

GUIA de FUNCIONAIS A | I 2025

Confira

A mais completa fonte
de consulta do setor
de ingredientes

✦ Lista de Ingredientes

✦ Lista de Empresas

Especial

2024

Um ano de transformação e oportunidades, preparando o caminho para as tendências que moldarão 2025

Confira

Shelf Life

Desafios para a indústria e a sociedade

Confira

Fibras Alimentares

Desafios para a indústria e a sociedade

DESPEDIDA DE 2024: UM ANO DE OPORTUNIDADES EM MEIO AOS DESAFIOS

Bem-vindos à última edição da revista A|I deste ano, que traz o balanço da indústria em 2024, com as principais novidades que movimentaram o mercado.

Nas páginas a seguir também abordamos um assunto em alta: o shelf life dos produtos e a importância de encontrar alternativas contra o desperdício de alimentos. Você vai acompanhar ainda uma matéria especial sobre as fibras alimentares.

Os investimentos em tecnologia, os novos comportamentos dos consumidores, como o clean label e as refeições saudáveis, além das oscilações da inflação estiveram entre os destaques no panorama do ano que se encerra. A sustentabilidade também ganhou mais espaço do que nunca, agora exigindo que a indústria renove o seu compromisso com práticas ESG. Tudo isso está na matéria de balanço do ano com as principais empresas que colaboram com esta edição: Corbion, CP Kelco, Duas Rodas, Liotécnica, Nexira, Química Anastácio e Tereos, que compartilham ainda o que esperam de 2025.

Tenha uma ótima leitura e nos vemos em 2025!



Equipe Aditivos | Ingredientes



Conquiste consumidores com *qualidade e segurança*

Oferecemos tecnologias que destacam produtos e fidelizam clientes, transforme seus produtos cárneos com as soluções inovadoras da Corbion!

Com as linhas **Purasal®** e **OptiForm®**, você oferece o que os consumidores mais valorizam: frescor, sabor excepcional e segurança alimentar garantida.


- ✔ Prolongue a vida útil dos alimentos em até 100%
- ✔ Controle de patógenos como a *Listeria Monocytogenes*
- ✔ Melhore a textura, coloração e rendimento dos seus produtos

↙ Saiba mais



Corbion - We preserve what matters

 corbion-food

 @corbion-food

 CorbionCompany

contato_br@corbion.com

(41) 3512-4500


Corbion

Editorial

2



Você sabia?

Curiosidades que fazem parte do dia a dia do mercado.

6



Artigo

Balanço de 2024: como foi o ano para a indústria?

Com lançamentos de novidades no mercado, mas enfrentando desafios como a inflação e novas demandas do consumidor, as empresas precisaram se adaptar.

8



Artigo

Fibras: orientando o futuro dos alimentos

A procura por fibras como alternativas para o cuidado com a saúde aumenta a cada ano enquanto as empresas inovam para entregar qualidade.

20



Artigo

Shelf life: a batalha contra a validade

Enfrentar o desperdício de alimentos ainda em bom estado é uma das missões da indústria de aditivos e também da própria sociedade.

30

Especial

GUIA de FUNCIONAIS A|I

Busca por ingrediente

Listagem completa de insumos e ingredientes (de A à Z), com os seus respectivos fornecedores e/ou distribuidores.

38

Busca por fornecedor

Listagem com os dados das empresas citadas na listagem de Ingredientes, destacando os players desse mercado

85

The logo for Doremus, featuring the brand name in a clean, white, sans-serif font above a white, stylized semi-circular shape that resembles a bowl or a smile.

Doremus

ingredients that connect

Aromas e Ingredientes que despertam
Sensações e Experiências únicas

Você? sabia..!.

... que a cenoura, além de ser um ótimo petisco, é famosa por melhorar a visão? Isso se deve à alta concentração de betacaroteno, que é convertido em vitamina A pelo organismo. Essa vitamina é essencial para a saúde ocular, ajudando a prevenir a cegueira noturna e outras doenças relacionadas à visão.



... que o iogurte, além de ser um lanche delicioso, é um verdadeiro aliado da saúde intestinal? Contendo probióticos, eles ajudam a equilibrar a flora intestinal e a melhorar a digestão. O consumo regular de iogurte pode também fortalecer o sistema imunológico, contribuindo para a saúde geral do corpo.



... que o abacate, muitas vezes confundido como um legume, é na verdade uma fruta? Rico em gordura saudável e nutrientes, como o potássio e as vitaminas E e K, o abacate é excelente para a saúde do coração e pode ser utilizado em diversas receitas, desde smoothies até guacamole. Além disso, ele pode ajudar a aumentar a absorção de nutrientes lipossolúveis de outros alimentos.



... que o paladar humano é composto por cinco gostos principais: doce, salgado, azedo, amargo e umami? O umami, um sabor associado a alimentos ricos em glutamato, como tomates e queijos curados, foi reconhecido como o quinto gosto apenas no início do século 20. Esse sabor é fundamental em diversas culinárias ao redor do mundo, especialmente na asiática.



... que a batata-doce, um alimento versátil e nutritivo, é rica em betacaroteno, um antioxidante que o corpo converte em vitamina A? Além de seu valor nutricional elevado, a batata-doce pode ser preparada de diversas maneiras — assada, cozida, frita ou até em sopas — e é uma excelente alternativa saudável às batatas comuns.



2024

Um ano de
transformação e
oportunidades.

Inflação, sustentabilidade e
lançamentos dominaram
os últimos meses

SUSTENTABILIDADE

CLEAN LABEL

LEGISLAÇÃO

DESAFIOS ECONÔMICOS

IA

PRODUTOS

LANÇAMENTOS

CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO

NOVAS
FRONTEIRAS

AVANÇOS TECNOLÓGICOS

ESG

PROCESSOS

MUDANÇAS
NOS HÁBITOS DE
CONSUMO

SAÚDE

INFLAÇÃO

RESILIÊNCIA

ESTRATÉGIAS CRIATIVAS

INGREDIENTES

2024 exigiu estratégias criativas para equilibrar eficiência operacional e manutenção da qualidade.

O ano de **2024** foi marcante para a indústria alimentícia global. Em meio a **desafios econômicos**, **avanços tecnológicos** e mudanças nos **hábitos de consumo**, o setor mostrou resiliência e capacidade de adaptação.

A busca por **saúde, sustentabilidade e conveniência** continuou ditando as regras. Enquanto isso, **inovações** em ingredientes, processos e produtos abriram novas fronteiras para fabricantes e fornecedores. O ano encerra com uma mistura de desafios vencidos e oportunidades para 2025, que chega com novas tendências e um apelo intenso para a tecnologia, do ponto de vista da indústria, e o bem-estar, do ponto de vista dos consumidores.

CENÁRIO ECONÔMICO E RESPOSTAS DO SETOR

Com a **INFLAÇÃO GLOBAL** ainda influenciando os **custos** de produção e distribuição, **2024** exigiu estratégias criativas para equilibrar eficiência operacional e manutenção da qualidade. O **aumento nos preços de insumos básicos**, como cereais, óleos e proteínas, impulsionou fabricantes a buscar alternativas, como **reformulações** baseadas em ingredientes mais acessíveis ou locais.

No Brasil, a **DESVALORIZAÇÃO CAMBIAL** afetou as importações de ingredientes e insumos tecnológicos, mas também fomentou as **cadeias produtivas internas**. Muitos fornecedores de ingredientes exploraram novos modelos de negócios, priorizando parcerias regionais para reduzir custos logísticos e assegurar competitividade.

O QUE FOI DESTAQUE EM 2024?

Ingredientes funcionais



Os consumidores preferiram alimentos que promovem a saúde. Ingredientes como **fibras prebióticas, proteínas vegetais e ômega-3 encapsulado** ganharam destaque em novos produtos. As **bebidas proteicas** devem crescer mais de 7% até 2027. A fortificação de **alimentos com vitaminas, minerais e compostos bioativos** também se consolidou como uma estratégia para atender à demanda por saúde preventiva.

Tecnologia de fermentação

A fermentação de precisão avançou como novas tecnologias, permitindo a produção de ingredientes como **proteínas alternativas, gorduras de origem microbiana e sabores naturais de forma escalável e sustentável** .



Sustentabilidade

A sustentabilidade deixou de ser um diferencial para se tornar um pré-requisito. **Embalagens biodegradáveis, práticas agrícolas regenerativas e a utilização de resíduos agroindustriais** são cada vez mais adotados, reduzindo a pegada ambiental da indústria. As empresas também intensificaram iniciativas para neutralizar emissões de carbono em toda a cadeia produtiva.



Automação e Inteligência Artificial

A IA continuou ganhando espaço na otimização de processos produtivos e na personalização de produtos. Ferramentas de machine learning ajudaram empresas a prever tendências de consumo, ajustar receitas e até desenvolver **novos sabores com base em dados comportamentais**.



Smart Supply Chain

As cadeias de suprimentos inteligentes permitem **otimizar os processos da produção à entrega final**. Entre as suas ferramentas, estão o blockchain, para rastrear alimentos em tempo real, e a Internet das Coisas, para coletar dados sobre as condições dos alimentos, como temperatura, umidade e localização.



Produtos à base de plantas

As proteínas alternativas seguiram crescendo, seja pelo aumento de pessoas vegetarianas ou veganas ou pela oferta maior de produtos com ingredientes que permitem **agregar sabor, textura e outras características semelhantes às opções animais**.



NOVAS GERAÇÕES, NOVOS HÁBITOS

Refeições práticas e saudáveis, embalagens **clean label**, **comprometimento sustentável e experiência no sabor**: os hábitos de consumo estão ditando a necessidade de novas soluções na indústria alimentícia. O impacto da **geração Z e das redes sociais** não pode ser ignorado. Os jovens nascidos entre 1995 e 2010 estão interessados em saber a origem daquilo que ingerem e desejam aparências e sabores diferenciados, além de estarem atentos à **sustentabilidade**.

A conexão com as marcas também importa: se o jovem da **geração Z** aprova algum alimento, ele irá querer se identificar com os valores e a visão da empresa. Um exemplo de movimentação para atender a esse comportamento é a **Química Anastácio**, que neste ano criou o seu sexto valor, priorizando a ética e a sustentabilidade em todas as suas operações.

A Química Anastácio criou o seu sexto valor, priorizando a ética e a sustentabilidade em todas as suas operações.



Jan Krueder - CEO
Química Anastácio



O consumidor está atento aos ingredientes e ao poder nutritivo daquilo que consome, impulsionando o mercado de alimentação saudável que cresce em média 12,3% ao ano*

A velocidade acelerada da vida cotidiana é outro fator que muda os hábitos e, por consequência, a indústria. Por um lado, aumentou a procura por refeições rápidas e práticas, mas, ao contrário do que se viu em outro período, isso não significa uma alimentação baseada em “fast food” ou comidas de baixo valor nutricional. Agora, o consumidor está atento aos ingredientes e ao poder nutritivo daquilo que consome, impulsionando um mercado de alimentação saudável que cresce em média 12,3% ao ano, segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

Os suplementos alimentares roubaram a cena ao longo de 2024 e estão presentes em 59% dos lares brasileiros, de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para Fins Especiais e Congêneres (Abiad). Dentre eles, destacam-se a creatina, bebidas proteicas, barrinhas de proteína e snacks.

“Veremos cada vez mais alimentos e bebidas com padronização de ativos e a expansão da categoria de suplementos funcionais, que vem aumentando a sua relevância no mercado.”

