

GELITA

UPTO DATE

La revista para los clientes de GELITA

#45

¡News!

¡Péptidos de
colágeno por la ruta
del crecimiento!

Más en la página 12

Estimadas lectoras, estimados lectores:

Los péptidos de colágeno todavía están en demanda y brillan con tasas de crecimiento de dos dígitos. GELITA está orientada a aumentar la demanda y está expandiendo, por ejemplo en Sioux City, EE. UU., su capacidad de producción en un 30 por ciento. Además, GELITA aclara los mitos más importantes sobre los péptidos de colágeno y por lo tanto apoya a los fabricantes en la planificación de su cartera de productos y en su comunicación sobre marketing. Porque aunque los péptidos de colágeno son los productos más solicitados en el sector salud y bienestar pocos saben en qué se diferencian entre sí.

Qué GELITA muestra gran interés en la atención al cliente y que los acompaña a cada paso, lo confirma la Dra. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Management Food & Food Specialist. Particularmente útil es la gran experiencia de nuestra empresa, la cual permite anticiparse a los desafíos en la producción y proponer soluciones. La ventaja para los clientes: Ellos consiguen más rápido sus objetivos.

Los participantes del simposio GELITA de este año, aparte de recibir muchas nuevas ideas sobre los péptidos de colágeno y las megatendencias se divirtieron en un entrenamiento privado con los profesionales del hockey sobre hielo: ¡Mannheimer Adler! Los varias veces coronados campeones alemanes.

Sean cual fueren los objetivos que usted se haya fijado para 2020, le deseamos un buen comienzo de año y buena suerte.



Michael Teppner
Global VP Marketing & Communication
GELITA AG

Simposio GELITA
Estilo de vida activo
Nutrición activa

uptodate habló con la Dra. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Management Food & Food Specialist

Applications
Filtro de membrana de gelatina en el espacio



[10]

Interview [3]
"GELITA apoya desarrollos rentables con asesoramiento y acciones"

[6]



En pocas palabras
Péptidos de colágeno – Mitos versus Hechos



NEWS [12]
Edificio nuevo en Sioux City, éxitos para NOVOTEC® CB800

[8]



Receta favorita [15]
Coq au vin

Dra. Margarethe Plotkowiak

La Dra. Margarethe Plotkowiak estudió en Mannheim, Alemania, Biotecnología y en Belfast, Irlanda del Norte, se doctoró en química alimentaria. Después, trabajó en la industria de bebidas. La Dra. Plotkowiak trabaja en GELITA desde 2013, inicialmente como especialista en alimentos y luego también como Gerente de Producto.

Interview

"Queremos que nuestros clientes consigan más rápido sus objetivos"

¿Cómo se pueden mejorar los productos para el mercado de alimentos? ¿Qué rol juegan la gelatina y los péptidos de colágeno? ¿Y hasta donde pueden llegar los clientes con el apoyo de GELITA? La Dra. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Product Management Food & Food Specialist habla sobre tendencias, productos, consumidores y una inmensa experiencia. >

"GELITA apoya desarrollos rentables con asesoramiento y acciones"

Dra. Plotkowiak, qué hay de nuevo en el mercado de alimentos?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Generalmente hay un replanteamiento. Cada vez hay más personas que son estrictas con su dieta y se preocupan por su comida y deciden lo que quieren comer y cuándo. Por eso hoy, en el mercado, claramente hay más productos de nicho que hace algunos años. Un ejemplo son los productos "free from" sin gluten, soja o leche. La demanda está aumentando también para los productos de "clean label", puro, comida libre de alérgenos, sin E números, para los cuales nuestra gelatina y los péptidos de colágeno son ideales.

¿Qué papel juegan las diferencias internacionales?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Ninguna empresa puede lanzar un producto en el mercado mundial y asumir que funcionará igual en todas partes. Nosotros hemos estado observando durante años que las gomitas fortificadas en la forma de dosificación de gomas de fruta, están mucho más presente en los EE. UU. que en Europa. Globalmente, las texturas de gelatina son más valoradas, porque éstas no serían posibles con otros hidrocoloides. Para las gomas de frutas, por ejemplo, que con la temperatura corporal deben derretirse en la boca, sólo se

puede usar gelatina. La gelatina es también muy común porque ayuda a mantenerse saludable.

