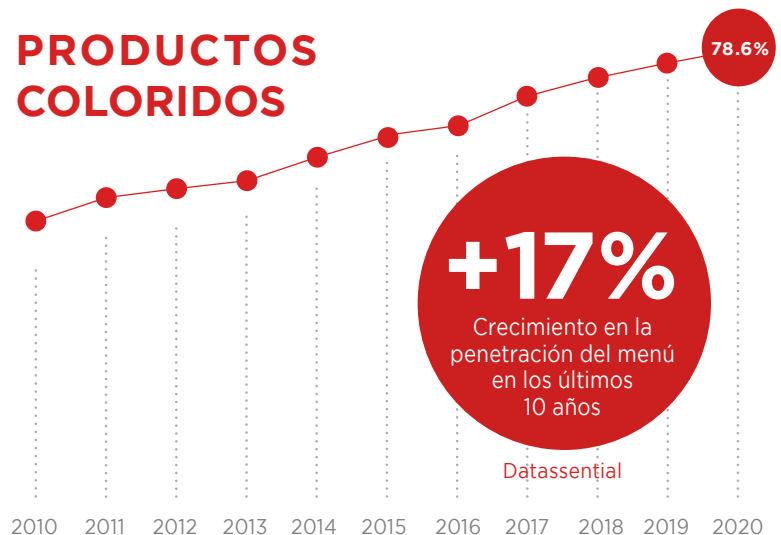
El tono distintivo se debe a la concentración de antocianinas, un tipo de polifenol de la familia de los flavonoides que está fuertemente pigmentado en tonos de rojo, azul y púrpura. De hecho, los extractos de antocianinas se utilizan a menudo como colorante alimentario natural.



Las variedades de los productos coloridos son tendencia en los menús de los restaurantes, ya que los consumidores asocian los colores brillantes con un alto contenido nutricional, así como con el interés visual y el atractivo digno de Instagram. Datassential proyecta un aumento del 17% en la penetración de productos coloridos en los menús durante los próximos 10 años, ya que más restaurantes, desde los que ofrecen experiencias que suelen ser más sofisticadas, únicas y costosas, hasta los de servicio rápido, buscan adiciones coloridas al menú.

Se prevé que el rojo se convierta en la tendencia de color principal en alimentos y bebidas en 2021, ya que el tono vibrante puede ayudar a señalar el comienzo de una nueva era, según la empresa fabricante de colorantes comestibles, GNT Group.¹⁰ Los expertos en colorantes alimentarios dicen que el rojo personifica la vitalidad, la pasión y la energía positiva. Los consumidores que buscan una sensación de emoción y de descubrimiento, gravitarán hacia los alimentos y bebidas de tonos rojos.

PRODUCTOS COLORIDOS



5 PRODUCIDAS EN EUA

Las cerezas agridulces Montmorency se cultivan en Estados Unidos, y éste es un atributo significativo para los consumidores, quienes se preocupan cada vez más por el origen de los alimentos y quieren apoyar la agricultura local. La capacidad de promocionar las cerezas agridulces cultivadas en EUA en la etiqueta de un empaque es una ventaja positiva frente a las cerezas agridulces importadas y las innovaciones de bebidas.



85% de los consumidores preferiría comprar las cerezas agridulces cultivadas en los EUA en lugar de las cerezas agridulces importadas

Datassential Custom Research⁷

Los ingredientes y sabores que se conectan a una ubicación geográfica específica y el concepto de procedencia están en tendencia. “Michigan” es uno de los principales descriptores de las cerezas agridulces en los menús de los restaurantes, experimentando un crecimiento de +24 % en el último año.⁵

INSPIRACIÓN PARA LAS INNOVACIONES CON CEREZAS AGRIDULCES

Aprovecha las tendencias actuales con estos conceptos de productos alimenticios utilizando cerezas agridulces cultivadas en los EUA, que muestran distintas presentaciones de productos y beneficios para el consumidor, incluida la funcionalidad de los ingredientes, el rendimiento en las aplicaciones y el atractivo culinario

CONCEPTO

1

POTENTE INTERRUPTOR DE APAGADO

TENDENCIAS: Alimentos para dormir y relajarse, indulgencia permitida, botanas

¡Apágate con un bocadillo de relajación! Paletas heladas o barras de frutas congeladas que contienen cerezas agridulces y otros ingredientes calmantes, como el té verde o la manzanilla, para promover la salud del sueño con un placer indulgente. La acidez y la dulzura de las cerezas brindan un sofisticado momento de relajación y satisfacen la tendencia del consumidor sobre la importancia del sueño y su efecto relajador.