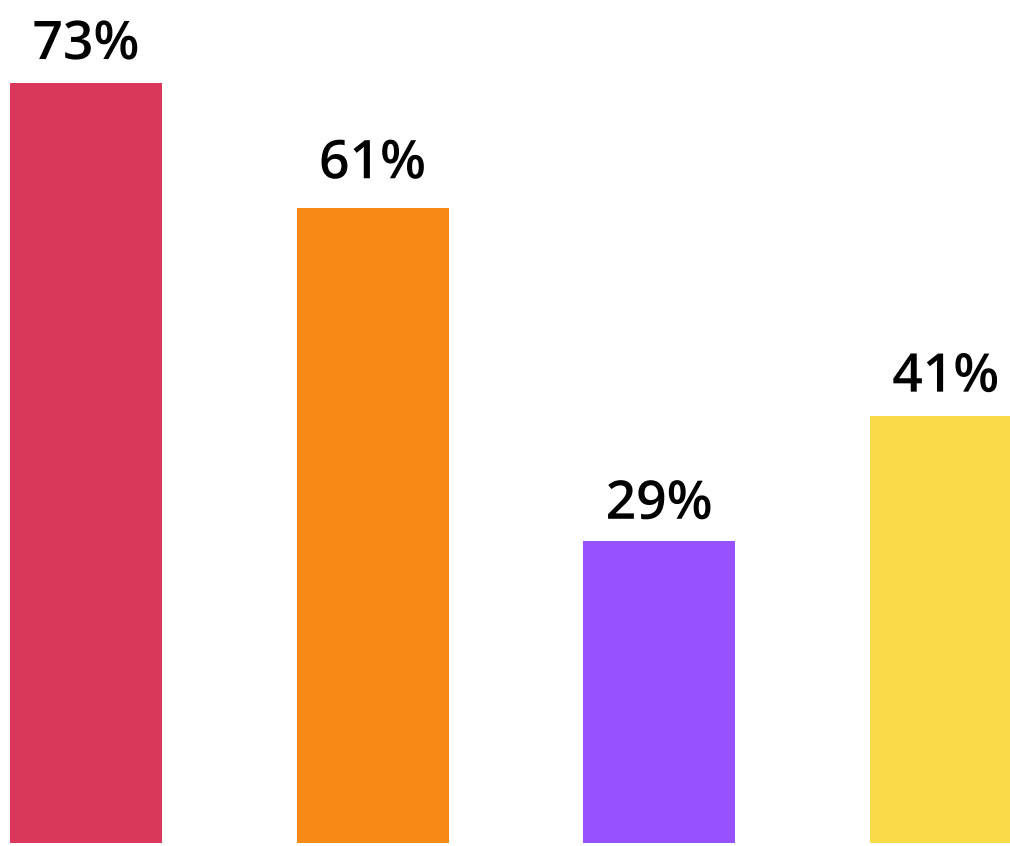


Luiz Aguiar
Gerente de Marketing
Duas Rodas

*Fonte Sebrae

Outro mercado que cresce desde 2021 é o de **produtos vegetais**. A previsão é de que as vendas globais superem US\$ 425,3 milhões até 2026, conforme a Euromonitor. Destaca-se a **busca por rótulos limpos e ingredientes funcionais**, levando à necessidade de novas técnicas de fermentação e processamento que melhorem a qualidade dos produtos vegetais e superem os desafios relacionados ao sabor e textura.

Ainda na tendência saudável, a pesquisa Food Barometer 2024, da Sodexo, ouviu 7 mil pessoas na França, Reino Unido, Estados Unidos, Índia e Brasil, revelando dados importantes entre os entrevistados:



- 73% apontaram o custo como principal barreira para comerem mais saudável.
- 61% apontaram o sabor como a principal barreira;
- 29% acreditam que as empresas do setor alimentício devem liderar a transição para dietas mais saudáveis;
- 41% têm expectativa de que a indústria adote práticas agrícolas mais saudáveis.

DESAFIOS PARA A INDÚSTRIA

As maiores empresas do setor, como a Corbion, Duas Rodas, Tereos, a Nexira e a Liotécnica são unânimes: há uma alta procura por produtos que combinam naturalidade com inovação, que sejam *clean label* e capazes de proporcionar experiências sensoriais únicas. No entanto, elementos macroeconômicos como a inflação trazem pontos de atenção e instabilidade.

Um estudo da Opinion Box com a Neogrid identificou que **o preço influencia em 66% da decisão de compra dos consumidores**, por isso as oscilações no Índice Nacional de Preços ao Consumidor representam desafios significativos. É ainda mais importante que cada marca encontre meios de se diferenciar através de outros fatores, como ingredientes que promovem uma experiência sensorial mais aprimorada e que se enquadrem na linha sustentável.

A legislação é outro desafio, especialmente para oferecer opções saudáveis. A Nexira relata que hoje não é possível disponibilizar todo o seu portfólio de soluções saudáveis no país devido a aprovações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

“Fazemos um forte trabalho regulatório e de marketing para compreender as demandas locais, viabilizar a comercialização e o uso industrial das nossas soluções saudáveis.”



Maria Fernanda de Oliveira
Gerente de Contas da
Nexira

Na sustentabilidade, o desafio é integrar as práticas ESG em toda a cadeia. Algumas empresas já adotam medidas para **descarbonizar as atividades agrícolas através do desmatamento zero**, como é o caso da Tereos, que até 2025 pretende garantir 100% do fornecimento de matérias-primas agrícolas não desmatadas, além de investir em agricultura regenerativa com o uso de fertilizantes orgânicos em detrimento dos minerais nitrogenados. Já a Corbion, que adotou uma abordagem holística para que toda a sua cadeia de suprimentos atenda às normas de sustentabilidade, combina práticas como a instalação de painéis solares e certificação de lixo zero.

“A indústria de ingredientes deve estar conectada ao consumidor.”

Camila Vicente
Coordenadora de
Marketing da **Liotécnica**



Ao longo do ano, a indústria ainda sofreu com o alto preço do cacau, além dos debates relacionados à questão ambiental. Essa realidade aumentou a urgência de alternativas, o que motivou a Liotécnica a desenvolver um substituto parcial do cacau alcalino, de origem natural, que reduz o seu custo enquanto mantém a performance sensorial.



Apesar dos desafios, há otimismo. A CP Kelco, por exemplo, finaliza 2024 com o investimento de R\$ 60 milhões na sua unidade em Matão. As parcerias estratégicas e a robusta gestão de sourcing internacional foram os pilares no caso da Química Anastacio, que cresceu mesmo com as questões relacionados à manutenção de custos competitivos no cenário global instável.

O que rolou por aí...:

TEREOS

Tornou-se o primeiro produtor de açúcar e amido a receber aprovação de suas metas de descarbonização pelo SBTi (Science Based Target Initiative) e consolidou 100% das suas áreas próprias de cana de açúcar com certificação de sustentabilidade Bonsucro.

Está desenvolvendo novidade em plant-based, uso de fertilizantes de baixa emissão e estudos sobre fertilizantes verdes.

NEXIRA

Conquistou aprovações na Anvisa - IN 28 para suplementos, com 05 ingredientes aprovados.

Consolidou a ascensão no mercado de LBG, iniciada em 2022 com a aquisição da Unipektin, com snacks saudáveis e bebidas nutricionais.

LIOTÉCNICA

Lançou 13 novos ingredientes.

Desenvolveu um substituto parcial do cacau alcalino.

CP KELCO

Lançou novidades em saudabilidade conveniente, mouthfeel indulgente, rótulos simples e limpos e ingredientes multifuncionais acessíveis.

Anunciou a expansão de capacidade com um investimento de R\$ 60 milhões na inovadora planta de fibra cítrica, em Matão.

CORBION

Na divisão de Functional Ingredients & Solutions, destaca-se a substituição de emulsificantes sintéticos, fermentos químicos e o uso de aromas naturais para a redução de sódio nos alimentos.

Aprimorou o seu sistema de controle de listeria com inteligência artificial.

QUÍMICA ANASTACIO

Reforçou a estratégia ESG com base na Agenda 2030 da ONU com ações que envolvem energia renovável, gestão de resíduos e políticas de compras sustentáveis.

Investiu na digitalização das operações e otimização dos processos logísticos.

DUAS RODAS

Adquiriu a empresa alemã Tropextrakt.

Inaugurou o seu Centro de Inovação e Logística na Europa.

TENDÊNCIAS PARA 2025

Com um panorama promissor, o próximo ano traz expectativas animadoras. A **personalização** continua como tendência forte, com o uso de tecnologias avançadas, como **impressão 3D e IA**, para atender preferências individuais de **sabor, textura e nutrição**.

A **Duas Rodas** investirá R\$ 211 milhões em inovação e tecnologia de 2023 a 2025, enquanto a Corbion aprimorou o seu controle de listeria usando inteligência artificial.

A popularidade das **proteínas vegetais e cultivadas** continuará crescendo, acompanhada pelo surgimento de **produtos híbridos** que combinam diferentes fontes de proteína para atender à demanda por **sabor, textura e custo-benefício**. Outro ponto é que os consumidores seguirão mais atentos à **origem dos alimentos**, por isso os **ingredientes rastreáveis**, obtidos de forma ética e sustentável, devem ganhar mais espaço nos rótulos.

Produtos práticos e enriquecidos, como barras de proteínas e *snacks* com benefícios específicos para energia, foco ou relaxamento, devem liderar novos lançamentos em várias áreas. De forma complementar, está a busca por **hidratação funcional**, com adição de **probióticos, colágeno ou vitaminas**, que promete movimentar o segmento de bebidas.

FIBRAS ALIMENTARES:

As mudanças que orientam a indústria

As inovações que surgem enquanto as fibras roubam a atenção dos consumidores

Com o aumento da procura por alimentos clean label, plant-based e sustentáveis, as fibras se tornam uma alternativa para desenvolver produtos mais saudáveis, mas ainda há desafios pela frente.

Reconhecidas há décadas como essenciais para uma alimentação equilibrada, **as fibras alimentares agora assumem um protagonismo inédito na indústria alimentícia.** Longe de se limitarem ao papel funcional clássico, elas se tornaram o centro de **inovação, sustentabilidade e tendências** de mercado.

Em um contexto onde saúde e sustentabilidade ocupam o topo da lista de prioridades dos consumidores, as fibras alimentares

representam **oportunidades para a indústria de aditivos e ingredientes**, mas também desafios.



Vc Sabia que...

As fibras alimentares são carboidratos não digeríveis encontrados em alimentos de origem vegetal, que passam praticamente intactos pelo sistema digestivo humano. Mas seu impacto no organismo não passa despercebido! Elas beneficiam a saúde intestinal; melhoram níveis de glicose e colesterol no sangue; contribuem para a saciedade e ajudam a saúde da microbiota.

Fibras como ingrediente

Como ingrediente, as fibras se destacam pela **flexibilidade**, por isso há diversas aplicações em seu uso:



Bebidas Funcionais

Ingredientes como inulina e FOS (frutooligosacarídeos) são usados para enriquecer bebidas com apelo prebiótico. Essas fibras solúveis oferecem estabilidade e melhoram a saúde intestinal, atendendo à demanda por produtos voltados à microbiota.

Panificação e Confeitaria

Em pães, bolos e massas, as fibras insolúveis garantem estrutura e incrementam o valor nutricional. Já as solúveis auxiliam no desenvolvimento de texturas macias em receitas reformuladas para redução de açúcar ou gordura.

