



---

**INGREDIENTES**

**SOLUCIONES PARA  
PANIFICACIÓN**



Tu socio de **desarrollo funcional** para la industria



**Hot cakes protéicos**



**Pan high protein**



**Galletas funcionales**



**Muffins y brownies**



**Premezclas industriales**

En **Sunny Day Ingredients** acompañamos a fabricantes de harinas, premezclas y panificación industrial en el desarrollo de productos funcionales con mejor perfil nutricional.



# TENDENCIAS DEL MERCADO

## La panificación funcional es el futuro.

El bakery funcional evoluciona hacia lo funcional. El consumidor ya no se conforma con pan o galletas tradicionales. Busca productos con más proteína, más fibra, menos azúcar y mejor perfil nutricional sin sacrificar sabor ni textura. Estas son las tendencias que impulsan esta categoría:

### 1 High Protein Bakery

Pan, galletas y hot cakes con 10g+ de proteína por porción. Alta demanda en el mercado.

### 2 Sugar reduction

Monk fruit, stevia, alulosa reemplazan azúcar sin sacrificar sabor ni textura.

### 3 Clean Label

Los fabricantes necesitan ingredientes simples, reconocibles y con trazabilidad.

### 4 Functional breakfast

Hot cakes, waffles y avenas instantaneas como vehiculos de proteína, fibra y prebióticos.

### 5 "Better for you"

El consumidor quiere indulgencia sin culpa:

### 6 High fiber

Inulina, linaza y fibra de avena elevan el contenido de fibra en prebiota.

### 7 Plant based Bakery

Proteínas de chicharoy arroz reemplazan o complementan proteínas lácteas.

### 8 Healthy Snacking

Galletas y muffins como snack funcional: portabilidad, sabor y perfil nutricional.





# ¿Para quiénes es esta solución?

## Clientes objetivo en panificación industrial

### Fabricantes de Harinas

Empresas que producen harinas industriales y buscan enriquecer su portafolio con opciones funcionales.

### Panificadoras Industriales

Marcas fitness y deportivas que buscan diferenciación en ingredientes de calidad.

### Fabricantes de galletas

Empresas que producen galletas y buscan versiones con proteína, fibra o reducción de azúcar.

### Maquiladores de Bakery

Instalaciones que producen bajo marca privada y necesitan fórmulas funcionales listas para escalar.

### Premezcladores

Fabricantes de premezclas para hot cakes, panes, muffins y galletas que buscan ingredientes funcionales.

### Fabricantes de Hot Cakes

Marcas y maquiladores de mezclas para hot cakes, waffles y pancakes con beneficio funcional.

### Productores de Pan Keto

Marcas especializadas en panificación keto y low-carb que requieren ingredientes funcionales específicos.

### Food Service Industrial

Cadenas y distribuidores de food service que buscan premezclas funcionales para menús saludables.





# Aplicaciones Principales

## Lineas de producto para tu portafolio

### Desayunos protéicos

Whey Protein Pancakes  
Hot Cakes Plant-Based  
Protein Waffles  
Muffins Keto  
Waffles High-Fiber  
Mezcla para Crepes Funcional

### Pan High Protein

Pan Blanco Proteico  
Pan Integral + Proteina  
Pan Keto  
Pan Reducido en Azucar  
Pan con Fibra Prebiotica

### Galletas funcionales

Beauty Collagen  
Joint Support  
Collagen Coffee Creamer  
Collagen Protein Blend  
Colágeno + Vitamina C  
Colágeno + Adaptógenos

### Premezclas Industriales

Premezcla Hot Cakes Proteicos  
Premezcla Pan Alto Proteina  
Premezcla Muffin Funcional  
Premezcla Galleta High-Fiber  
Premezcla Brownie Better-for-You





# Tu portafolio de ingredientes para bakery

## Proteínas

### WPC 80

Proteína principal, costo competitivo

### WPI 90

Proteína premium, mayor pureza

### MPC

Textura y perfil nutricional completo

### Proteína de Chícharo 80%

Opcion plant-based

### Proteína de Arroz 80%

Complemento vegetal

## Endulzantes

### Monk fruit

Dulzor natural, 0 calorías

### Stevia

Dulzor natural de origen vegetal

### Alulosa

Cuerpo, textura y reducción calorica

## Endulzantes

### Monk Fruit

Dulzor natural intenso, 0 calorías

### Stevia

Dulzor natural de origen vegetal

### Alulosa

Cuerpo y textura, reducción calórica

## Fibras funcionales

### Inulina de Agave y Achicoria

Fibra y prebiotico, mejora textura.

### Avena

Base funcional, fibra natural.

### Linaza

Fibra, omega y nutrición.

