

**Nuevo Lanzamiento:**

Probiótico de chocolate en Estados Unidos.



## NUEVO LANZAMIENTO

### Probiótico de chocolate en Estados Unidos.

#### 1. Producto

“New Schiff Digestive Advantage Probiotic Bites” (por sus siglas en inglés), en un chocolate oscuro con un 64% de cacao, una variedad de chocolate que ya ha debutado en los EE.UU. Esta nueva innovación a base de chocolate negro, ha encontrado los beneficios del probiótico como un digestivo totalmente saludable y natural, cuyas propiedades tienen efectos positivos en los consumidores que pueden incorporarlos fácilmente en sus dietas de manera diaria.

Estos nuevos bites de chocolate se caracterizan por sus propiedades y espera tener un fuerte impacto en el mercado estadounidense. Con este lanzamiento, la marca ofrece probióticos en un popular formato de "bites", los cuales ya vienen siendo populares en los segmentos de snacks y caramelos, asimismo el porcentaje de cacao (64%) suele ser de gran gusto por los consumidores. Un aspecto a destacar es que este tipo de productos en los segmentos de dulces, pueden verse como un complemento híbrido de caramelo / dietético, haciéndolos aún más atractivos. Reckitt Benckiser distribuye los colores artificiales, los sabores, y el producto libre de conservantes en 4.8 onzas, el cual es presentando en una bolsa resellable a un precio de US\$12,99 USD.

Foto de referencia	Información relevante del producto		
	Detalle del producto		
	<b>Manufacturera</b>	Schiff	
	<b>Distribuidora</b>	Reckitt Benckiser	
	<b>Afiliado</b>	Reckitt Benckiser	
	<b>País distribuidor</b>	Estados Unidos	
	<b>Industria</b>	Cuidado personal	
	<b>Mercado</b>	Mercado de salud sin receta (OTC)	
	<b>Categoría</b>	Categoría Vitaminas y Minerales	
	<b>Dirección</b>	(Mnf) <sup>1</sup> : - (Dst) <sup>2</sup> : 399 Interspace Parkway, Parsippany NJ 07054, USA	
	<b>Website</b>	(Dst.): <a href="https://www.rb.com/">https://www.rb.com/</a>	
	<b>Fecha de publicación</b>	30 Ago 2017	
<b>Análisis del producto</b>			
<b>Rating de Innovación</b>	Otras innovaciones		
<b>Principales insumos</b>	Cacao (Chocolate negro)		
<b>Tipo de empaquetado/ Material del empaque</b>	Pantalla de rack; Reutilizable; Bolsa de pie Plástico		
<b>Estantería</b>	General		
<b>Descripción del Etiquetado/ Logos</b>	No Artificial Color; Sabor no Artificial; Sin preservativos		
<b>Precio/ Tamaño del paquete y unidades</b>	12.99 USD - 4.80 Onzas		
<b>Ingredientes e información nutricional</b>			
<b>Ingredientes</b>	Chocolate Oscuro; Licor de chocolate; Azúcar; Mantequilla de cocoa; Lecitina de soya; Vainilla; Maltodextrina; Aceite de soja; Bacillus Coagulans GBI - 30 - 6086; Esmalte de confitero; Goma laca; Aceite de coco; Aceite de canola; Goma acacia; Jarabe de maíz		
<b>Información nutricional</b>	Tamaño de la porción 1 pieza (5.5g); Porciones por paquete Cerca de 25; Calorías 30.00cal; Hidratos de carbono 3.00 g; Proteína 0,00 g; Grasa total 2,00 g; Grasa saturada 1,50 g; Grasa trans 0,00 g; Colesterol 0.00mg; Sodio 0,00 mg; Fibra 0,00 g; Azúcar 2,00 g; Calcio 3.00mg; Hierro 0,36 mg; Potasio 28,00 mg; Vitamina D 0,00 mcg		
<b>Link de interés</b>	<a href="https://www.schiffvitamins.com/news/article/about-digestive-advantage-our-probiotic-supplements">https://www.schiffvitamins.com/news/article/about-digestive-advantage-our-probiotic-supplements</a>		

Elaboración: Inteligencia de Mercados PromPerú. Fuente: Product Launch.

<sup>2</sup> Dst: Distribuidora.

- Para analizar el etiquetado y empaquetado a mayor detalle ingresar a:

<https://www.amazon.com/dp/B06XT378QF?th=1>

<https://intl.target.com/p/digestive-advantage-probiotic-bites-dark-chocolate-25ct/-/A-51667546>

<http://www.rbnainfo.com/productpro/ProductSearch.do?brandId=43&productLineId=1893&searchType=P>



## 2. Mercado de distribución: Estados Unidos

En relación a las tendencias de consumo se observa que el bienestar sigue siendo un factor clave. Esto hace a las personas más conscientes de la necesidad de llevar una vida saludable. Por eso, aumenta su preferencia por productos libres de grasas transgénicas y aditivos químicos. El consumidor está dispuesto a probar productos novedosos. Pero sigue siendo exigente. Está bien informado y tiene conciencia del cuidado del medio ambiente. Los productos que sean novedosos, ecoamigables, funcionales y orgánicos, serán valorados por su calidad y no por su precio.

En relación a las tendencias de los consumidores, los consumidores estadounidenses son cada vez más conscientes del medio ambiente y su salud al momento de tomar las decisiones de compra. Asimismo, el consumidor estadounidense se muestra muy abierto a adquirir productos extranjeros. El consumidor estadounidense es rico y muy diverso en sus intereses y sus gustos.

## 3. Estadísticas de importación del insumo: cacao

Estados Unidos - Principales proveedores de cacao						
Millones (US\$)						
Principales proveedores de cacao	2012	2013	2014	2015	2016	Var%. 2016/2015
Costa de Marfil	765	601	682	777	795	2.3%
Ecuador	241	129	173	243	304	25.0%
Ghana	227	129	155	163	205	25.9%
República Dominicana	57	80	55	71	82	14.7%
Papua Nueva Guinea	24	21	17	27	34	24.9%
Indonesia	45	2	18	1	10	803.2%
Peru	8	4	10	10	9	-9.1%
<b>Total importado</b>	<b>1,468</b>	<b>1,034</b>	<b>1,149</b>	<b>1,354</b>	<b>1,469</b>	<b>8.51%</b>

Fuente: TradeMap. Elaboración: Inteligencia de mercados

- Para mayor detalle sobre el mercado de distribución ingresar a: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/estudio/955305791radEB8B4.pdf>

### ¿Sabías que?,

- Europeos y estadounidenses son principales consumidores del cacao peruano a nivel mundial.
- Perú y Estados Unidos anuncian el lanzamiento de la segunda fase de la Alianza Cacao Perú. Para mayor detalle ingresar: <https://pe.usembassy.gov/es/peru-y-estados-unidos-anuncian-el-lanzamiento-de-la-segunda-fase-de-la-alianza-cacao-peru/>