Laticínios e Sobremesas

Polidextrose, goma guar e outras fibras são incorporadas para reduzir calorias, melhorar a cremosidade e aumentar a sensação de saciedade.

Snacks e Alimentos Integrais

Com o crescimento do mercado de alimentos integrais, fibras insolúveis são indicadas para agregar crocância e funcionalidade.

Para a indústria de alimentos, o desafio é aproveitar ao máximo essas características, garantindo que as fibras sejam incorporadas sem comprometer a textura, sabor ou aparência dos produtos.

Solúveis e Insolúveis

SOLUVEIS: Dissolvem-se em água e formam um gel viscoso. No organismo, ajudam a reduzir os níveis de colesterol e glicose no sangue, além de alimentar bactérias benéficas no intestino. São encontradas em alimentos como aveia, cevada, frutas cítricas e leguminosas.



Fibras alimentares em alta!

O consumo de fibras alimentares segue uma tendência crescente que não deve ser interrompida nos próximos anos. Segundo o relatório “*Tamanho do mercado de fibras alimentares e análise de participação - Tendências e previsões de crescimento (2024 - 2029)*”, da Mordor Intelligence, alguns dados são importantes para a indústria ficar atenta:

O crescimento do CAGR deve ser de **9,15%**



2024

2029





INSOLUVEIS: Não se dissolvem em água, aumentando o volume fecal e acelerando o trânsito intestinal. Encontradas em cereais integrais, cascas de frutas e vegetais, como cenoura e brócolis.

Empresas que estão se destacando no cenário mundial:
Cargill, Ingredion, Tate & Lyle, Kerry Group e ADM

América do Norte

Maior Mercado

Europa

Mercado em crescimento mais rápido



Tendências para a saúde

Atualmente, a recomendação da Organização Mundial da Saúde é para o consumo de 25 g/dia de fibras para mulheres adultas e 38 g/dia para homens adultos. Entretanto, hoje esse consumo médio é abaixo de 20 g/dia. **As fibras dietéticas estão atraindo para si o protagonismo**, pois ajudam a controlar o peso e aumentar a imunidade.

Esse cenário cria um espaço estratégico para a indústria: atender a uma necessidade nutricional ao mesmo tempo em que capitaliza em cima de **tendências de mercado como produtos clean label, alimentos funcionais e embalagens sustentáveis**.

Para a Nexira, que já trabalha exclusivamente com ingredientes naturais, a tendência clean label e plant-based é observada há algum tempo. Com a velocidade das mudanças e a necessidade de inovação, a empresa conta com 400 estudos relacionados ao Fibregum (fibra de acácia) e a inavea Baobab Acacia (acácia + baobá) para seguir desenvolvendo soluções, em especial dedicadas à manutenção do peso saudável. Outro ponto para a empresa é a sustentabilidade, que também obriga as empresas a modificarem os seus processos de produção das fibras.

“A sustentabilidade é um tema em destaque. Ingredientes sustentáveis são muito valorizados no exterior e tendem a ser valorizados cada vez mais no Brasil.”



Maria Fernanda de Oliveira - Gerente de Contas da Nexira

O foco da Nexira em prover soluções que atendem a problemas como síndrome metabólica e obesidade é seguido por outras empresas do mercado. Um dos motivos é o aumento do uso de medicações com inibidores de apetite, uma vez que nos **Estados Unidos já se prevê uma diminuição de até US\$ 48 bilhões até 2034 no mercado de alimentação devido ao consumo de GLP-1** (hormônio presente nas injeções de emagrecimento), de acordo com a consultoria KPMG.

Nesse contexto, uma das preocupações é a **substituição do açúcar**. **A ADM**, por exemplo, conta com a única fibra bioativa solúvel prebiótica de baixo FODMAP disponível no mercado, extraída do milho. Por auxiliar na resposta insulínica, o ingrediente ajuda a manter os níveis de triglicerídeos saudáveis, aumentando a sensação de saciedade, além de ter um alto limite de tolerância digestiva: podem ser consumidos até 68 g/dia sem causar desconforto abdominal.

“Acreditamos que há uma demanda crescente por ingredientes voltados para a saúde intestinal e modulação da microbiota, como os probióticos combinados com fibras, além de inovações em produtos ‘co-branding’, que agreguem ainda mais valor ao mercado de saúde e bem-estar.”



Lívia Queirós - Nutricionista e Especialista Técnica e de Desenvolvimento da **ADM**

Em meio às adaptações e novidades, **não se pode negligenciar as exigências dos consumidores quanto ao sabor e à textura.** A J. Retternmaier buscou aprimorar essas características utilizando fibras de diferentes comprimentos e propriedades, desenvolvendo uma linha que pode ser aplicada em produtos análogos de carne ou até mesmo em biscoitos e torradas, com a garantia de que a lignina na composição das fibras permita melhorar a crocância e até mesmo o shelf life dos alimentos.

Outras inovações para ficar atento:

Fibras de Resíduos Agroindustriais

Uma das tendências é o reaproveitamento de subprodutos agrícolas, como cascas de frutas, bagaço de cana e resíduos de cereais. Essas fontes sustentáveis evitam o desperdício e oferecem fibras com alto valor nutricional e um forte apelo ambiental.

Prebióticos Avançados

Ingredientes como galactooligosacarídeos (GOS) e xilooligosacarídeos (XOS) estão entrando no mercado, prometendo benefícios específicos para a microbiota. Essas fibras são altamente fermentáveis, alimentando seletivamente as bactérias benéficas do intestino.

Microencapsulação

Tecnologias modernas de microencapsulação estão permitindo que fibras sejam incorporadas a alimentos e bebidas sem comprometer o sabor ou a textura. Isso abre possibilidades em categorias como refrigerantes, produtos infantis e até alimentos indulgentes, como chocolates e sorvetes.

Fibras Funcionais Personalizadas

Blends específicos de fibras solúveis e insolúveis estão sendo desenvolvidos para atender necessidades específicas, como suporte à saciedade, controle glicêmico ou melhorias na digestão. Esses produtos ajudam os fabricantes a posicionar seus alimentos como soluções sob medida para o bem-estar.

Desafios na regulamentação

Assim como toda inovação, o desenvolvimento de novas soluções em fibras alimentares também precisa se adequar às regulamentações de cada país. A Resolução - RDC nº 360, de 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), define “**fibra alimentar**” como qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano, incluindo ainda a divisão entre solúveis e insolúveis.

No entanto, um dos desafios é a falta de clareza quanto à definição de alimentos ultraprocessados em regiões como a América Latina. Em alguns casos, **alimentos com fibras adicionadas acabam sendo considerados ultraprocessados**, embora sejam utilizados para otimizar o valor nutricional e os seus benefícios à saúde já sejam conhecidos através de uma série de estudos científicos.

Para a **J. Rettenmaier**, a **incerteza a respeito dos ultraprocessados** prejudica a introdução de alternativas no mercado. Um dos mais afetados é o próprio consumidor, que deixa de ter acesso a produtos que possuem um maior valor nutricional e precisam aguardar até que se tenha uma clareza exata sobre o tema ao nível da sua regulamentação.

“No Brasil, enfrentamos dificuldade com a legislação, que não permite o uso de fibras em produtos cárneos, embora possam melhorar o processo de fabricação, características organolépticas do produto final e ainda enriquecer nutricionalmente.”



Rebeca Wang - Gerente de Negócios da **J. Rettenmaier**

BIS 2025

TUDO O QUE VC PRECISA SABER...

ESTÁ AQUI



Está chegando a PRINCIPAL CELEBRAÇÃO do SETOR DE INGREDIENTES DA AM. LATINA!

Acesse a apresentação e saiba como fazer parte do BEST INGREDIENTS SUPPLIERS levará você e seu time estratégico a um novo patamar de realizações.

Te esperamos em 27 de Março.

Preservando Valor:

Soluções Avançadas para Segurança e Qualidade em Carnes

Consumidores valorizam produtos com maior vida útil e características sensoriais preservadas, representando uma oportunidade estratégica para a indústria.

Soluções em lactato e ferramentas preditivas: os aliados ideais para atender às demandas do mercado.

A segurança alimentar e a qualidade dos produtos cárneos têm se tornado prioridades globais, impulsionadas pela crescente preocupação dos consumidores com o frescor, a confiabilidade das marcas e a sustentabilidade das cadeias de produção.

No Brasil, onde os desafios relacionados à contaminação de alimentos são uma realidade, torna-se fundamental adotar soluções que combinem segurança alimentar com a preservação das características sensoriais e o aumento da vida útil dos produtos.

Essas iniciativas não apenas garantem alimentos mais seguros, mas também atendem às expectativas de um mercado cada vez mais exigente e informado.

Segundo a pesquisa Innova Lifestyle & Attitudes Survey 2024, da Innova Market Insights, 57% dos consumidores priorizam sabor e coloração ao decidir por uma compra, enquanto 30% estariam dispostos a pagar mais por produtos frescos.

Esses dados ilustram a importância de fatores como aparência, maciez, suculência, teor de gordura e proteína, além da ausência de odores desagradáveis, para a satisfação do consumidor e sua fidelização.

CORBION: INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA CÁRNEA

Com mais de 100 anos de expertise global, a Corbion se destaca como parceira estratégica da indústria cárnea. Suas soluções, como as linhas Purasal® e OptiForm®, oferecem frescor, segurança e shelf life estendido.

“Purasal® é uma solução reconhecida por sua eficácia em prolongar a vida útil dos alimentos em até 100%, preservando a qualidade e a coloração dos produtos cárneos frescos,” explica João Yunes, Tech Service Manager da Corbion.

Já a linha OptiForm® vai além, garantindo controle eficaz de bactérias patogênicas como a *Listeria monocytogenes*, essenciais para produtos cárneos processados.

FERRAMENTAS PREDITIVAS: ANTECIPANDO A EXCELÊNCIA

Outro diferencial da Corbion é o desenvolvimento de ferramentas preditivas que permitem à indústria otimizar formulações, prevendo o comportamento microbiológico e ajustando rapidamente sistemas de preservação.

“Essas ferramentas ajudam a reduzir o tempo de testes e garantir que os produtos cheguem ao mercado com a máxima eficiência e segurança,” destaca João Yunes.

A Corbion lançará melhorias significativas no seu modelo online de controle de *Listeria* baseado em IA no primeiro trimestre de 2025, reforçando ainda mais sua capacidade de ajudar os fabricantes de alimentos a combater a contaminação por *Listeria*.

O modelo atualizado incluirá recursos avançados de variação dinâmica de temperatura e a adição de simulação de armazenamento em temperaturas extremamente baixas (“deep-chill”), refletindo de forma mais precisa os ambientes reais de armazenamento.

Com essas soluções, as indústrias podem acelerar o lançamento de novos produtos e assegurar que eles atendam às mais rigorosas exigências de qualidade e segurança alimentar.



Shelf Life

Desafios para a indústria e a sociedade

O tempo de vida útil dos alimentos se tornou um tema urgente de todos

Para vencer a insegurança alimentar e ter melhores estratégias de vendas, o debate sobre a validade dos produtos ganha cada vez mais destaque em busca de alternativas



TODOS CONTRA O DESPERDÍCIO

O mundo enfrenta um desafio grandioso: **combater o desperdício de alimentos**. Segundo o Índice de Desperdício de Alimentos da Organização das Nações Unidas (ONU), mais de 1 bilhão de refeições são jogadas fora por dia. Por outro lado, 783 milhões de pessoas vivem expostas à insegurança alimentar. Um dos motivos associado a esse desperdício é o **“shelf life”, traduzido ao pé da letra “vida na prateleira”, ou seja, data de validade** dos alimentos, o que também se tornou

um **desafio para a indústria** do setor.