¿Dónde ve el mayor potencial para la gelatina y las proteínas de colágeno?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Para el mercado tradicional de gelatina son las golosinas. Para los péptidos bioactivos el mayor potencial de mercado está allí, donde los consumidores tienen tiempo y dinero para lidiar con las tendencias nutricionales, en Europa, en los Estados Unidos y en América Latina.

Nuestras proteínas naturales son libres de alérgenos y, como dije, no tienen E números, lo que es especial y viene siendo cada vez más apreciado.

¿Cuál es la importancia de las proteínas de colágeno en el desarrollo de alimentos que incentivan la salud?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Las proteínas de colágeno son comunes en muchos productos, porque son más fáciles

de usar y porque tienen menos impacto en las texturas o en las propiedades tecnológicas. Son ideales para las bebidas porque se pueden disolver significativamente mejor que otras proteínas y hay menos interacciones con otros ingredientes. Pero también en muchos otros productos nuestras proteínas de colágeno se pueden agregar fácilmente y a menudo en dosis altas, y sin las desventajas de otras proteínas que reciben un gusto amargo o una textura arenosa.

¿Qué tan grande es el mercado de alimentos que promueve la salud?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Según el Instituto Fraunhofer, el volumen del mercado es de \$ 180 mil millones en todo el mundo, siendo Japón y EE. UU. los mercados más importantes. En Europa, Alemania es el mayor comprador de alimentos que fomentan la salud con ventas de seis mil millones de euros. Cuando uno conversa con los consumidores, se da cuenta que para muchos es una necesidad tener una alimentación saludable. Sin embargo, la mayoría trabaja mucho y no tiene mucho tiempo para el ocio, les falta el

A principios de diciembre, la Dra. Margarethe Plotkowiak entra en licencia de maternidad, pero desea volver a GELITA dentro de un año.



tiempo para estar equilibrados y no pueden alimentarse como les gustaría, por lo tanto, los alimentos que promueven la salud son ideales para complementar la dieta. Por ejemplo, si alguien puede hacer deporte sólo una o dos veces por semana y maximiza su actividad atlética, le hace bien añadir las proteínas adecuadas.

Desarrollar un nuevo producto es un tema, pero otro es su producción. ¿Hasta que punto puede apoyar GELITA a sus clientes?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

GELITA apoya desarrollos rentables con consejos y acciones. Los clientes vienen aquí y disfrutan de nuestras décadas de experiencia en las diferentes áreas. Los resultados, por supuesto, dependen de ellos. Para los péptidos, por ejemplo, proporcionamos información útil para los clientes y estudios de efectividad con los cuales pueden promocionar sus productos. Todo esto significa para el cliente que él puede alcanzar su objetivo más rápido. Muchos clientes están felices de aceptar nuestro consejo.

Usted estuvo también involucrada en el desarrollo de la SMART TECHNOLOGY (ST). ¿Qué relación tiene con el proceso innovador y con qué productos se puede utilizar?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Con la SMART TECHNOLOGY hemos mejorado las propiedades de procesamiento de nuestras proteínas de colágeno. Con esta tecnología hemos conseguido dar acceso a nuestros clientes a nuevos productos y al mismo tiempo hemos facilitado los procesos y los hemos hecho más robustos. Con nuestro nuevo producto VERISOL® HST nos ha sido relativamente fácil y sin inversiones adicionales producir gomas de frutas con alto contenido de VERISOL®. Intente, por ejemplo, procesar 2.5 gramos de VERISOL® en tres gomas de fruta sin ocasionar espuma – con VERISOL® HST es un juego de niños. Esto ha sido ya reconocido por clientes en Estados Unidos y Alemania y han lanzado ya sus primeros productos al mercado.

El desarrollo de nuevos productos lleva mucho tiempo y es costoso. ¿Qué importancia le atribuye GELITA a las mejoras e innovaciones?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Una muy alta. La competencia no duerme e intenta copiar nuestros productos en todas las áreas. Nuestro avance como líder del mercado es posible a través de innovaciones

"A menudo, podemos anticipar desafíos durante la producción y sugerir una solución"

Dra. Margarethe Plotkowiak



de valor agregado, de las cuales, en última instancia, también nuestros clientes se benefician. El hecho de que también sean posibles numerosas sinergias internas, es un efecto secundario intencionado y bienvenido.