- 1. Cerezas Agridulces y Miel de Flores de Manzanilla:** puré y trocitos de cerezas agridulces con té floral de manzanilla y jugo de limón, endulzado con miel de flores silvestres. ¡La clásica ayuda para conciliar el sueño con un toque ácido!
- 2. Malteada de Crema de Vainilla y Cerezas Agridulces:** mitades de cerezas agridulces congeladas con una base de helado de vainilla envuelto en un rico chocolate negro como refrigerio antes de acostarse.
- 3. Cerezas Agridulces y Especies de Té Chai:** puré de cerezas agridulces mezclado con puré de jengibre, pimienta de jamaica, canela y cardamomo para un dulce especiado. ¡Los sabores cálidos de las especias mezcladas con la melatonina natural de las cerezas son la indulgencia perfecta antes de la siesta!.



Presentaciones del producto

- Cerezas ácidas congeladas (enteras y en cubitos)
- Puré de cerezas ácidas
- Jugo / concentrado de jugo de cereza ácida

CONCEPTO

2

TIRITAS DE CARNE DE CAZA Y FRUTAS

TENDENCIAS: refrigerios proteicos, botanas de carne keto (cetogénicas) + frutas

Esta línea de tiritas de carne premium ofrece combinaciones aventureras de cerezas agridulces deshidratadas para un contrapeso agrio a la riqueza y el umami de las carnes de caza premium. El enfoque en la carne de caza es una experiencia exótica y distintiva que los fanáticos de las tiritas de carne desearán. Una botana de cecina apetecible para los jóvenes aventureros con buen gusto.

Inspiraciones de sabor

1. **Pato, Pimienta Blanca y Clavo:** apetitoso pato laqueado con pimienta blanca y clavo. Las cerezas agridulces proporcionan un excelente equilibrio al sabor fuerte del pato.
2. **Carne de Alce, Paprika y Ajo Negro:** carne de alce especiada con paprika y notas amaderadas, y el umami amplificado a través del ajo negro. Las cerezas agridulces le dan un toque único a esta salchicha.
3. **Jabalí, Enebro y Vino Tinto:** carne de jabalí complementada con cerezas de enebro con esencia a pino y vino tinto floral. Esta combinación de sabores resalta algunos de los sabores de fondo más complejos de las cerezas agridulces.



Presentaciones del producto

- Cerezas agridulces deshidratadas

CONCEPTO

3

SHRUBS DE CEREZAS AGRIDULCES

TENDENCIAS: salud intestinal, sabores ácidos, bebidas a base de vinagre, cocteles sin alcohol, shots de bienestar

Denominadas las próximas kombuchas, las bebidas a base de vinagre como los shrubs y switchels se han convertido en una tendencia mundial en restaurantes y tiendas minoristas. Las bebidas agridulces y de sabores agrios han ganado popularidad debido a la tendencia de la fermentación y al interés en el bienestar digestivo. También están ganando fuerza entre la multitud “que cuestiona la manera en que el alcohol nos afecta” que toma bebida a base de vinagre como cocteles vírgenes o cocteles sofisticados sin alcohol, y entre quienes buscan una alternativa a los refrescos azucarados.

Inspiraciones de sabor

1. **Limonada de Cereza “Collins”:** basado en el clásico cóctel Tom Collins, una combinación refrescante de cítricos y cerezas agridulces, ideal para una velada tranquila o una celebración alegre.
2. **Julepe de Menta y Cerezas:** una bebida dulce con menta refrescante acentuada con cerezas agridulces será el combustible perfecto para pasar el rato a media tarde.
3. **“Mula” de Moscú con Jengibre y Cereza:** una combinación picante y ácida. Disfrútala con una tabla de quesos antes de la cena.