Mas qual é a relação entre os dois assuntos? Um dos comportamentos dos consumidores que contribui para o aumento do desperdício é o **descarte de alimentos perto da data de**

expirar, embora ainda estejam em boas condições para o consumo. Essa situação aumenta o debate sobre a necessidade de inovações e mudanças no que hoje se conhece como o shelf life dos alimentos.

TIPOS:

Microbiológico: é a vida útil responsável por garantir que o alimento não representa riscos à saúde por causas como proliferação de bactérias, fungos e outros microrganismos;

Sensorial: é a vida útil associada à manutenção das características como aroma, textura, sabor e aparência do alimento.



Do ponto de vista da indústria, o shelf life ganha outra importância. Quando ele é bem determinado, auxilia a ter uma **melhor gestão de estoque** e até mesmo um **planejamento mais eficiente das estratégias**

de vendas. Reduzir o desperdício dos produtos também **diminui o risco de prejuízos financeiros**, pois permite uma maior janela de tempo para a distribuição e comercialização. Já para os consumidores, um shelf life preciso é sinônimo de maior **segurança alimentar**.

FATORES QUE AFETAM O SHELF LIFE:

- Condições de armazenamento, seja no local de produção ou, posteriormente, de venda.
- Composição do produto, incluindo os seus teores de açúcar, o pH, entre outros.
- Exposição à luminosidade conforme o indicado.
- Tipo de embalagem utilizada.
- Condições de temperatura e umidade.



INDÚSTRIA EM BUSCA DE INOVAÇÕES

A indústria alimentícia já se movimenta há alguns anos em busca de soluções para **ampliar o shelf life sem comprometer a segurança alimentar**. Para isso, estão sendo testadas mudanças em todo o ciclo de produção, desde a escolha dos ingredientes até a sua embalagem.

KERRY

ALERTA DE TENDÊNCIA!

Substituição de aditivos e conservantes sintéticos por fontes de origem natural, que atende também a demanda por rótulos limpos.

CASE DE SUCESSO: a Kerry Group já utiliza algumas tecnologias convencionais, com os sais de cura, reguladores de acidez, ácidos orgânicos e seus sais. Para manter a preservação natural, a empresa investe em metabólitos de fermentação, produtos à base de vinagres, aromas naturais e extratos de plantas, que são mais sustentáveis do que as alternativas tradicionais.



Raquel Nunes, Gerente de Desenvolvimento de Negócios na Kerry

“A pesquisa em ingredientes funcionais e aditivos está moldando as soluções ao focar em alternativas que promovam a sustentabilidade e reduzam o desperdício de alimentos.”

Para garantir um rótulo limpo e ainda ampliar o shelf life, os **produtos fermentados também estão se destacando na substituição de aditivos químicos**. A indústria de panificação demonstra bons exemplos nesse sentido com o uso de farinha de

trigo fermentada. A fermentação pode ser feita a partir de microrganismos e enzimas food grade, gerando benefícios também à saúde dos consumidores, pois facilita o processo de digestão. Já os alimentos congelados têm outros requisitos de conservação que precisam ser atendidos ao nível da temperatura e tempo de armazenamento.

Entre os ingredientes que a indústria mais tem buscado para estender ou garantir a estabilidade dos alimentos, estão alguns bem conhecidos:

- **Ácido ascórbico:** inibe reações de oxidação que podem levar à degradação de vitaminas e nutrientes e contribui para a manutenção da qualidade sensorial, sabor e aparência dos alimentos.
- **Ácido sórbico:** é frequentemente utilizado em congelados, como pães e produtos de panificação, para prevenir mofo e preservar a frescura.
- **Sorbato de potássio:** utilizado para controlar o crescimento de bolores, leveduras e algumas bactérias. Sua solubilidade em água o torna um excelente conservante para soluções líquidas e alimentos com umidade elevada.
- **Benzoato de sódio:** é utilizado em alimentos ácidos como molhos, conservas e sucos.

- **Ácido cítrico:** além de atuar como conservante, colabora no ajuste do pH dos alimentos, aumentando a acidez e criando um ambiente menos favorável para o crescimento de bactérias e fungos. Também é um antioxidante que ajuda a prevenir a oxidação de produtos congelados, mantendo a cor

Nas formulações de produtos congelados, ajuda a manter a segurança alimentar e a prolongar a vida útil, especialmente quando o pH é baixo.

- Fosfato tricálcico: ajuda a controlar a umidade e melhorar a textura de produtos congelados, como queijos e molhos, além de ser uma fonte adicional de cálcio.

TRANSFORMAÇÃO NOS LÁCTEOS

Cada tipo de alimento apresenta diferentes obstáculos a serem superados e exigem soluções específicas. A DSM-Firmenich investiu em ouvir o feedback dos consumidores, trabalhar em conjunto com os produtores lácteos e utilizar machine learning para identificar os problemas e viabilizar respostas inovadoras para ampliar o shelf life dos seus produtos sem comprometer a qualidade.



A estratégia da DSM-Firmenich originou várias alternativas ao mercado:

DESAFIO: Produtores lácteos precisavam controlar problemas fúngicos

SOLUÇÃO: A equipe de P&D identificou bactérias com culturas bioprotetoras que são adicionadas à fermentação

RESULTADO: A solução previne e retarda naturalmente o crescimento de contaminantes fúngicos durante a vida útil dos produtos lácteos.

DESAFIO: Controlar a pós-acidificação dos produtos

SOLUÇÃO: Criou-se uma bioproteção integrada, desenvolvida com um algoritmo exclusivo de Machine Learning, que otimiza o processo de fermentação utilizando as misturas bacterianas.

RESULTADO: Iogurtes com vida útil prolongada e probióticos, sem comprometer o sabor, textura, tempo de fermentação e controle de pós-acidificação.

DESAFIO: Prolongar o shelf life para clientes que operam em ambientes de alta temperatura e em cadeias de abastecimento exigentes. **SOLUÇÃO:** solução que mantém a estabilidade do pH mesmo nas condições mais exigentes, beneficiando produtores de lácteos que lidam com tempos de espera pós-fermentação a 20°C-28°C. **RESULTADO:** Mesmo que haja atraso entre a fermentação e o envase, a qualidade do produto é mantida de forma consistente.

DESAFIO: Prolongar o shelf life para produtos com baixo ou zero teor de lactose.

SOLUÇÃO: Linha composta por enzimas de altíssima pureza.

RESULTADOS: retarda o desenvolvimento de sabores e aromas indesejáveis nos produtos, permitindo que a indústria prolongue consideravelmente a vida útil de seus produtos.



REGULAMENTAÇÃO

Nem sempre é simples inserir inovações no mercado, pois o **tempo total envolvido nos processos de aprovação para novas substâncias e tecnologias ainda é uma barreira enfrentada pela indústria. No Brasil, não há uma legislação específica** que defina qual é o prazo ideal para o consumo dos alimentos, e o responsável por essa determinação é a própria indústria. A informação da validade, no entanto, deve estar presente na embalagem de forma clara, segundo a RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A própria ANVISA lançou, em julho de 2024, a nova versão do guia para orientar a determinação dos prazos de validade de alimentos comercializados no Brasil. O **“Guia para determinação de prazos de validade de validade**

de alimentos” estabelece diretrizes sobre práticas regulatórias com a contribuição de autoridades do mundo todo. Até o momento, essa é a orientação oficial que a indústria segue, porém cada inovação pode passar por regras específicas até ser regulamentada no país. ■



Aline Bento – Associate Manager Regulatory Affairs LAM da DSM-Firmenich

“Ao estar próximo aos nossos clientes e ouvir continuamente o mercado, garantimos que nossas soluções personalizadas

atendam a essas necessidades específicas, melhorando a qualidade dos produtos e reforçando a confiança dos consumidores. Essa abordagem colaborativa assegura que o desenvolvimento de novas soluções seja alinhado com as expectativas e demandas do mercado.”

Vitamin-Ace™, da Duas Rodas, se destaca para produtos para imunidade

Empresa une conhecimento especializado e tecnologia para desenvolver linha de extratos e desidratados com alta concentração de Vitamina C da Acerola, ingrediente em evidência no mercado global

Os consumidores brasileiros estão cada vez mais conscientes sobre a relevância da alimentação saudável, da saúde mental e da prática segura de exercícios físicos para a construção de uma rotina voltada para o bem-estar.

E eles têm se movimentado para desenvolver e manter hábitos alimentares saudáveis com 5 objetivos principais: envelhecer de maneira saudável (42%), melhorar o sistema imunológico (33%), melhorar o desempenho físico (33%), perder peso (29%) e prevenir doenças crônicas (28%), segundo estudo recente “Tendência em Alimentação Saudável no Brasil – 2024”, da Mintel.

Em meio aos desafios de um dia a dia estressante, da falta de tempo e inclusive dos desafios de acessibilidade a esses produtos, as pessoas esperam contar com a ajuda das marcas de alimentos e bebidas para alcançar as suas metas de uma vida mais saudável e com bem-estar. Eles também indicam, com 69% das menções na pesquisa da Mintel,



Consumidores brasileiros têm buscado apoio em produtos com benefícios funcionais para melhorar a saúde e bem-estar de toda a família

que preferem opções naturais em produtos com benefícios funcionais.

Alinhado a este movimento, no mercado global, quase 50% dos lançamentos de alimentos e bebidas com claim de imunidade são fortificados com vitaminas e/ou minerais. É a vitamina C que vem liderando o ranking de ingredientes nos lançamentos com claim de imunidade.

Segundo o Innova Market Insights, de julho de 2023 a

junho de 2024, a vitamina C foi o principal ingrediente nos lançamentos na categoria de suplementos de imunidade, e se firmou também o ingrediente líder entre os suplementos botânicos/herbais com claim de saúde imunológica em 2023.

Especialista na fabricação de ingredientes naturais desde 1925, a Duas Rodas estrategicamente une o seu profundo conhecimento sobre a biodiversidade brasileira e as tec-

nologias mais modernas para estudar e desenvolver a linha Vitamin-Ace™, de extratos e desidratados de Acerola, com alta concentração de Vitamina C padronizada.

A estrela do portfólio é o Vitamin-Ace™ 40, extrato da fruta com 40% de Vitamina C natural padronizada. Único no mercado mundial, o Vitamin-Ace™ 40 preserva o rico potencial de Vitamina C natural da Acerola, apresentando alta concentração de 40% de ácido ascórbico, para atender à crescente demanda dos consumidores por produtos que possibilitem apoiar sua saúde imunológica. O ingrediente também é carrier free, contemplando o forte apelo por produtos clean label.

Este princípio ativo também apresenta outras funcionalidades cada vez mais valorizadas pela indústria, como ação antioxidante em produtos cárneos e fortalecimento da rede de glúten em panificação.

O Vitamin-Ace™ 40 integra a linha de extratos e desidratados de acerola com diferentes concentrações de vitamina C padronizada, que têm aplicações indicadas para produtos como suplementos, bebidas funcionais, laticínios e barras de cereais.