¿Qué hace que su trabajo en GELITA sea tan interesante?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Es increíblemente diverso. Muchas cosas están cambiando. La sostenibilidad y el clima juegan

un rol cada vez mayor. Pero también el azúcar, las grasas y las calorías siguen siendo temas muy importantes. La gelatina y los péptidos de colágeno ofrecen aquí oportunidades inimaginables para nuevas soluciones.

¡Galácticamente bueno!

Filtros de membrana de gelatina son utilizados en dispositivos recolectores de gérmenes en el espacio

Los recolectores de gérmenes en el aire se usan típicamente en empresas de fabricación farmacéutica. En todo el mundo, sólo una compañía produce filtros de membrana hechos de gelatina, para este método de recolección de gérmenes: Los filtros de membrana de gelatina construidos por Sartorius son tan excelentes que la NASA incluso los usa para sus pruebas microbiológicas en la estación espacial.

Los filtros de membrana filtran organismos desde el aire, se trata mayormente de bacterias u hongos, vivas o inactivas cuyo genoma esta formado por el ADN. Para una investigación genética molecular posterior, por procedimiento de muestreo, no se puede utilizar el ADN en si mismo, porque podría falsificar el resultado. Pero con el método de recolección de gérmenes de aire con filtros de membrana de gelatina funciona exitosamente. Este permite examinar, confiablemente, de forma genética molecular a todos los gérmenes recolectados. Asi se puede monitorizar la pureza del aire en la Estación Espacial Internacional (ISS), también de forma genética molecular específicamente



La cartera Sartorius MD8 Airscan para la recolección continua de gérmenes de aire.



Los filtros de membrana de gelatina mantienen las propiedades de membrana requeridas durante horas.

por polimerasa reacción en cadena (PCR) o en general por secuencia.

"Como alternativa al monitoreo del aire genético molecular también se hace un seguimiento de una prueba basada en el cultivo", explica Kai Nesemann, Gerente de Producto en Microbiología en Sartorius. Como prueba de la detección de gérmenes en el aire, se aspira una cantidad definida de aire del ambiente con el dispositivo de recolección. Los microbios permanecen pegados en la membrana y luego pueden ser transferidos a un medio nutriente.

La gran ventaja es que es posible la recogida de aire a largo plazo y continuamente, porque en un ambiente bajo en gérmenes con respecto a la calidad microbiológica se necesita recoger mucho aire para el control respectivo. Todos los demás fabricantes utilizan para este proceso placas de agar en las que se llegan a pegar los microbios. Si el aire fluye sobre las placas de agar, estas se secarán después de 12 a 15 minutos, entonces los microbios que permanecen en este punto ya no pueden adherirse más de forma segura al agar y por lo tanto no pueden ser detectados.

El requerido y frecuente cambio completo de las placas significa, cada vez, para una sala limpia un peligro de contaminación. El proceso de recolección de gérmenes con gelatina tiene una enorme ventaja sobre esto: Se puede encender la "aspiradora" y dejar correr por horas el recolector de gérmenes de aire con filtro de membrana. Sólo después de ocho horas, el filtro pierde lentamente las propiedades de membrana requeridas. La gelatina puede ser examinada disolviéndola en una cantidad de agua tan fácilmente como se conoce en la repostería, o se puede poner directamente en un agar nutritivo.

No es de extrañar que la cooperación entre Sartorius y GELITA exista ya durante mucho tiempo, como Nesemann enfatiza: "Somos los únicos que ofrecemos estos filtros de membrana y estamos muy contentos de tener un proveedor tan confiable detrás de nosotros. Un proveedor así no será fácil de conseguir otra vez".

MÁS INFORMACIÓN:

Nina Rittreiser
Tel. +49 (0) 6271 84-2107
nina.rittreiser@gelita.com
www.sartorius.com

MITOS VS

Péptidos de colágeno y nutrición activa

Los péptidos de colágeno se han ido desarrollando, rápidamente, como los productos más buscados del mundo en el área de salud y bienestar y la tendencia al alza continuará en 2019 sucesivamente. Sin embargo, a menudo hay confusión entre los consumidores, sobre qué hace que un producto de colágeno sea mejor que otro. GELITA trae luz a la oscuridad, aclara los tres grandes mitos del colágeno y así ayuda a los fabricantes a planificar su cartera de productos.