Presentaciones del producto

- Jugo de Cerezas agridulces

CONCEPTO

4

AVENAS ENERGÉTICAS REPOSADAS DURANTE LA NOCHE

TENDENCIAS: granos enteros, proteína, desayunos a conveniencia, desayunos a cualquier hora del día

Prepara esta avena rica en proteínas con cerezas agridulces durante la noche en frascos individuales. Los ingredientes de calidad como los granos enteros y la proteína serán óptimos para el desayuno. Las cerezas agridulces deshidratadas se combinarán con la avena, nueces premium y especias, además de claras de huevo, para obtener proteína de alta calidad. Prepárala con tu leche, producto lácteo o producto alternativo lácteo favorito para obtener una textura cremosa e indulgente. También se ofrecen instrucciones opcionales para prepararla rápidamente con agua caliente.

Inspiraciones de sabor

1. **Cerezas Agridulces + Pistaches + Granos de Vainilla Tahitiana:** una combinación cremosa y calmante de sabores dulces e indulgentes.
2. **Cerezas Agridulces + Nueces Pecanas + Canela Vietnamita:** esta es una avena energizante y muy especiada, perfecta para comenzar la mañana.
3. **Cerezas Agridulces + Avellanas + Café Kona Espresso:** avena fresca con un apetecible sabor reposado durante la noche que será también el nuevo favorito de la mañana.



Presentaciones del producto

- Cerezas agridulces deshidratadas

CONCEPTO

5

LOS SLUSHIES DEL GUERRERO

TENDENCIAS: bebidas isotónicas de alimentos reales, nutrición especializada, productos botánicos, bebidas para llevar

Una bebida enfocada en el rendimiento que ofrece los beneficios de recuperación del jugo de cereza ácida en una presentación divertida y lista para beber para el atleta ocupado o para el entusiasta del fitness. Mezcla con hielo para un óptimo refrescamiento y un enfriamiento delicioso.

Inspiraciones de sabor

1. **Chocolate Azteca y Cereza Ácida:** sabores indulgentes y complejos junto con los beneficios de la recuperación muscular. Similar al chocolate para beber que hacían los guerreros aztecas, esta bebida tiene una base cremosa de chocolate con leche mezclada con concentrado de jugo de cereza ácida para darle dulzura y un toque de chile para alimentar tu cuerpo como un guerrero.
2. **Cereza Ácida, Guayaba y Piña:** los sabores simples y frutales ofrecen una energía brillante dirigida a la resistencia y al aguante. Azúcares simples y complejos destinados a ayudarte a comenzar el día o a cumplir con tu entrenamiento. Se puede mezclar con proteína en polvo para reemplazar una comida.
3. **Pay de Lima y Cereza Ácida:** combinando proteínas para fortalecer los músculos y cerezas agridulces para la recuperación muscular, este perfil de postre será el favorito de adultos y adolescentes por igual. Se puede consumir antes o después del entrenamiento como una bebida proteica típica con algunos beneficios adicionales.



Presentaciones del producto

- Jugo de cereza ácida, concentración natural
- Concentrado de jugo de cereza ácida

CONCEPTO

6

SALSAS CON ACENTO GLOBAL

TENDENCIAS: temperaturas complejas, cocina global, chiles, restaurante en casa, conceptos básicos reinventados

¡Dale un pasaporte de sabor a tu sándwich de la semana! Una línea de condimentos que destaca el equilibrio entre la acidez y la dulzura de la cereza ácida que elevará tu sándwich o salsa BBQ al siguiente nivel. Las cerezas agri dulces brindan una capa agri dulce perfecta para los ricos componentes del sándwich. El nivel de calor aumenta a través de la línea, gracias a los chiles fantasma.