Com 30 vezes mais vitamina C que a laranja, Acerola é excelente opção de ingrediente natural para força e vitalidade

ESTRUTURA EM TODA A CADEIA ASSEGURA ALTA PERFORMANCE E QUALIDADE

Como a Acerola é fonte de 30 vezes mais vitamina C do que a laranja, a Duas Rodas desenvolveu uma estrutura que vai desde a colheita até o processamento da fruta em apenas 24 horas para preservar os componentes naturais ativos das frutas.

A alta qualidade dos extratos e desidratados em pó de Acerola da Duas Rodas é resultado de amplo trabalho desenvolvido em toda a cadeia pela equipe de especialistas das multinacional brasileira que está na liderança da fabricação de aromas e ingredientes para alimentos e bebidas da América Latina.

Pioneira na fabricação de óleos essenciais no Brasil, a empresa direciona sua ampla expertise no desenvolvimento de sabores e ingredientes

botânicos e em processos de extração e secagem na criação de soluções que integram sua plataforma de naturais. Em destaque está o portfólio Fruition Botanicals, em evidência no mercado nacional e global de alimentos e bebidas pela diversidade em extratos em pó e líquidos, desidratados e aromas focados nos ativos naturais de frutas e plantas da América Latina, e também o portfólio dotNat, de aromas naturais.



duasrodas.com

GUIA de FUNCIONAIS A|I

24/25

A mais completa fonte de consulta do setor de ingredientes

Referência no mercado de alimentos e bebidas, o Guia de Fornecedores A|I é uma valiosa ferramenta para os profissionais da indústria alimentícia que buscam expandir parcerias e desenvolver novos produtos.

Com informações atualizadas, é dividido em duas partes: a primeira, contém uma listagem completa de ingredientes utilizados nas mais diversas categorias de produtos alimentícios e bebidas, com os seus respectivos fabricantes, fornecedores e/ou distribuidores. A segunda parte, fornece os dados completos da cada uma das empresas mencionadas.

Considerado o mais completo banco de dados de fabricantes e distribuidores de ingredientes alimentícios da América Latina, esta edição traz mais de 300 itens de ingredientes e aproximadamente 1.000 empresas listadas.

Com a proposta de conectar profissionais da cadeia produtiva, da indústria de transformação e do mercado como um todo, o Guia de Fornecedores A|I oferece uma fonte de consulta rápida e confiável.

Bons negócios!

BUSCA POR INGREDIENTE

CLIQUE NA LETRA INICIAL E NAVEGUE



A

AÇAÍ (PÓ)

SANNUS (D)

DUAS RODAS (F) (D) ☑

EDITORA INSUMOS (F) (D)
 HEIDE EXTRATOS VEGETAIS (F) (D)
 HELA (F) (D)
 LIOBRAS (F) (D)

LIOTÉCNICA (F) (D) ☑

NATUREX (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

ACEROLA (PÓ)**DUAS RODAS (F) (D) ☑**

EDITORA INSUMOS (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 LIOBRAS (F) (D)

LIOTÉCNICA (F) (D) ☑

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

ACETIL-L-CARNITINA (ALC)

SANNUS (D)
 BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

DÖHLER (F) (D)
 EDITORA INSUMOS (F) (D)
 AMIDOS MUNDO NOVO (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HVR (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑**MCASSAB (F) (D) ☑**

NEONUTRI (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

QUIMTIA (F) (D)

ÁCIDO ALFA CETOGLUTÁRICO

BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 CADISA (F) (D)
 EDITORA INSUMOS (F) (D)

ÁCIDO ALFA LIPÓICO

SANNUS (D)
 EDITORA INSUMOS (F) (D)

ÁCIDO ALFA-LINOLÊNICO

EDITORA INSUMOS (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)

ÁCIDO ALFA-LIPÓICO (ÁCIDO LIPÓICO)

BIOCON DO BRASIL (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

EDITORA INSUMOS (F) (D)

ÁCIDO ARAQUIDONICO

AGARGEL (F)

ANALITIC INSUMOS (F) (D) ☑

Mais que uma distribuidora de produtos químicos, somos a extensão do seu negócio.

Contamos com 8 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, expandimos nossa presença além das fronteiras, alcançando mercados na Argentina e no México e representamos cerca de 400 fornecedores globais, solidificando nossa posição como uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Somos uma parceira global de confiança, comprometida em impulsionar o desenvolvimento dos nossos clientes através de serviços e soluções inovadoras.

Conheça nossas soluções e descubra como podemos ajudar com sua próxima criação!

www.anastacio.com
contato@anastacio.com
11 2133-6600



Nutrição Humana
e Esportiva

EDITORA INSUMOS (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

ÁCIDO DOCOSAHEXAENÓICO (DHA)

LIBANO BRASILEIRA (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

DOMONDO (D)
 EDITORA INSUMOS (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 NEWCORP BRASIL (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

N&B (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

QUIMTIA (F) (D)
 RJR (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VITAQUIMA (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ÁCIDO EICOSAPENTAENÓICO (EPA)

EDITORA INSUMOS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

QUIMTIA (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ÁCIDO ESTEARIDONICO (STD)

EDITORA INSUMOS (F) (D)

ÁCIDO FÓLICO

ABOISSA (F)
 ADRIVAN (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

ÁCIDO GAMA LINOLÉICO (GLA)

GENKOR INGREDIENTES (F)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

ÁCIDO GLICÓLICO (OU ÁCIDO HIDROXIACÉTICO)

ADDITIVA (D)
 AMIK DO BRASIL LTDA (D)
 ATIAS QUIMICA (D)
 CABOT BRASIL (F) (D)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)
 GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)
 COREMAL (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

HEXUS FOODS (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 MATRIX (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NEONUTRI (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

QUIMTIA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

ÁCIDO HIALURÔNICO

ABOISSA (F)
 MOLKOM (F)
 PRODUQUIMICA (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO (CLA)

LIBANO BRASILEIRA (D)
 HEXUS FOODS LTDA (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NEONUTRI (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

ÁCIDO R-LIPÓICO

AKZO NOBEL (F)
 PRODUQUIMICA (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)

ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS

LABORATÓRIO GILEADE LAB LTDA (F)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)

ÁCIDOS GRAXOS OMEGA 3

ABOISSA (F)
 BASF (F)
 MOLKOM (F)
 PROCHILE (F)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F)
 IMCD BRASIL (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NUTRI.COM (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

ÁCIDOS GRAXOS OMEGA 6

AMIK DO BRASIL LTDA (D)
 BASF (F) (D)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 PROAROMA IND. E COM. (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

AGAR AGAR

SANNUS (D)
 CJ DO BRASIL (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ALANINA (L-ALANINA)

INDUKERN (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)

ALFA-CAROTENO

CJ DO BRASIL (F)

ALGAS E MICROALGAS, E DERIVADOS

LIBANO BRASILEIRA (D)
 CP KELCO (F) (D)
 PROCHILE (F) (D)
 FMC (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 LATEC (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NEXIRA (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

QUIMTIA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ALOE VERA E DERIVADOS

LIBANO BRASILEIRA (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

HEXUS FOODS LTDA (D)
 NEWCORP BRASIL (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

**60 anos de
 evolução e
 excelência.**

Conheça
 nosso site:



@denverespecialidades



MCASSAB (F) (D) ☑

NATUREX (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

AMIDO MODIFICADO

ADTEC (F)

BRENNTAG (F) (D)

GRAMKOW (F) (D)

CARGILL (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑**DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑****DOREMUS (F) (D) ☑**

DOW. (F) (D)

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

ROQUETTE BRASIL (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

AMINOÁCIDOS

SANNUS (D)

ADRIVAN (D)

ARBROS (F) (D)

ATIAS QUIMICA (F) (D)

CHEMYUNION (F) (D)

CLARIANT S.A. (F) (D)

LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)

COREMAL (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑**DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑****DOREMUS (F) (D) ☑**

FERMENTECH (F) (D)

GRASSE AROMAS (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NICROM QUÍMICA (F) (D)

NUTRI.COM (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

SUNSET (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

**AMINOÁCIDOS DE CADEIA
RAMIFICADA (BCAAS)**

SANNUS (D)

ARBROS (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

ANTIOXIDANTES

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ADTEC (F) (D)
 AIT BRASIL (F) (D)
 ARBROS (F) (D)
 BASF (F) (D)
 BRENNTAG (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 DUPONT (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DUAS RODAS (F) (D) ☑

HEIDE EXTRATOS VEGETAIS (F) (D)
 HELA (F) (D)
 AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

ASHLAND (F) (D)
 NOVAPROM (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 RHODIA - SOLVAY (F) (D)
 SOLVAY (F) (D)
 OXQUIM (F) (D)

SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ANTOCIANIDINAS

CHR-HANSEN (F)
 FMC (F)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

ARABINOXILANA

LIBANO BRASILEIRA (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

MCASSAB (D) ☑

QUIESPER (D) ☑

ARGININA (L-ARGININA)

ABOISSA (F)
 ADRIVAN (F) (D)
 AJINOMOTO (F) (D)
 ARBROS (F) (D)
 CHEMYUNION (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

FORTINBRAS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

ASTAXANTINA

MOLKOM (F)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D)

GENKOR (F) (D)

NEWCORP BRASIL (F) (D)

KILYOS NUTRITION (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

RJR (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

B

BABOSA

BIGMIX (F)

CABOT BRASIL (F)

DOWN FOODS (F)

GENKOR INGREDIENTES (F)

HEXUS FOODS (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

PRATIVITA (F) (D)

VOGLER (F) (D)

BERBERINA

MATPRIM SOLUTIONS (F)

BETA-CAROTENO

ADRIVAN (D)

BASF (F) (D)

CHR-HANSEN (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D)

DÖHLER (F) (D)

DUAS RODAS (F) (D)

FMC (F) (D)

GNT BRASIL (F) (D)

HELA (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

NATUREX (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VOGLER (F) (D)

BETA-GLUCANAS

SANNUS (D)

BIORIGIN (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

NATUREX (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

BIFIDOBACTERIUM

CHR-HANSEN (F)

BORRAGEM (ÓLEO/PÓ)

MOLKOM (F)

ROMANUS SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS (F)

INTERFOOD (F)

BROMELAINA

AGARGEL (F)

HEXUS FOODS (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

VOGLER (F) (D)

C

CÁLCIO

ARBROS (F) (D)

CHEMYUNION (F) (D)



Há três décadas, iniciamos uma jornada construída sobre relacionamentos fortes, excelência e confiança em fornecer ingredientes e aditivos para a indústria brasileira e de outros países da América Latina.

Nossos corantes naturais e especialidades refletem nosso compromisso contínuo com a qualidade e inovação, além das certificações, que atestam nossa responsabilidade com a segurança dos alimentos.

Desenvolver e fornecer produtos de alta performance para os diversos segmentos da indústria, é construir no hoje, o amanhã, certos de que o futuro nos levará aos próximos 30 anos.

Agradecemos a contribuição de todos os nossos clientes, parceiros e colaboradores que nos acompanharam ao longo desta jornada.



DAXIA

(11) 2633-3000
www.daxia.com.br



Siga-nos no
LinkedIn pelo
QRCode ao lado!

