



Teléfono: 93 480 56 75
Fax: 93 473 46 48
e-mail: Prensa.Nestle@nestle.es



Gabinete de prensa
Nestlé España S.A.

Nestlé invierte más de 1 millón de euros para mejorar el perfil nutricional de sus helados

- Nestlé ha invertido más de un millón de euros en su fábrica de helados de Araia (Álava) para la implantación de una tecnología exclusiva que permite mejorar el perfil nutricional de sus productos sin renunciar al sabor ni a la cremosidad
- La apuesta de Nestlé por desarrollar productos más saludables y equilibrados se materializa en una amplia oferta de helados bajos en grasa, aptos para una dieta sin gluten, sin azúcares añadidos o enriquecidos con calcio.

Esplugues de Llobregat, 14 de julio de 2009.— Desde sus orígenes, Nestlé ha considerado prioritaria la investigación nutricional, que se ha convertido en un área estratégica de la compañía. Impulsar la dimensión de alimentación saludable en todas sus áreas de actividad, sin olvidar que el placer es también importante, es un objetivo prioritario.

Nutrición y placer

En este sentido, Nestlé desarrolla su gama de helados mejorando constantemente su perfil nutricional pero sin olvidar que el sabor y la textura también son características relevantes en este tipo de productos. Para alcanzar el equilibrio perfecto entre nutrición y placer, Nestlé concentra sus esfuerzos en conseguir helados tan saludables como sabrosos.

Reducción del contenido graso

Uno de los principales objetivos de la compañía es reducir el contenido graso de sus productos y, en especial, de las grasas trans, derivadas de la hidrogenación de grasas vegetales. Así, la gama de helados a granel de LA LECHERA está elaborada mediante una tecnología específica y exclusiva de Nestlé, que permite reducir su contenido en grasa, conservando una textura lisa y cremosa, y la untuosidad propia de un helado rico en grasa.

Los helados Nestlé se elaboran con grasa no láctea, un tipo de grasa no saturada y, consecuentemente, más saludable que la saturada, cuya ingesta en grandes dosis no está recomendada.



Teléfono: 93 480 56 75
Fax: 93 473 46 48
e-mail: Prensa.Nestle@nestle.es

Gabinete de prensa
Nestlé España S.A.

Sin azúcares añadidos

El contenido graso, la cantidad de fructosa —que juega un papel importante en el desarrollo de la diabetes—, los azúcares añadidos, así como el aporte calórico por porción son sin duda los principales retos de Nestlé en materia de nutrición. Éstos, junto con el contenido en sodio, son los criterios que se recogen en el análisis nutricional que se aplica a los helados, de acuerdo con los principios internos de Nestlé basados a su vez en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Actualmente existen seis especialidades en la gama de helados comercializados en establecimientos de alimentación que no contienen azúcares añadidos, un segmento que ya representa el 2,3% del mercado de helados para consumo en el hogar y que todavía tiene un gran potencial de crecimiento. Nestlé ha desarrollado esta gama para todas aquellas personas que no quieren renunciar al placer de disfrutar de un helado tan sabroso como saludable.

También se puede encontrar helados sin azúcares añadidos de Nestlé en kioscos, chiringuitos, bares, restaurantes y heladerías La Lechera.

Los helados Nestlé sin azúcar añadido sólo contienen los azúcares naturalmente presentes en sus ingredientes, como la lactosa. Por este motivo estos productos pueden formar parte de una dieta variada y equilibrada.

Aptos para celíacos

Desde sus orígenes, Nestlé ha fabricado helados aptos para una dieta sin gluten. De hecho, la mayoría de helados de agua y sorbetes no contienen gluten. Sin embargo, cada día son más las referencias aptas para celíacos y ya se pueden encontrar en el mercado 14 helados sin gluten diferentes, incluso cremosos y con galleta.

Enriquecidos con calcio

Los helados enriquecidos con calcio están dirigidos a dos grupos de consumidores bien diferenciados: niños y personas de edad avanzada. Tanto unos como otros tienen unas necesidades especiales de este mineral para evitar o paliar problemas de debilitamiento óseo o de osteoporosis. El calcio que contienen los helados Nestlé procede de la leche de vaca y, al ser de origen orgánico, se asimila mucho mejor que si se tratara de calcio de origen inorgánico.

Sin colorantes ni aromas artificiales

Los productos de la gama infantil destacan sobre todo por la naturalidad de sus ingredientes. Todos ellos se caracterizan por la ausencia de aromas y colorantes artificiales. Todos los zumos de fruta de nuestros helados de agua y sorbetes son naturales.



Teléfono: 93 480 56 75
Fax: 93 473 46 48
e-mail: Prensa.Nestle@nestle.es

Gabinete de prensa
Nestlé España S.A.

Tecnología exclusiva de Nestlé

La innovación de Nestlé para el desarrollo de nuevos productos y para el perfeccionamiento de los existentes tiene como objetivo trabajar en la mejora constante del perfil nutricional de todos ellos.

Para ello, Nestlé cuenta con la mayor red privada de I+D en nutrición a nivel mundial, compuesta por un total de 27 centros de investigación en los que trabajan 5.000 personas. Sólo en el Centro de Investigación Nestlé de Lausana (Suiza) trabajan alrededor de 700 especialistas en diversas disciplinas procedentes de 45 países. Su trabajo consiste en convertir los resultados científicos en propuestas concretas que constituyan una aportación significativa para el consumidor, que demanda productos saludables y nutricionalmente equilibrados, sin olvidar el componente del placer. En 2008, la compañía invirtió 1.310 millones de euros en I+D.

En España, la fábrica de Nestlé en Araia, especializada en la producción de helados, ha recibido una inversión superior a un millón de euros para la implantación de una tecnología exclusiva que permite mejorar el perfil nutricional de sus productos sin renunciar su sabor ni a su cremosidad. Esta tecnología, que permite trabajar a una temperatura muy inferior a la utilizada hasta el momento, proporciona helados con una mejor textura y con menos cantidad de grasa.