Inspiraciones de sabor

1. **Chutney de Cilantro y Cereza Ácida:** condimento herbáceo de sabor agrio con trozos de cereza ácida y sabores audaces de la India como el cilantro, la menta, el jengibre, el comino y el chaat masala. Endulzado con el concentrado de cereza ácida y aclarado con jugo de lima. Genial para ser untado en un sándwich de pavo o como salsa para las papas fritas.
2. **Salsa BBQ Coreana de Cereza Ácida y Chile Fantasma:** salsa BBQ picante y agri dulce con un toque coreano. Genial para un sándwich de puerco desmenuzado “pulled pork” o en costillas.
3. **Cereza Ácida y Mostaza Togarashi:** mostaza picante especiada con wasabi y condimento togarashi, deliciosa sobre carne asada con cebolla verde.



Presentaciones del producto

- Jugo de cereza ácida, concentración natural
- Concentrado de jugo de cereza ácida
- Cerezas agri dulces deshidratadas

CONCEPTO

7

DISFRUTA Y CONDIMENTA TODO

TENDENCIAS: fermentación, sabores ácidos, tablas de charcutería, condimentos premium

¡Difunde el sabor! Una línea de cerezas agri dulces en escabeche y en conserva que muestran la acidez natural de las cerezas agri dulces de una manera deliciosa. Los productos para untar se pueden usar para agregar un elemento agri dulce a las clásicas tablas de charcutería, carne asada, sándwiches y tostadas.

Inspiraciones de sabor

1. **Tapenade de Cerezas Agri Dulces:** cerezas agri dulces mezcladas con aceite de oliva extra virgen, jugo y ralladura de limón, alcaparras, aceitunas Castelvetro, anchoas saladas, ajo y tomillo fresco, molidos en una tapenade que es perfecta para untar.
2. **Condimento de Cereza Ácida:** cerezas agri dulces en escabeche con cebolla morada, ajo y jengibre conservadas en vinagre, endulzadas con miel y sazonadas con ralladura de lima y pimienta negra.
3. **Encurtido Picante de Cereza Ácida:** cerezas agri dulces cortadas a la mitad envasadas en aceite de canola o de oliva con ajo picado, chiles “cuerno de cabra” cortados en cubitos, semillas de hinojo y ralladura de limón.



Presentaciones del producto

- Cerezas agri dulces congeladas

CONCEPTO

8

BOMBAS DE COMBUSTIBLE

TENDENCIAS: nutrición personalizada, bocadillos, keto (cetogénica), conveniencia portátil

Bocadillos con alto contenido energético que brindan proteínas de alta calidad, carbohidratos y grasas de alta calidad para lograr la máxima saciedad con sabores que estallan en tu boca. Los racimos de cerezas agri dulces, las nueces tostadas y las frutas del tamaño de un bocado se sazonan con sabores audaces para elevar la apuesta de esta botana.

Inspiraciones de sabor

1. **Bomba de Vitamina C:** cerezas agri dulces, hojuelas crujientes de zanahoria, trozos de jengibre confitado y nueces tostadas. Combinado con cremosa mantequilla de almendras y dátiles sazonados con canela, nuez moscada, clavo y cardamomo.
2. **Bomba Tropical:** cerezas agri dulces con rodajas gruesas de coco, trocitos de piña deshidratada, nueces de la India y de macadamia tostadas. Unificados con claras de huevo y endulzado con puré de maracuyá para darte una escapada tropical sin importar dónde te encuentres.
3. **Bomba de Chile:** cerezas agri dulces con nueces y nueces de la India tostadas, glaseados con claras de huevo para unirlos, hojuelas de chile ahumado, ajo y sal marina en cristales para una merienda keto (cetogénica) hecha con alimentos integrales que tienen un toque de sabor.



Presentaciones del producto

- Cerezas agri dulces deshidratadas
- Cerezas agri dulces enlatadas

CONCEPTO

9

PRESENTACIÓN DE QUESOS REGIONALES CON CEREZAS AGRIDULCES

TENDENCIAS: procedencia, alimentos con historia, proveedores locales, tablas de embutidos, restaurante en casa

Aprovecha la tendencia de la cocina regional estadounidense combinando cerezas agri dulces cultivadas en EUA con quesos de leche de vaca, cabra y oveja de lecherías locales. Los elementos del menú y los productos alimenticios específicos de la geografía son cada vez más populares. Esta línea de productos aprovecha la afinidad natural de la cereza ácida por el queso y como producto del terruño compartido. Esta línea de quesos evoca un hallazgo del mercado local de granjeros y es una manera fácil de introducir nuevos sabores a las tablas de charcutería.