CORBION (F) (D) ☑

MOLKOM (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 KILYOS NUTRITION (F) (D)
 LABONATHUS (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CÁLCIO LÁCTEO

AGARGEL (F)
 ARLA FOODS (F)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CÁLCIO MARINO

ARBROS (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

CANTAXANTINA

AGROMANDIL (F)
 CABOT BRASIL (F)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 COMPANHIA LORENZ (F) (D)
 DOMONDO (F) (D)
 AMIDOS MUNDO NOVO (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 LATEC (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)

TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)
 UNIFLAVORS (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

CÁPSULAS GELATINOSAS (SOFTGEL)

AGROMANDIL (F)
 CABOT BRASIL (F)
 COMPANHIA LORENZ (F)
 MOLKOM (F)
 AMIDOS MUNDO NOVO (F)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)

TEREOS AMIDO (F) (D) ☑**CARAGENAS**

AGROMANDIL (F)
 CARGILL (F)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 COMPANHIA LORENZ (F) (D)
 CP KELCO (F) (D)
 DUPONT (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑**DOREMUS (F) (D) ☑**

FMC (F) (D)
 GREEN SPECIALTY (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CARNITINA (L-CARNITINA)

SANNUS (D)

ADRIVAN (D)

ARBROS (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

CARNOSINA (L-CARNOSINA)

SANNUS (D)

ARBROS (F) (D)

BIOVITAL (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

FORTINBRAS (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

NEWCORP BRASIL (F) (D)

INNOPHOS NUTRITION (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

NEONUTRI (F) (D)

PHD COMÉRCIO (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

WACKER (F) (D)

CAROTENÓIDES

BASF (F)

CHR-HANSEN (F)

CORANTEC (F) (D)

DÖHLER (F) (D)

DUAS RODAS (F) (D) ☑

GNT BRASIL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

MK INDÚTRIA E COMÉRCIO (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VALE URUCUM (F) (D)

VOGLER (F) (D)

CARTILAGEM (BOVINO)

FERMENTECH (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

SACCO BRASIL (F) (D)

INTERFOOD (F) (D)

CARTILAGEM DE TUBARÃO

SANNUS (D)

ABOISSA (F) (D)

AKZO NOBEL (F) (D)

CAMLIN FINE SCIENCES (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

IMCD BRASIL (F) (D)

NEWCORP BRASIL (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MARSUL PROTÉÍNAS (F) (D)

NUTRI.COM (F) (D)

CONDIMENTAL (F) (D)

PHD COMÉRCIO (F) (D)

QUÍMICA BPAR (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

SOLENTUS (F) (D)

SYNTHITE (F) (D)

WACKER (F) (D)

CASEÍNA

ADDITIVA (D)

ADTEC (F) (D)

ARBROS (F) (D)

DELQUIMICA (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 FONTERRA BRASIL (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 SOLUTECH (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 WACKER (F) (D)

CASEINA HIDROLISADA

ADICEL (F)
 ARBROS (F) (D)
 AROMAX (F) (D)
 CITROMAX ESSENCIAS (F) (D)
 DOMONDO (F) (D)
 FEGO ALIMENTOS (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 KERRY (F) (D)
 MARSUL PROTEÍNAS (F) (D)
 QUÍMICA BPAR (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CASEINATOS

ADTEC (F)
 BIGMIX (F)
 CITROMAX ESSENCIAS (F)
 DOWN FOODS (F)

DOREMUS (F) (D)

FEGO ALIMENTOS (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 FONTERRA BRASIL (F) (D)
 FRUTAROM (F) (D)
 GEORGES BROEMMÉ (F) (D)
 GL FOODS (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)

HYG FLAVORS (F) (D)
 KERRY (F) (D)
 LATEC (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 PROAROMA IND. E COM. (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 SACCO BRASIL (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)
 SYNTHITE (F) (D)
 TAKASAGO (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CATEQUINAS

ARCÓLOR (F)
 AROMAX (F)
 FERMENTECH (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)
 TAKASAGO (F) (D)
 TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

CELULOSE

AROMAX (F)
 BLANVER (F)
 CP KELCO (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 PROCHILE (F) (D)
 FEGO ALIMENTOS (F) (D)

FERMENTECH (F) (D)
 FMC (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 ROQUETTE BRASIL (F) (D)

J. RETTENMAIER & SÖHNE (F) (D) ☑

KERRY (F) (D)
 MANE DO BRASIL (F) (D)
 NUTRASSIM FOOD (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)
 TAKASAGO (F) (D)
 TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CERAMIDAS

AROMAX (F)
 HYG FLAVORS (F)
 MANE DO BRASIL (F)
 SAPORITI (F)
 SUN FOODS (F)
 TREXCO TRADING (F) (D)

CHÁS E INFUSÕES COMO MATÉRIA-PRIMA

SANNUS (D)
 AROMAX (F) (D)
 DÖHLER (F) (D)
 PROCHILE (F) (D)
 HELA (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MACÇÃ DESIDRATADOS (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

SACCO BRASIL (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)
 SYNTHITE (F) (D)
 TAKASAGO (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CISTINA (L-CISTINA)

ARBROS (F) (D)
 AROMAX (F) (D)
 CABOT BRASIL (F) (D)
 CITROMAX ESSENCIAS (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 KERRY (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)
 SYNTHITE (F) (D)
 TAKASAGO (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

CITICOLINA

CLARIANT S.A. (D)
 MOLKOM (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)

CITRULINA (L-CITRULINA)

ARBROS (F) (D)

CABOT BRASIL (F) (D)

LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

HEXUS FOODS (F) (D)

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

MATRIX (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NEONUTRI (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

CLORELA

SANNUS (D)

AMIK DO BRASIL LTDA (D)

DELQUIMICA (D)

OCEAN DROP (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

CLOROFILA

CHR-HANSEN (F)

CORANTEC (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

DÖHLER (F) (D)

AMIDOS MUNDO NOVO (F) (D)

FMC (F) (D)

GNT BRASIL (F) (D)

HELA (F) (D)

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

IMCD BRASIL (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)



Fibers for Life.

VITACEL® Citrus Fiber

- › Fibra alimentar de cor clara com sensorial neutro
- › Textura suave e altamente viscosa
- › Clean Label

NATUREX (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 PHD COMÉRCIO (F) (D)
 QUÍMICA BPAR (F) (D)
 RJR (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

COENZIMA Q10

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 MOLKOM (F) (D)
 AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

COLÁGENO

ADTEC (F)
 ARBROS (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 GELCO GELATINAS DO BRASIL (F) (D)
 GREEN SPECIALTY (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 NOVAPROM (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)

ROUSSELOT (F) (D)

OXQUIM (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

COLÁGENO, BOVINO

MOLKOM (F)
 DELQUIMICA (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

ROUSSELOT (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

COLÁGENO, FRANGO

MOLKOM (F)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB LTDA (F)
 OXQUIM (F) (D)

COLÁGENO, OVINO

CAMLIN FINE SCIENCES (F)
 MERCK S.A (F)
 NUTRI.COM (F)
 QUIMTIA (F) (D)
 SOLENTUS (F) (D)

COLÁGENO, PEIXE

CAMLIN FINE SCIENCES (F)
 NUTRI.COM (F)
 QUIMTIA (F) (D)

ROUSSELOT (F) (D)

SOLENTUS (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

COLÁGENO, PROCINO

ABOISSA (F)
 ATIAS QUIMICA (F) (D)
 ATINAS ATIVOS NATURAIS (F) (D)
 BIOVITAL (F) (D)

Soluções que **alimentam** a vida!

Há mais de 35 anos atuamos no desenvolvimento de soluções nutricionais, graças à um extenso portfólio e uma estrutura laboratorial que, aliada a nossa equipe especializada, nos permite criar soluções junto de nossos clientes com assertividade, agilidade e excelência.



Panificação



Suplementos
Alimentares



Doces e
Confeitos



Bebidas



Lácteos



Snacks



Plant
Based

Explore nossas
soluções completas
escaneando o
QR Code:



Entre em contato:

 nutricaohumana@mcassab.com.br

 +55 11 93263-5619

 MCassab Nutrição Humana

HEXUS FOODS (F) (D)
 MAVALÉRIO (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

COLOSTRO

SANNUS (D)
 CABOT BRASIL (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 HVR (F) (D)
 KILYOS NUTRITION (F) (D)

MCASSAB (F) (D)

NEONUTRI (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

COMPOSTOS LÁCTEOS EM PÓ

ALIBRA (F) (D)
 AROMAX (F) (D)
 BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 CONDBRAS ESPECIARIAS (F) (D)
 CP KELCO (F) (D)
 GL FOODS (F) (D)
 HELA (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 MC MÜLLER (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIFLAVORS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CONCENTRADO PARA ISOTÔNICOS

ATIAS QUIMICA (D)
 CARINO (F) (D)
 GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)
 DÖHLER (F) (D)
 EMULZINT (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GNT BRASIL (F) (D)
 HELA (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CONCHA DE OSTRAS

SANNUS (D)
 COREMAL (D)
 DELQUIMICA (D)
 HEXUS FOODS LTDA (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

CONDROITINA

SANNUS (D)
 ATIAS QUIMICA (D)
 COREMAL (D)
 TOVANI BENZAQUEN (D)

CREATINA

SANNUS (D)
 AGROMANDIL (F) (D)
 ARCÓLOR (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D)

DOREMUS (F) (D)

DOW. (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)
 AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ✉

KILYOS NUTRITION (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

CURCUMINA

PVP SOCIEDADE ANÔNIMA (F)
 SANNUS (F) (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 DÖHLER (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GNT BRASIL (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 QUÍMICA BPAR (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

D

D-MANOSE

MATRIX INGREDIENTES (D)

**DHEA
 (DEHIDROEPIANDROSTERONA)**

SANNUS (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ✉

NEONUTRI (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)

DIACILGLICEROL (DAG)

FERMENTECH (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)
 MARSUL PROTEÍNAS (F) (D)

E

ENZIMAS

SANNUS (D)
 AIT BRASIL (F) (D)

ANALITIC INSUMOS (F) (D) ✉

BASF (F) (D)
 CANDON (F) (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)

CORBION (F) (D) ✉

MOLKOM (F) (D)
 DUPONT (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 LABONATHUS (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)
 INTERFOOD (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

EPIGALOCATEQUINA GALATO (EGCG)

SANNUS (D)
 BIOVITAL (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D)

FERMENTECH (D)
 IMCD BRASIL (D)

ERITRITOL

SANNUS (D)
 CARGILL (F) (D)
 HELA (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)

QUIESPER (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ESQUALENO

CABOT BRASIL (F)
 DOMONDO (F) (D)
 EMULZINT (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 MC MÜLLER (F) (D)

ÉSTERES DE LUTEÍNA

BIOVITAL (D)
 DOMONDO (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ESTEROÍIS E ESTANÓIS VEGETAIS

ARCÓLOR (F)
 BIGMIX (F)
 LEVAPAN (F)

EXTRATO DE CHÁ VERDE

SANNUS (D)
 LIBANO BRASILEIRA (D)
 GRUPO CONEXÃO SUL (D)
 DUPONT (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D)

DÖHLER (F) (D)
 HEIDE EXTRATOS VEGETAIS (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

EXTRATO DE SAW PALMETTO

SANNUS (D)
 NATUREX (F) (D)
 WACKER (F) (D)

EXTRATO DE SEMENTE DE UVA

SANNUS (D)
 PROCHILE (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MACÇÃ DESIDRATADOS (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

EXTRATOS DE LEVEDURA

SANNUS (D)
 BIORIGIN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

F**FENILALANINA (L-FENILALANINA)**

ARBROS (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GNT BRASIL (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 QUÍMICA BPAR (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FERMENTO DE ARROZ VERMELHO

FERMENTECH (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 LATEC (F) (D)
 SACCO BRASIL (F) (D)

