



IAN, con su marca CARRETILLA, tiene como una de sus líneas estratégicas el posicionarse en el mercado como fabricante de productos saludables. Siguiendo esta línea, en muchos productos elaborados con la marca CARRETILLA se ha incorporado el Picto Corazón-Receta saludable en sus estuches/etiquetas, aplicando los siguientes criterios:

- ♥ Forma parte de la estrategia de IAN/CARRETILLA de suministrar al consumidor la información más completa y más clara posible en el etiquetado. En este sentido, se ha hecho un esfuerzo para suministrar información nutricional completa del grupo 2, tanto por 100g como por ración, CDR, incorporación de pictos, etc.
- ♥ Los productos de IAN/CARRETILLA con el Picto Corazón -Recetas son platos en el que predominan mayoritariamente las hortalizas y verduras, alimentos tradicionalmente saludables, tal y como lo avala la abundante bibliografía científica disponible.
- ♥ IAN/CARRETILLA dispone de un potente Departamento de I+D+i con personal altamente cualificado, quien continuamente está innovando en nuevas tecnologías, nuevos ingredientes, nuevos materiales de envasado, etc.
- ♥ Como consecuencia de la continúa actividad de I+D, elaboramos estos productos en líneas de producción que disponen de maquinaria de la más avanzada tecnología.
- ♥ Adicionalmente, el Dpto de I+D+i optimiza continuamente todas las variables del proceso que signifiquen una mejora en la calidad del producto y la máxima preservación de sus propiedades nutricionales.
- ♥ Fruto del "Know-how" adquirido, nuestros productos son sometidos a un proceso térmico mucho más suave que el tradicional, gracias a las mejoras tecnológicas incorporadas en nuestros procesos. El tratamiento térmico aplicado es de tipo HTST (alta temperatura-corto tiempo). Según la bibliografía científica existente, se consigue una tasa de destrucción de vitaminas inferior al de un tratamiento térmico standard. Como consecuencia, se preservan mejor las características nutricionales, saliendo finalmente beneficiados los consumidores.
- ♥ Muchas de nuestras recetas tienen ausencia completa de aditivos o, si lo lleva, suele ser los estrictamente mínimos. En este sentido, en ocasiones se añaden antioxidantes, los cuales se hacen necesarios para ayudar a conservar las características del producto durante su vida útil.
- ♥ Estos productos tienen un perfil nutricional notablemente saludable: bajo contenido en grasa, siendo la grasa presente cardiosaludable, bajo contenido calórico, rica en nutrientes (vitaminas, fibra...), etc. Muchas de estas recetas cumplen los requisitos para declarar "Fuente de..." o "Alto contenido de...", etc., según el Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.
- ♥ Los ingredientes que llevan estos productos contribuyen de manera importante a una dieta "sana, variada y equilibrada".
- ♥ Gracias a la información suministrada en el etiquetado, entre ellas el Picto de Corazón-Receta salud, ayudamos al consumidor a cumplir con los requerimientos de las principales autoridades sanitarias, tanto nacionales como internacionales, y de los diferentes paneles de expertos. Fruto de esta preocupación de las autoridades, hay un amplio movimiento con el lema "5 al día" (ver [www.5aldia.com](http://www.5aldia.com)). Su nombre se basa en la ración mínima de consumo diario de FRUTAS Y HORTALIZAS recomendada por la comunidad científica y médica en una dieta saludable.