Inspiraciones de sabor

1. **Cheddar de Wisconsin Añejado:** un queso añejo de estilo alpino acentuado con acidez y originalidad. Lleva este queso cheddar de alta calidad al siguiente nivel con la adición de compota de cereza ácida.
2. **Queso Weiss de la Granja Idyll con Reducción de Cerezas Agri Dulces:** el delicado sabor de este queso resalta la acidez de la cereza. Disfruta con champán.
3. **Queso Tomme de Leche de Oveja de la Alquería de Tirrell con Escabeche de Cerezas Agri Dulces:** el tradicional queso francés madurado con moho de sabores complejos y brillantes con deliciosas notas herbáceas, salpicado con cerezas agri dulces enteras en escabeche.



Presentaciones del producto

- Cerezas agri dulces congeladas
- Puré de cereza agri dulce, congelado
- Cerezas agri dulces deshidratadas
- Jugo de cereza agri dulce y concentrado de jugo

TIPOS DE CEREZAS AGRIDULCES

Las cerezas agridulces son una categoría distinta a la de las cerezas dulces, que se comen principalmente frescas. Los principales tipos de cerezas dulces incluyen las cerezas Bing, Rainier y Black (Chelan). Las dos categorías principales de cerezas agridulces son amarelle y morello. Montmorency es un tipo de cereza ácida amarelle, que se distingue por su piel de color rojo brillante y su pulpa clara y jugosa. Es la cereza ácida más cultivada en los EUA



MONTMORENCY

PRESENTACIONES DE LAS CEREZAS AGRIDULCES

Las cerezas agridulces se cultivan y cosechan en pequeñas granjas, normalmente durante todo el mes de julio. Un excelente ejemplo de la eficiencia agrícola moderna de los EUA, es que las cerezas agridulces generalmente se cosechan mecánicamente para garantizar su asequibilidad y consistencia. Debido a la fragilidad de las cerezas agridulces, rara vez se venden frescas fuera de las principales regiones productoras.

Después de la cosecha, las cerezas agridulces se congelan rápidamente para maximizar su sabor por excelencia y conservar su distintivo color rojo brillante. Este proceso permite un suministro constante durante todo el año en varias presentaciones: congeladas, enlatadas, en puré, deshidratadas, en jugo y en concentrado de jugo. La variedad de productos de cereza ácida asegura un ajuste perfecto en cualquier aplicación y entorno de fabricación.

Recolectadas en su punto máximo de madurez y congeladas rápidamente para garantizar que mantengan su color profundo y su sabor distintivo, las cerezas agridulces congeladas son extremadamente versátiles para una variedad de aplicaciones que incluyen

productos horneados, productos lácteos, mermeladas y postres congelados. Para brindar más opciones a los desarrolladores de alimentos, las cerezas agridulces son congeladas rápida e individualmente (Individually Quick Frozen o IQF, por sus siglas en inglés) sin azúcar y sólo cubiertas con una capa de remolacha granulada o azúcar de caña.



CONGELADAS

El tradicional relleno enlatado del pay de cereza es popular para la confección de postres, ya que viene completamente preparado: elaborado con cerezas agridulces frescas o congeladas, azúcar, agua, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, jarabe de maíz, almidón alimentario modificado, azúcar, ácido cítrico, sodio, benzoato y sorbato de potasio.

Para los desarrolladores alimenticios que desean controlar los niveles de azúcar y almidón, las cerezas agridulces envasadas en agua son una opción ideal, ya que sólo incluyen cerezas agridulces sin azúcar



ENLATADAS



PURÉ

Las cerezas agri dulces en puré realzan el sabor de una gran variedad de preparaciones. Después de quitar los huesos de las cerezas agri dulces, se calientan y se hacen puré hasta obtener una consistencia ideal. No se añaden conservantes alimentarios, ni aditivos ni colorantes.