FIBRAS FUNCIONAIS

SANNUS (D)
 BLANVER (F) (D)
 BRENNTAG (F) (D)
 GRAMKOW (F) (D)
 NUTRIFOLHAS (F) (D)
 DUPONT (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

IFF (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INGREDION BRASIL (F) (D)
 ROQUETTE BRASIL (F) (D)

J. RETTENMAIER & SÖHNE (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MACÇÃ DESIDRATADOS (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 NUTRASSIM FOOD (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FITONUTRIENTES

SANNUS (D)
 NUTRIFOLHAS (F) (D)
 GELCO GELATINAS DO BRASIL (F) (D)
 GELNEX (F) (D)
 NEWCORP BRASIL (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

NEXIRA (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

FITOSTERÓIS

SANNUS (D)
 AROMAX (F) (D)

BASF (F) (D)
 BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 HELA (F) (D)
 KERRY (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FLAVONAS POLIMETOXILADAS

SANNUS (D)
 ADICEL (F) (D)
 BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 CITROMAX ESSENCIAS (F) (D)
 DOMONDO (F) (D)
 FEGO ALIMENTOS (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 FIRACE (F) (D)
 GL FOODS (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 MANE DO BRASIL (F) (D)
 MARSUL PROTEÍNAS (F) (D)
 MC MÜLLER (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNTHITE (F) (D)
 TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FLAVONÓIDES

SANNUS (D)
 MAVALÉRIO (F) (D)

FLAVONÓIDES CÍTRICOS

SANNUS (D)
 ADDITIVA (D)
 ADICEL (F) (D)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 COANA (F) (D)
 DOW. (F) (D)



Tereos

Amido
& Adoçantes

**ingredientes
essenciais
para receitas
de sucesso.**

Conheça nossos produtos:

www.solucoestssb.com

sales.tssb@tereos.com

Clique e saiba mais



 **Tereos**

FEGO ALIMENTOS (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 IMCD BRASIL (F) (D)
 MARSUL PROTEÍNAS (F) (D)
 MERCK S.A (F) (D)
 N&B (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 NILPAN (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 CONDIMENTAL (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)
 SACCO BRASIL (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)

FLAVORIZANTES

ADTEC (F)
 BIOVITAL (F) (D)
 BRENNTAG (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DÖHLER (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

FEGO ALIMENTOS (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 FIRACE (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GNT BRASIL (F) (D)
 GRASSE AROMAS (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 LATEC (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)

QUÍMICA BPAR (F) (D)
 SOLVAY (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 SOLUTECH (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FOSFATIDILCOLINA

ARCÓLOR (F)
 FEGO ALIMENTOS (F)
 FIRACE INGREDIENTES (F)
 GNT BRASIL (F)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

SAPORITI (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)

FOSFATIDILSERINA

COANA (D)
 MOLKOM (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 SACCO BRASIL (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

FOSFOLIPASE

SANNUS (D)
 FIRACE (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 SANLEON (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)

Verifik[®] COVID

PRÁTICO E CONFIÁVEL



Autoteste para detecção de Antígeno
SARS-CoV-2 em amostra nasal

RESULTADO EM

10-20 MIN



COLETA NASAL

+ CONFORTÁVEL



FÁCIL LEITURA

NEGATIVO



POSITIVO



Compra on-line
www.analitic.com.br

Tradição e qualidade
em autotestes



ANALITIC



Conheça também!

Confirme Semanas - teste de gravidez com indicador de semanas e o Confirme Fertilidade Masculina.

www.confirme.com.br

CONFIRME[®]

FOSFOLÍPIDIOS - VEJA FOSFATÍDIOS, FOSFATIDILCOLINA E FOSFATIDILSERINA.

SANNUS (D)
 AGROMANDIL (F) (D)
 COMPANHIA LORENZ (F) (D)
 AMIDOS MUNDO NOVO (F) (D)
 CASSAVA S/A (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 PHD COMÉRCIO (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)

FRUTAS / VEGETAIS DESIDRATADOS

NUTRIFOLHAS (F) (D)

LIOTÉCNICA (F) (D) ☑

FRUTAS/ VEGETAIS (ÓLEOS/PÓS)

SANNUS (D)

DAXIA DOCE AROMA (D) ☑

PROCHILE (F) (D)
 GNT BRASIL (F) (D)

LIOTÉCNICA (F) (D) ☑

MACÇÃ DESIDRATADOS (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

FRUTAS/VEGETAIS (EXTRATOS/ FIBRAS)

SANNUS (D)
 GRAMKOW (D)
 NUTRIFOLHAS (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

PROCHILE (F) (D)

GNT BRASIL (F) (D)
 ASHLAND (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MACÇÃ DESIDRATADOS (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)
 YERBALATINA (F) (D)

FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS)

SANNUS (D)
 LIBANO BRASILEIRA (D)
 DELQUIMICA (D)
 HEXUS FOODS LTDA (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

INGREDION BRASIL (F) (D)
 N&B (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 SENSIENT (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FRUTOSE

ADRIVAN (D)
 DUPONT (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

METACHEM (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 OXQUIM (F) (D)
 INTERFOOD (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

FUCOIDANA

ABOISSA (F)
 ADDITIVA (F) (D)
 ARCÓLOR (F) (D)
 BIGMIX (F) (D)
 DOW. (F) (D)
 EMULZINT (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 KERRY (F) (D)

MCASSAB (F) (D) 

NEONUTRI (F) (D)
 NILPAN (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SGS (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)
 WACKER (F) (D)

FUCOXANTINA

DOW. (F)
 WACKER (F)

G**GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO**

CLARIANT S.A. (D)
 FERMENTECH (D)
 GENKOR (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)


NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INGREDION BRASIL (F) (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 LATEC (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 SACCO BRASIL (F) (D)
 INTERFOOD (F) (D)

GELATINA

ADTEC (F)
 COREMAL (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) 

DOMONDO (F) (D)

DOREMUS (F) (D) 

GELCO GELATINAS DO BRASIL (F) (D)
 ASHLAND (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)

MCASSAB (F) (D) 

NUTRI.COM (F) (D)

ROUSSELOT (F) (D) 

OXQUIM (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

GELÉIA REAL

SANNUS (D)
 DOMONDO (D)

GENISTEINA

NEWCORP BRASIL (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)

GLICEROFOSFOCOLINA (GPC)

BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 CONDBRAS ESPECIARIAS (F) (D)

GL FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 MC MÜLLER (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

CONDIMENTAL (F) (D)
 SYNTHITE (F) (D)
 TEBRACC (F) (D)

GLICOSAMINA

ARBROS (F) (D)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 QUÍMICA BPAR (F) (D)
 QUIMTIA (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

GLICOSAMINOGLICANAS

SANNUS (D)
 AGARGEL (F) (D)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 DOW. (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

GLUCOMANANA.

CITROMAX ESSENCIAS (F)
 GREEN SPECIALTY (F) (D)
 HYG FLAVORS (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

GLUCONATOS MINERAIS

SANNUS (D)
 AKZO NOBEL (F) (D)
 CHEMYUNION (F) (D)
 CLARIANT S.A. (F) (D)
 DOW. (F) (D)
 FEGO ALIMENTOS (F) (D)
 FERMENTECH (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 KERRY (F) (D)
 LATEC (F) (D)
 N&B (F) (D)
 NILPAN (F) (D)
 QUÍMICA BPAR (F) (D)
 SAPORITI (F) (D)
 SOLUTECH (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)
 TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)
 WACKER (F) (D)

GLUCORONOLACTONA

DÖHLER (F)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 SGS (F) (D)
 SUNSET (F) (D)

GLUCOSAMINA

SANNUS (D)
 FORTINBRAS (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

SGS (F) (D)
 SUNSET (F) (D)

GLUTAMINA

SANNUS (D)

ADRIVAN (D)

DAXIA DOCE AROMA (D) ☑**DOREMUS (F) (D) ☑**

FORTINBRAS (F) (D)

GRASSE AROMAS (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

SGS (F) (D)

OXQUIM (F) (D)

SUNSET (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

GLUTATIONA

MOLKOM (F)

FORTINBRAS LTDA (F)

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

SGS (F) (D)

GOMA ACÁCIA**DAXIA DOCE AROMA (D) ☑**

FORTINBRAS (F) (D)

GREEN SPECIALTY (F) (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

ASHLAND (F) (D)

METACHEM (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

OXQUIM (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

GOMA GUAR

SANNUS (D)

ADTEC (F) (D)

AIT BRASIL (F) (D)

AMIK DO BRASIL (F) (D)

CAMLIN FINE SCIENCES (F) (D)

DUPONT (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑**DOREMUS (F) (D) ☑**

GREEN SPECIALTY (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

ASHLAND (F) (D)

LABONATHUS (F) (D)

MASTERSENSE (F) (D)

METACHEM (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

NUTRICHEM (F) (D)

PLURY QUÍMICA (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

SOLENTUS (F) (D)

OXQUIM (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

VOGLER (F) (D)

GOMA XANTANA

SANNUS (D)

ADRIVAN (D)

ADTEC (F) (D)

AIT BRASIL (F) (D)

BRÉNNTAG (F) (D)

CP KELCO (F) (D)

DUPONT (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

DOW. (F) (D)
 GREEN SPECIALTY (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

ASHLAND (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 METACHEM (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQU (F) (D)
 OXQUIM (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

GOMAS FUNCIONAIS

SANNUS (D)
 CAMLIN FINE SCIENCES (F) (D)
 GREEN SPECIALTY (F) (D)
 HELA (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 ASHLAND (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 NUTRASSIM FOOD (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

VOGLER (F) (D)

GUARANÁ

DÖHLER (F)
 DOMONDO (F) (D)
 FRUTAROM (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

H**HESPERIDINA**

ATINAS ATIVOS NATURAIS (F)
 CAMLIN FINE SCIENCES (F)

HEXAFOSFATO DE INOSITOL (IP-6)

ATINAS ATIVOS NATURAIS (F)
 DOMONDO (F) (D)
 GEORGES BROEMMÉ (F) (D)
 NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 PHD COMÉRCIO (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

SAPORITI (F) (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNTHITE (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

HIDROCOLOIDES

ADICEL (F)
 FEGO ALIMENTOS (F)
 FIRACE INGREDIENTES (F)
 GL FOODS (F)
 HYG FLAVORS (F)
 MARSUL PROTÉÍNAS LTDA (F)
 MC MÜLLER (F)
 SUN FOODS (F)
 UNIFLAVORS (F)

HIDROXIAPATITA MICROCRISTALINA (HAMC)

GL FOODS (F)

HIDROXIMETILBUTIRATO (HMB)

AGROMANDIL (F)

HEXUS FOODS (F) (D)

CASSAVA S/A (F) (D)

LATEC (F) (D)

TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)

HISTIDINA (L-HISTIDINA)

ADRIVAN (D)

ARCÓLOR (F) (D)

BIGMIX (F) (D)

BIOCON DO BRASIL (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

EMULZINT (F) (D)

FERMENTECH (F) (D)

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

LEVAPAN (F) (D)

NILPAN (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

SAPORITI (F) (D)

HORMONAS

FERMENTECH (D)

GLOBALFOOD (F) (D)

LATEC (F) (D)

SACCO BRASIL (F) (D)

INTERFOOD (F) (D)

HUPERZINA

ANALITIC INSUMOS (D)

CLARIANT S.A. (D)

DOMONDO (D)

FERMENTECH (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (D)

TATE & LYLE (F) (D)