Una cosa está clara: Los péptidos de colágeno se han establecido como un alimento funcional, tienen un efecto positivo sobre la elasticidad de la piel, el tejido de cartilago, la densidad ósea y el tejido conectivo y pueden proteger contra lesiones deportivas. Pero los términos que son usados para describir los péptidos de colágeno son difíciles para que los consumidores puedan obtener una visión general. En vista de la gran diversidad en el mercado de péptidos de colágeno, GELITA toma bajo la lupa los tres mitos de colágeno más comunes.

Mito Nr. 1:

Por ejemplo, se afirma que el colágeno no es la mejor fuente de proteínas para la nutrición deportiva.

"Esto está mal", dice Suzane Leser, Director of Nutrition and Scientific Affairs en GELITA. El alimento básico colágeno por tener un bajo perfil de aminoácidos esenciales, es a veces clasificado como una fuente de proteína incompleta. El bioactivo mecanismo de acción del colágeno sobrepasa sin embargo, el rol básico de nutrientes de la proteína. En virtud de su estructura peptídica única, los péptidos de colágeno bioactivos se acoplan a receptores específicos de superficie y estimulan la producción de proteínas matrix fuera de las células.

Mito Nr. 2:

En segundo lugar, hay incertidumbre acerca de cuál es el tipo de colágeno más adecuado para las articulaciones. "La distribución de los tipos de colágeno en el cuerpo es altamente compleja. Independientemente de la fuente de alimento en la que se encuentren, la división de péptidos de colágeno por tipo, sin embargo no es nada importante", dice Suzane Leser. Los tipos de colágenos I y II son nativos relacionados a su secuencia de proteínas, es decir, colágeno natural de no degradación enzimática, al 85 por ciento idéntico. Sin embargo, si esta materia prima se descompone por enzimas, esta diferencia "desaparece". En otras palabras, la tipificación del colágeno sólo es admisible para el colágeno nativo y no para sus hidrolizados. En

HECHOS

realidad no hay más distinción de tipos aquí. La bioactividad tampoco difiere según los tipos de materia prima utilizados, sino del espectro peptídico que depende de las condiciones de hidrólisis específicas que se consigan, las cuales son variadas y específicas para los diferentes tipos de péptidos de colágeno.

Mito Nr. 3:

Que los péptidos de colágeno no sobreviven la digestión enzimática en el intestino es el mito número tres. ¡Por el contrario! El colágeno tiene una estructura de cadena de aminoácidos única en comparación con otras proteínas que parece aliviar el transporte de péptidos bioactivos por la pared intestinal. Su estructura los hace más resistente a la hidrólisis intestinal. "Estimamos que aproximadamente el diez por ciento de los péptidos de colágeno bioactivos permanece intacta durante la digestión y que están disponibles para la estimulación del metabolismo de las células del tejido conectivo. Los restantes 90 por ciento son digeridos en aminoácidos, que son los componentes básicos para las nuevas proteínas del tejido conectivo", concluye Suzane Leser. El colágeno ha recorrido un largo camino para llegar hasta los consumidores como una de las principales fuentes de los péptidos funcionales. Pero mientras muchas soluciones de colágeno son ofrecidas sin usos nutricionales específicos, GELITA ofrece una cartera en péptidos bioactivos de colágeno bien definida y fundada. La ventaja para los clientes, es que éstos pueden lanzar los mejores productos finales para al mercado como belleza desde el interior o salud de las articulaciones.



Suzane Leser

Como Director of Nutrition and Scientific Affairs Suzane Leser fomenta la ciencia progresiva en la utilización de específicos péptidos de colágeno bioactivos y su potencial, los que mejoran la calidad de vida, salud y logros deportivos de las personas. Ella es nutricionista con casi 20 años de experiencia en la industria alimentaria. Desde enero de 2018 aporta su amplia experiencia en nutrición deportiva y proteínas para GELITA.

MÁS INFORMACIÓN:
suzane.leser@gelita.com

¿Qué megatendencias afectan nuestros hábitos alimenticios?