Las cerezas agri dulces deshidratadas brindan el sabor y la textura de la fruta real a una variedad de alimentos que incluyen barras energéticas, bocadillos, panes, productos horneados, ensaladas, mezclas de yogur, cereales, condimentos y mezclas de frutos secos. Disponible en variedades endulzadas o sin endulzar, están listos para satisfacer las necesidades de los fabricantes. Para las cerezas agri dulces endulzadas, se descongelan y se sumergen suavemente en una solución de azúcar hasta alcanzar los grados Brix específicos. Luego se secan para quitarles el nivel de humedad especificado. Las cerezas deshidratadas están disponibles en una variedad de tamaños, incluyendo enteras, en rodajas y en cubitos.



DESHIDRATADAS



EN JUGO

A medida que se introducen bebidas, jugos y batidos más funcionales, los fabricantes recurren al jugo de cereza ácida por sus potenciales beneficios para la salud y su sabor único. El jugo de cereza ácida está disponible en su concentración natural y concentrado.

El concentrado de cereza ácida, que generalmente se vende a 68 grados Brix, está hecho de jugo 100% puro, sin azúcar agregada. Se utiliza para darle sabor y color a alimentos y bebidas preparadas o se puede reconstituir en un jugo de concentración natural.



EN CONCENTRADO

Para obtener cerezas agri dulces para crear nuevas innovaciones de alimentos y bebidas, encuentra una lista de proveedores en

www.choosecherries.com/processor-directory/

FUENTES

1. FONA International. El poder de la agriez: el sabor de los labios fruncidos y su crecimiento impulsado por el bienestar. 2019 Trend Insight Report. <https://www.fona.com/0919sourinsight/>
2. Virginia Dare. Encuentra inspiración con nuestras tendencias de sabor 2020. Enero de 2020. <https://www.virginiadare.com/news/new-yearnew-flavors-2020-flavor-predictions/>
3. Flavourchem. Pronóstico de tendencias y sabores para el 2020. Diciembre de 2019. <https://www.nutritionaloutlook.com/view/2020-flavor-trends-food-and-beverage>
4. Hensel K. Pronóstico de sabores para 2020. Tecnología de los Alimentos. 73(12). Diciembre de 2019. <https://www.ift.org/news-and-publications/foodtechnology-magazine/issues/2019/december/features/2020-flavor-forecast>
5. Datassential. Tendencias en los Menú y Haiku 2020.
6. Technomic. Informe de tendencias de los sabores según el consumidor. 2019 <https://www.technomic.com/reports/consumer/consumer-trend-reports/flavor>
7. Datassential. Investigación personalizada de campo en octubre de 2020, una encuesta en línea aplicada a 1500 consumidores que representaron a la población general.
8. Mintel Base de Datos Global de Nuevos Productos (GNPD, por sus siglas en inglés), 2020.
9. IRI. La Oportunidad Premium: Descubriendo oportunidades de demanda. 10 de noviembre de 2020.
10. GNT Group. ¡Alerta roja! GNT Group predice las principales tendencias de color de alimentos y bebidas para 2021, 24 de noviembre de 2020. <https://exberry.com/food-beverage-color-trends/red-alert-gnt-group-predicts-2021s-top-food-andbeverage-color-trend>
11. Synergy Flavors, Inc. Sabores del futuro: sabores estrellas en ascenso para la nutrición deportiva influenciados por América del Norte. <https://www.synergytaste.com/sites/synergytaste.com/files/articles/Flavors%20of%20the%20>



NOTAS

MONTMORENCY
U.S. TART CHERRIES™



www.choosecherries.com/processor-directory

ENCUENTRA UN PROVEEDOR

Para obtener cerezas ácidas para nuevas innovaciones en alimentos y bebidas, encuentre una lista de proveedores en

www.choosecherries.com/processor-directory/

Los proveedores pueden proporcionar especificaciones y opciones más exactas.



MONTMORENCY
U.S. TART CHERRIES™

Consejo Administrativo de la Industria de la Cereza
12800 Escanaba Drive, Suite A
Dewitt, Michigan, C. P. 48820

Correo electrónico: info@choosecherries.com

Síguenos en @ChooseCherries



Conéctese con la **industria de las cerezas ácidas de EUA**

