

La gelatina – un producto “clean label”

NATURAL, SALUDABLE, FUNCIONAL Y SOSTENIBLE: ESTAS SON LAS PRINCIPALES PROPIEDADES DE LA GELATINA. POR ESO, ESTÁ PERFECTAMENTE INDICADA PARA UNA “CLEAN LABEL”:

Transparencia

LA GELATINA CONTRIBUYE A **REDUCIR LOS INGREDIENTES EMPLEADOS** EN LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, LO QUE PERMITE UN **ETIQUETADO MÁS BREVE Y CLARO**



SU PROCESO DE FABRICACIÓN POSEE UNA GRAN **TRANSPARENCIA, TRAZABILIDAD Y CONTROL**

Origen natural

LA GELATINA ES UNA PROTEÍNA DE **ORIGEN NATURAL** CONOCIDA DESDE HACE SIGLOS

ESTÁ LIBRE DE...

...**ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)**



...**ADITIVOS**

...**AROMATIZANTES ARTIFICIALES**

> **NO REQUIERE NÚMERO E**



Saludable y funcional

LA GELATINA...

...DOTA A LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE **UNA TEXTURA Y SENSACIÓN EN BOCA ÚNICA** Y PUEDE AYUDAR A LA REDUCCIÓN DE GRASAS Y AZÚCARES



EN PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, COMO **LAS CÁPSULAS, LA GELATINA** CONTRIBUYE A LA PRESERVACIÓN DE LOS INGREDIENTES FARMACOLÓGICOS

LA GELATINA...

...**ES NO ALERGÉNICA***

...TIENE EL **ESTATUS GRAS** (GENERALMENTE RECONOCIDO COMO SEGURO)

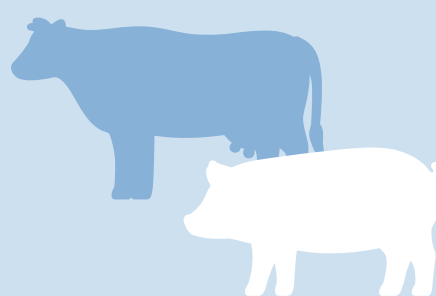


* ES OBLIGATORIO MENCIONAR LA PRESENCIA DE GELATINA Y PÉPTIDOS DE COLÁGENO DERIVADOS DEL PESCADO EN LAS ETIQUETAS

* NO DEBEN SER CONSUMIDOS POR PERSONAS CON SÍNDROME DE ALFA-GAL

Sostenible

LA GELATINA PERMITE EL **APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LOS ANIMALES CRIADOS PARA EL CONSUMO DE CARNE**, EVITANDO ASÍ EL **DESPERDICIO ALIMENTARIO**



LA GELATINA CONTRIBUYE A UNA **ECONOMÍA CIRCULAR**