Alrededor de 100 participantes de 20 países aceptaron la invitación al simposio GELITA de este año en Heidelberg, a fines de octubre. Bajo el lema "Active Lifestyle – Active Nutrition", los visitantes pudieron experimentar, durante dos días, el desarrollo de productos desde nuevas perspectivas, mirar hacia el futuro y realizar una sesión de entrenamiento privado con jugadores profesionales de hockey sobre hielo, nada menos que los Mannheimer Adler.

Con la emocionante pregunta qué megatendencias afectan nuestros hábitos alimenticios, Daniel Anthes del Zukunftsinstitut, Frankfurt, Deutschland abrió el evento. Anthes explicó que la búsqueda por una buena salud y el bienestar, así como también la individualización y digitalización de la industria alimentaria cambian en, cada vez, dimensiones más fuerte. El aumento de la movilidad y el deseo de Convenience abren un potencial para los proveedores de snacks saludables.

El Dr. Sebastian Schwark, Managing Director de la agencia internacional de comunicaciones Edlmann explicó por qué las empresas deben reflexionar que la confianza en las instituciones como medios de comunicación y la política disminuye cada vez más. ¿Y qué hay de la confianza en la industria alimentaria? De acuerdo con Schwark la mayoría de los con-

sumidores piensan que la industria aún no está preparada para poder alimentar a la población mundial en el futuro. También el impacto en el medio ambiente y la salud es observado críticamente. Una comunicación transparente y digna de crédito es, por lo tanto, una herramienta importante para recuperar la confianza.

Un vistazo hacia el futuro

Marius Robles, cofundador de Food By Robots / CEO y Reimagine Food llevaron a los participantes en un viaje hacia el futuro: ¿Cómo vamos a alimentarnos en diez, veinte o treinta años? ¿Qué rol juegan las tecnologías digitales o incluso los robots? Robles ilustró con ejemplos impresionantes algunas visiones futuras que ya han sido demostradas en la realidad, por ejemplo, la comida de Impresora 3D, agricul-

tura vertical o filetes, que se preparan con células madres en el espacio – todo eso ya existe. Y también los robots jugarán un papel cada vez más importante, así lo demostró Robles con ejemplos de Coffee Shops y pizzerías totalmente automatizadas operadas por robots. Que parte de todo eso, al final, cambiará nuestra vida cotidiana de manera sostenible, está aún escrito en las estrellas. En cualquier caso, el futuro será emocionante.

Una "experiencia única en la vida" les esperaba a todos los participantes en el evento nocturno en la arena de SAP, con el equipo de casa: ¡La Bundesliga de hockey sobre hielo Mannheimer Adler! Aquí los invitados pudieron echar un vistazo detrás de escena de la moderna sala multifuncional, donde no sólo se realizan eventos deportivos, sino también grandes conciertos. El momento más impor-



tante llegó cuando los participantes pudieron atravesar en el hielo y completar una pequeña sesión de entrenamiento privado con los profesionales. Al final, todos estuvieron de acuerdo que esta experiencia será recordada por mucho tiempo. Los participantes estuvieron muy satisfechos con el evento y la organización profesional. Ellos alabaron especialmente el ambiente agradable, que fomentaba redes y conversaciones agradables, así como la variedad de temas del simposio.

MÁS INFORMACIÓN:
Oliver Wolf
Tel. +49 (0) 6271 84-2194
oliver.wolf@gelita.com



Puede encontrar más impresiones sobre el simposio aquí:
www.gelita-symposium.com

GELITA expande sus capacidades

Los péptidos de colágeno de GELITA han registrado en todo el mundo un crecimiento del mercado de dos dígitos, y nada señala que algo cambiará en un tiempo previsible. Con una nueva planta de producción de péptidos de colágeno cerca de Sioux City, Iowa, EE. UU. la empresa se prepara para satisfacer las necesidades futuras.

