
CIENTÍFICOS DE LA COMPAÑÍA LOGRAN MODIFICAR LA ESTRUCTURA DEL AZÚCAR DE MANERA NATURAL

Nestlé lanza el primer chocolate que mantiene el dulzor con un 30% menos de azúcar

- Científicos de la Compañía han conseguido, utilizando solo ingredientes naturales, cambiar la sólida estructura del azúcar por una más porosa que, al disolverse rápidamente en la boca, ofrece al consumidor el dulzor de siempre pero con menos cantidad de azúcar.
- MILKYBAR *Wowsomes* es el primer chocolate elaborado con este tipo de azúcar. Contiene un 30% menos de azúcar que sus homólogos en el mercado y estará disponible en las próximas semanas en el Reino Unido e Irlanda.
- Este lanzamiento es fruto de la labor de un equipo de 250 expertos de Nestlé que, tras dos años de investigación, ha logrado crear un chocolate con una innovadora tecnología.

Esplugues de Llobregat, 27 de marzo de 2018.— Un chocolate con un 30% menos de azúcar pero con el mismo sabor de siempre, elaborado solo con ingredientes naturales y sin edulcorantes, ya es una realidad. En 2016, científicos de Nestlé descubrieron cómo modificar la estructura del azúcar y ahora, tras dos años de intenso trabajo, han logrado trasladar al producto los frutos de su innovadora tecnología.

Así nace MILKYBAR *Wowsomes*, el primer chocolate producido con la nueva estructura de azúcar desarrollada por Nestlé que permite disminuir un 30% la cantidad de azúcar respecto a la que presentan otros productos similares en la categoría manteniendo el dulzor. Esta reducción de azúcar del nuevo chocolate, elaborado con leche y crujiente cereal de avena, se ha conseguido empleando únicamente ingredientes naturales y sin edulcorantes. De momento, MILKYBAR *Wowsomes* llegará a las tiendas del Reino Unido e Irlanda en las próximas semanas.

Un azúcar más poroso y de rápida disolución

El azúcar común es cristalino y nunca se percibe todo su dulzor porque no llega a disolverse totalmente en la boca antes de tragarlo. Sin embargo, si tomáramos la misma cantidad de azúcar con otra textura, como por ejemplo la de un algodón de azúcar, percibiríamos un sabor mucho más dulce ya que, al ser más “esponjoso”, se disuelve antes.

Bajo esta premisa, investigadores de Nestlé hallaron la manera de modificar la estructura del azúcar y hacerla más porosa utilizando únicamente: azúcar, leche en polvo desnatada y agua. Descubrieron que pulverizando esta mezcla en aire caliente, creaban un nuevo tipo de partícula de azúcar que permitía elaborar productos como el chocolate con mucho menos azúcar; entre un 30 y un 40% menos.

Dos años de trabajo y un equipo humano de 250 personas

La innovación e investigación científica es uno de los pilares básicos de Nestlé para cumplir su propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. La Compañía dispone de 40 centros de I+D en todo el mundo en los que invierte 1.650 millones de euros anuales.

Desde que la Compañía anunció que había descubierto este “esponjoso” azúcar en 2016, un equipo propio de 250 expertos de Nestlé en Suiza, Reino Unido y la República Checa han estado trabajando para aplicar esta innovadora tecnología en un nuevo producto (MILKYBAR *Wowsomes*) y ya se plantean utilizarlo en otras marcas de chocolate destinadas al público infantil. El objetivo es reducir la cantidad de azúcar de forma natural manteniendo el sabor.

Con esta innovación, Nestlé ha conseguido acelerar su compromiso, que inició en el año 2000, de reducir la cantidad de azúcar en sus productos. La Compañía se ha comprometido a eliminar 18.000 toneladas de azúcar de los productos que vende en Europa para 2020.

En materia de nutrición, la Compañía también está comprometida con la mejora constante del perfil nutricional de sus productos, reduciendo la cantidad de azúcares, sal y grasas saturadas, a la vez que aumentar la cantidad de vitaminas, minerales y cereales integrales, priorizando los productos destinados a los niños.

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 189 países de todo el mundo con más de 2.000 marcas y cuenta con 323.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 53% del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 1.928 millones de euros y una plantilla media de 4.450 personas en 2017, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas.

Teléfono: 93 480 58 58
e-mail: Prensa.Nestle@es.nestle.com
www.empresa.nestle.es



Nestlé España S.A.
Gabinete de prensa