### Fibra de avena

Textura y contenido de fibra.

## Sabor y diferenciación

### Cocoa Powder

Sabor chocolate premium

### Blueberry Deshidratado

Textura y diferenciacion sensorial

## Wellnes

### Colágeno hidrolizado

Funcionalidad beauty y articular

### Proteína vegetal

Opción clean label plant-based



# Guía rápida de formulación

| Aplicación               | Proteína                     | Fibra/Prebiótico    | Endulzante    | Diferenciador     |
|--------------------------|------------------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| Hot Cakes<br>protéicos   | WPC 80 / WPI 90              | Inulina /<br>Avena  | Monk<br>Fruit | Cocoa/Blueberry   |
| Hot Cakes<br>Plant-Based | Chícharo 80%<br>Arroz 80%    | Inulina /<br>Avena  | Stevia        | Blueberry         |
| Pan High-<br>Protein     | Colágeno<br>Hidrolizado      | Fibra<br>Avena      | -             | Semillas / Linaza |
| Pan Keto                 | WPC / MPC                    | Linaza /<br>Inulina | Alulosa       | Semillas          |
| Galleta<br>Funcional     | WPI / Vegetal                | Linaza /<br>Inulina | Alulosa       | Cocoa / Blueberry |
| Muffin<br>Proteico       | WPC /<br>Chicharo 80%        | Inulina             | Stevia        | Blueberry         |
| Brownie<br>Better-4-You  | WPC / Colageno               | Inulina             | Alulosa       | Cocoa             |
| Premezcla<br>Industrial  | WPC / MPC /<br>Prot. Vegetal | Fibra /<br>Inulina  | Monk Fruit    | Cocoa             |

**Nota:** Esta matriz es orientativa. Sunny Day ofrece asesoría técnica para cada formulación específica.



# Beneficios por Ingrediente

## Por que elegir ingredientes Sunny Day

### Funcionalidad técnica y comercial:

#### WPC 80 / WPI 90

Proteínas lácticas con excelente funcionalidad en horneado. Mejoran el perfil nutricional sin afectar textura ni volumen. WPC es costo-eficiente; WPI para posicionamiento premium.

#### Inulina de Achicoria / Agave

Fibra precepciones que mejora la textura, aporta cuerpo y permite claims digestivos. Compatible con todos los formatos de panificación.

#### Alulosa

El endulzante ideal para bakery: reproduce el comportamiento del azúcar en horneado (dorado, textura, humedad) con hasta 90% menos calorías. Perfecto para keto y low sugar.

#### Avena y Linaza

Bases funcionales que aportan fibra, textura y nutrición real. Muy demandadas en clean label porque el consumidor las reconoce y valora en la etiqueta.

#### Proteína de Chicharo 80%

La proteína vegetal líder para bakery plant-based. Excelente funcionalidad en galletas, muffins y panes. Permite claims veganos sin sacrificar estructura.

#### Cocoa Powder + Blueberry

Diferenciadores sensoriales con percepción premium. Cocoa para la línea chocolate; blueberry para diferenciación en color, sabor y posicionamiento antioxidante.

#### Colágeno Hidrolizado

Abre una nueva dimensión en panificación: beauty bakery. Galletas, muffins y panes con colágeno son un nicho en crecimiento con alto valor percibido.



# Soluciones Sugeridas

## Combinaciones de ingredientes por concepto de producto

### Premezcla hot cakes protéicos

**Fórmula:**

WPC 80 + Avena + Inulina + Monk Fruit + Cocoa

15g proteína por porción. Sabor chocolate. Alta demanda retail y foods

### Galleta High-Protein Plant-Based

**Fórmula:**

Chicharo + Arroz + Inulina + Alulosa + Cocoa

Vegana, sin azúcar, alta proteína. Snack funcional de alto valor.

### Brownie Keto Better-for-You

**Fórmula:**

WPC / Colageno + Inulina + Alulosa + Cocoa

Indulgencia sin culpa: bajo azúcar, proteína y fibra en cada porción.

### Pan Integral High-Fiber

**Fórmula:**

MPC + Fibra Avena + Linaza + Inulina

Pan con perfil nutricional superior: proteína + fibra + clean label.

### Muffin Beauty con Colágeno

**Fórmula:**

WPC + Colageno + Inulina + Stevia + Blueberry

Panificación funcional con posicionamiento beauty from within.

### Premezcla Galleta High-Fiber

**Fórmula:**

WPC + Linaza + Inulina + Alulosa + Blueberry

Alta fibra, reducción de azúcar, diferenciación sensorial con blueberry.





# ¿Cómo trabajamos?

## De ingrediente a producto terminado