■ Cada vez más personas quieren verse jóvenes por mucho más tiempo y mantenerse ágil hasta la vejez, así como también un número creciente de atletas quiere optimizar siempre más su rendimiento. No es de extrañar que el mercado para los péptidos de colágeno este creciendo enormemente y cada vez más fabricantes de productos inviertan en ingredientes efectivos. Entonces, es así que en los Estados Unidos las ventas de nutricosméticos aumentaron de \$ 89 millones en 2018 a \$ 144 millones este año, un aumento del 61 por ciento. En general, el mercado global de péptidos de colágeno ascendió en 2019 a mil millones de US dólares. Se espera que crezca anualmente en un promedio de 7.7 %. GELITA está preparada de forma ideal para este crecimiento. La empresa inauguró en julio de 2019 la nueva planta para péptidos de colágeno en Sioux City con un abre puertas. Representantes del gobierno, proveedores y empresas participantes en la construcción aceptaron la invitación de GELITA. La fábrica con alrededor de 2.800 metros cuadrados, equipada con la última tecnología expande la capacidad de producción de la ubicación en alrededor del 30 por ciento.

Con esta nueva expansión GELITA asegura su posición como líder del mercado. La nueva planta de producción no solo promete más crecimiento, sino que a través de ella, GELITA gana mucha más flexibilidad.



Las nuevas instalaciones de producción de GELITA en Sioux City, Estados Unidos.

MÁS INFORMACIÓN:

Lara Niemann
GELITA USA
Tel. ++1 712 943 1692
lara.niemann@gelita.com



NOVOTEC® CB800 POR EL CAMINO DEL ÉXITO

NOVOTEC® CB800 hace posible una limpieza económica y ecológica. GELITA presentó el aditivo detergente funcional en varias ferias y congresos este año, el cual fue recibido con gran interés.



Equipo NOVOTEC Brasil: Sergio Oliveira y Daniella Serrano explican y responden a las preguntas.



El equipo alemán NOVOTEC en el congreso SEPAWA: El Dr. Matthias Reihmann, Dr. Berthold Köhler y Nina Rittereiser



El equipo de NOVOTEC de EE. UU., listo para comenzar: Alycia Tarsi y Dr. Eric Yezdimer

Todo comenzó hace dos años en la Internacional Detergency Conference en abril en Düsseldorf, Alemania. Aquí GELITA estuvo representada con su propio stand y el Dr. Matthias Reihmann, Head of Global Product Management Photo/Technical en GELITA, informó como parte de una conferencia científica sobre la efectividad de NOVOTEC® CB800 en productos de limpieza. En agosto GELITA aprovechó el Simposio Household & Autocare Symposium en São Paulo, Brasil, para presentar el producto innovador en el mercado sudamericano. Así como en la feria de Düsseldorf, el efecto NOVOTEC® – la microscópica película protectora hidrofílica delgada que simplifica la limpieza de varias superficies – ganó gran atención en los participantes. Daniella Serrano, Manager Research & Business Discovery de Brasil, presentó el producto en una conferencia y fue invitada con otros expertos a un estrado para discutir las tendencias de la industria, como las

materias primas naturales, productos biodegradables y nuevos conceptos de empaque.

Lo más destacado sucedió en octubre con dos eventos sucesivos: En los Estados Unidos NOVOTEC® CB800 fue presentado en la Cleaning Products US en Bethesda, Maryland, este año bajo el lema "From sourcing to shelf: Exploring the elements that go into creating successful Cleaning Products". En esta reunión de la industria la sostenibilidad también fue un gran tema y la conferencia del Dr. Eric Yezdimer sobre el rendimiento del aditivo natural GELITA estuvo muy concurrida. El cierre lo hizo NOVOTEC® Offensive en el Congreso SEPAWA en Berlín, un importante lugar de encuentro para la industria de detergentes / agentes de limpieza en Europa. Ya por tercera vez consecutiva GELITA presentó nuevos conocimientos sobre NOVOTEC® CB800 como parte de la conferencia científica Homecare. El

equipo alemán fue apoyado este año por los colegas de EE. UU. y juntos pudieron empezar varios proyectos globales con clientes, distribuidores y proveedores. En los últimos tres años, GELITA ha pasado de ser un desconocido en la industria de la limpieza, a ser un atractivo fabricante global de aditivos con sólida formación científica, cuya experiencia también es muy valorada por los expertos de la industria. Gracias al creciente grado de popularidad NOVOTEC® CB800 ha entrado en los centros de desarrollo del segmento de la industria de la limpieza y los primeros productos finales ya se pueden encontrar en los estantes de los supermercados.

MÁS INFORMACIÓN:
 Nina Rittereiser
 Tel. +49 (0) 6271 84-2107
nina.rittereiser@gelita.com

Excelente NOVOTEC® CB800

En 2018, GELITA ganó el German Innovation Award con NOVOTEC® CB800. La compañía comparte el premio con sus clientes Reinwerk Solutions y Rhein-Neckar-Verkehr (RNV). Su implementación y aplicación práctica de NOVOTEC® CB800 para la limpieza de los trenes fueron un punto crucial para la ceremonia de premiación.



FERIAS

Citas feriales 2020:

Visite GELITA y experimente productos innovadores para las grandes tendencias del mañana. En 2020 estaremos presentes, entre otras, en las siguientes ferias:

ENGREDEA, Anaheim	03. al 07. Marzo 2020
FIC, Shanghai	17. al 19. Marzo 2020
SSE, Secaucus, NJ	21. al 22. Abril 2020
Vitafoods, Genf	12. al 14. Mayo 2020
FCE PHARMA, Sao Paulo	02. al 04. Junio 2020
China Customer Seminar, Shanghai	25. al 26. Junio 2020
IFT, Chicago	13. al 15. Julio 2020

Impresión

uptodate es una información del Grupo GELITA

Editor:
GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania
www.gelita.com

Redacción:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing y Comunicación
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Vicepresidente de Marketing
y Comunicación
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Concepto, texto y diseño:
srg werbeagentur ag, Mannheim

Traducción al español:
Milagros Cárdenas-Keller

*Reproducción sólo con autorización
de la redacción.*



Coq au vin

¡Receta favorita de Francia!

Preparación

Coq au vin

Colocar en un recipiente el gallo con la zanahoria, el apio, la cebolla, ajo, laurel, tomillo, romero y dejar marinar por lo menos 24 horas. Retirar la carne de la marinada, escurrirla y freírla en la mantequilla, agregar las verduras y las hierbas de la marinada. Espolvorear harina, dejar cocinar lentamente, agregar la marinada, sazonar con sal y pimienta y hervir a fuego lento aproximadamente dos horas. Freír el tocino, agregar los champiñones, y freírlos durante cuatro minutos, agregar el puerro y sofreirlo por otros dos minutos. Servir el Coq au vin en platos hondos y espolvorear con perejil.

Mousse de vino tinto

Sazonar el vino tinto con cayena, azúcar, sal y pimienta. Exprimir la gelatina, disolverla en cuatro cucharadas de vino tinto caliente y agrégala a la mezcla. Colocar el tazón en un recipiente de agua helada, remover lentamente hasta que la mezcla empiece a espesar ligeramente, agregar, cuidadosamente, la crema y colocar en la nevera durante dos horas.

Se puede cortar la mousse con una cuchara y colocarla en el coq au vin o servirlo en pequeños cuencos bonitos o vasos individuales.

El plato se prepara tradicionalmente con un pollo.

Variante: Se puede preparar también con una gallina de Guinea o un poulard.

Ingredientes

Para el Coq au vin:

- 1 pollo, de 2 kg, aproximadamente, cortado en trozos
- 1 zanahoria, 1 rama de apio
- 3 dientes de ajo, pelados y en dados
- 1 cebolla, pelada y en dados
- 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, 1 ramita de romero
- 1 botella de vino borgoña
- 50g de mantequilla
- 1-2 cucharadas de harina
- sal y pimienta
- 4 cebolletas, peladas y cortadas en ángulo

- 4 cebolletas de primavera, cortadas
- 200g de champiñones, limpios y en cuartos
- 100g de tocino cortado en tiras
- 2-4 cucharadas de perejil picado

Para el mousse:

- 1/4l de vino tinto fuerte
- 1/4l de crema, batirla hasta que esté rígida
- 1 pizca de cayena
- 1 cucharada de azúcar
- 5 hojas de gelatina, ablandadas en agua fría



!Nuevos folletos listos para descargar los encuentra en www.gelita.com!

Siganos en Facebook, Twitter, YouTube y LinkedIn.



También puede leer uptodate en Internet. Todos los artículos de la Revista de los Clientes GELITA aparecen en Inglés, Alemán, Portugués y Español. Eche un vistazo: Encuentre usted en www.gelita-uptodate.com la actual edición, así como las anteriores.

GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life