TREXCO TRADING (F) (D)

WACKER (F) (D)

HUPERZINA A E B

CLARIANT S.A. (D)

SACCO BRASIL (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

I

IMUNOGLOBULINA

FERMENTECH (D)

HYG FLAVORS (F) (D)

TREXCO TRADING (F) (D)

INDOL-3-CARBINOL (VEJA 3,3'-DIINDOILMETANO)

SANNUS (D)

HEXUS FOODS LTDA (D)

INGREDIENTES MICROENCAPSULADOS

SANNUS (D)

ARBROS (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

IMCD BRASIL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

LABONATHUS (F) (D)

NEONUTRI (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

YERBALATINA (F) (D)

INOSITOL

ADRIVAN (D)

BRENNTAG (D)

DÖHLER (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

PROTEIC (F) (D)

SOLUTECH (F) (D)

SUNSET (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

INULINA

SANNUS (D)

ABOISSA (F) (D)

CADISA (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

PROCHILE (F) (D)

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

LABORATÓRIO GILADE LAB (F) (D)

NUTRASSIM FOOD (F) (D)

NUTRI.COM (F) (D)

APISNUTRI IND (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

QUÍMICA BPAR (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

SOLUTECH (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

ISOFLAVONAS

SANNUS (D)

DOMONDO (D)

NEXIRA (F) (D)

SUN FOODS (F) (D)

ISOLEUCINA (L-ISOLEUCINA)

ADRIVAN (D)

AJINOMOTO (F) (D)

ARBROS (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

GRASSE AROMAS (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

SUN FOODS (F) (D)

SUNSET (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

ISOMALTE

ARBROS (F) (D)

AROMAX (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

LATEC (F) (D)

SUN FOODS (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)



Mercado Halal: conheça uma lucrativa oportunidade de negócios

O Brasil é o maior exportador de alimentos Halal do mundo

A certificação da FAMBRAS HALAL é a chave para o sucesso de expansão das indústrias brasileiras

Seja um fornecedor de matéria-primas para a cadeia produtiva Halal



FAMBRAS HALAL

DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD
من أمريكا اللاتينية إلى العالم

fambrashalal.com.br

L

LACTOBACILLUS

SANNUS (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 IFF (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS

SANNUS (D)
 CARINO (F) (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)
 IFF (F) (D)

LACTOBACILLUS BULGARICUS

SANNUS (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

IFF (F) (D)
 TATE & LYLE (F) (D)

LACTOFERRINA

SANNUS (D)
 MOLKOM (F) (D)
 DOWN FOODS (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

GELNEX (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 MATRIX (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)

ROUSSELOT (F) (D) ☑

UNIFLAVORS (F) (D)

LACTOSE

ADRIVAN (D)

CORBION (F) (D) ☑

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

FERMENTECH (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 ASHLAND (F) (D)
 LABONATHUS (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

LANOLINA

ABOISSA (F)
 ADRIVAN (F) (D)
 ATIAS QUIMICA (F) (D)
 COREMAL (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

LECITINA

CARGILL (F)
 DUPONT (F)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)

Peptan
A world of potential



PARA CIÊNCIA E VERSATILIDADE, PEPTAN® É A ESCOLHA CERTA

Nossa marca de colágeno hidrolisado (peptídeos de colágeno) é reconhecida pelo seu padrão global de qualidade, versatilidade de aplicações, desempenho sensorial (sabor e odor neutros) e solubilidade instantânea.

Com benefícios comprovados em estudos científicos, Peptan® é o ingrediente ideal para formulação de alimentos, bebidas e suplementos para um estilo de vida mais saudável.

rousselet.brasil@rousselet.com

 [PeptanLatam](#)

 [@RousseletHealth](#)

 [@Peptanlatam](#)

Rousselet | **GELnEX**

| by Darling Ingredients

NEONUTRI (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

LEUCINA (L-LEUCINA)

ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

AMIDOS MUNDO NOVO (F) (D)
 GRASSE AROMAS (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 RJR (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)

TEREOS AMIDO (F) (D) ☑

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

LICOPENO

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 BASF (F) (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)
 GNT BRASIL (F) (D)
 HELA (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NATUREX (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

LIGNANAS

NUTRI.COM (F)

LIICOPENO

SANNUS (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

INDUKERN (D)

MCASSAB (D) ☑

PROBIÓTICA LABORATÓRIOS (D)
 VOGLER (F) (D)

LISINA (L-LISINA)

ADICEL (F)
 ADRIVAN (F) (D)
 ARBROS (F) (D)
 CABOT BRASIL (F) (D)
 CJ DO BRASIL (F) (D)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

LUTEINA

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)

ANALITIC INSUMOS (D) ☑

CHR-HANSEN (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 KEMIN (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

N&B (F) (D)

NATUREX (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

TEREOS AMIDO (F) (D) ☑

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VOGLER (F) (D)

M

MALTITOL

DAXIA DOCE AROMA (D) ☑

FERMENTECH (D)

GENKOR (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

ROQUETTE BRASIL (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

OXQUIM (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

MANITOL

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

HORA REPRESENTAÇÕES (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

ROQUETTE BRASIL (F) (D)

KERRY (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

MELATONINA

SANNUS (D)

ANALITIC INSUMOS (D) ☑

ARBROS (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

METILSULFONILMETANO (MSM)

SANNUS (D)

ADICEL (F) (D)

LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

FERMENTECH (F) (D)

GENKOR (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

MASTERSENSE (F) (D)

NEONUTRI (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

METIONINA (L-METIONINA)

AJINOMOTO (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

**MEXILHÃO DE LÁBIO VERDE
(PERNA CANALICULUS)**

SANNUS (D)

AGARGEL (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 TREXCO TRADING (F) (D)

MINERAIS

SANNUS (D)
 ARBROS (F) (D)
 CHEMYUNION (F) (D)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

CORBION (F) (D) ☑

MOLKOM (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 KILYOS NUTRITION (F) (D)
 LABONATHUS (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

MINERAIS QUELATOS

SANNUS (D)
 ARBROS (F) (D)
 CHEMYUNION (F) (D)

CORBION (F) (D) ☑

MOLKOM (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

FERMENTECH (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 KILYOS NUTRITION (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)

MIRISTOLEATO DE CETILO (CMO)

HORA REPRESENTAÇÕES (D)

MISTURA DE VITAMINA E MINERAIS

ABOISSA (F)
 ADICEL (F)
 AMIK DO BRASIL (F) (D)
 ARBROS (F) (D)
 BIOVITAL (F) (D)
 CHEMYUNION (F) (D)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)
 GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)
 COREMAL (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

FERMENTECH (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 KERRY (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MARSUL PROTÉÍNAS (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

MK INDÚTRIA E COMÉRCIO (F) (D)
 N&B (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ✉

QUIMTIA (F) (D)
 RJR (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

N

N-ACETILCISTEÍNA (NAC)

SANNUS (D)
 AJINOMOTO (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)
 QUANTIQ (F) (D)

N-ACETILGLICOSAMINA (GLCNAC OU NAG)

SANNUS (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (D)

NONI

SANNUS (D)
 ABOISSA (F) (D)
 COMARPLAST (F) (D)
 GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 MATRIX (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

NOR-ANDROSTENEDIONA

DOMONDO (D)
 SUN FOODS (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)

O

ÓLEO DE EMU

ABOISSA (F)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)
 COREMAL (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

ÓLEO DE LINHAÇA E DERIVADOS

SANNUS (D)
 ALIBRA (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)

ÓLEO DE PALMA

ALIBRA (F) (D)
 BRENNTAG (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ✉

VOGLER (F) (D)

ÓLEO DE PEIXE

DISPROQUIMA BRASIL (D) ✉

REDUÇÃO DE AÇÚCAR NATURAIS, ARTIFICIAIS & POLÍOIS

- TAUMATINA
- STEVIA
- ALULOSE
- LUO HAN GUO (MONK FRUIT)

XILITOL DE AVEIA A SWEETER FUTURE FOR OATS

- NATURALLY DERIVED
- UP-CYCLED
- GMO FREE
- GLUTEN FREE



nutrasal®

O MELHOR REDUTOR DE SÓDIO

nutrasal®
50% MENOS SÓDIO

nutrasal®
Zero SÓDIO

FIBRAS

- FOS, INULINA, GOS & XOS
- BETA GLUCANA (AVEIA E LEVEDURA)
- CELULOSE MICROCRISTALINA
- DEXTRINA RESISTENTE
- GOMA ACÁCIA
- POLIDEXTROSE
- IMO / XAROPE DE TAPIOCA

NUTRIÇÃO ESPORTIVA

- CREATINA
- AMINOÁCIDOS
- PROTEÍNAS
- D-RIBOSE
- ISOMALTULOSE
- ESTIMULANTES

E MUITO MAIS...

PROCHILE (F) (D)
 FMC (F) (D)
 NUTRICHEM (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

OLIGOSSACARÍDEOS (VEJA OLIGOFRUTOSE E INULINA)

SANNUS (D)
 GRAMKOW (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 INGREDION BRASIL (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

ORNITINA (L-ORNITINA)

ARBROS (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 DOMONDO (F) (D)

OXIGENEO

QUIMTIA (D)

P

PAPAINA

ANALITIC INSUMOS (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D)

PECTINA

CARGILL (F)
 LIBANO BRASILEIRA (F) (D)
 CP KELCO (F) (D)
 DUPONT (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D)

GREEN SPECIALTY (F) (D)
 HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 OXQUIM (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PEPINO-DO-MAR

ADICEL (F)
 ATIAS QUIMICA (F) (D)
 PROCHILE (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 NEWCORP BRASIL (F) (D)
 INNOPHOS NUTRITION (F) (D)
 MARSUL PROTÉÍNAS (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)

PEPSINA

SANNUS (D)
 ABOISSA (F) (D)
 ADTEC (F) (D)
 NEONUTRI (F) (D)
 PRATIVITA (F) (D)

PEPTÍDEOS

SANNUS (D)
 BIOCON DO BRASIL (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 SYNERGY AROMAS (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PIRUVATO

SACCO BRASIL (F) (D)

PÓ DE PÉROLA

GLOBALFOOD (F)

SACCO BRASIL (F) (D)

POLIFENÓIS

SANNUS (D)

AGROMANDIL (F) (D)

COMPANHIA LORENZ (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

HEIDE EXTRATOS VEGETAIS (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

CASSAVA S/A (F) (D)

NEONUTRI (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

NUTRI.COM (F) (D)

NUTRISENIOR (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

RHODIA - SOLVAY (F) (D)

TATE & LYLE (F) (D)

VOGLER (F) (D)

POLISSACARÍDEOS

SANNUS (D)

BRENNTAG (D)

CP KELCO (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

PRÉ-MIX VITAMÍNICOS

SANNUS (D)

ARBROS (F) (D)

LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

NUTRI.COM (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

PREBIÓTICOS

SANNUS (D)

DOW. (F) (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

MASTERSENSE (F) (D)

MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

NATUREX (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

NUTRASSIM FOOD (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

PREGNENOLONA

AKZO NOBEL (F)

NEWCORP BRASIL (F) (D)

INNOPHOS NUTRITION (F) (D)

PHD COMÉRCIO (F) (D)

RJR (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

PROANTOCIANIDINA OLIGOMÉRICA (OPC)

COMARPLAST (F)

GENKOR INGREDIENTES (F)

HEXUS FOODS (F) (D)
 NEXIRA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

PROBIÓTICOS

SANNUS (D)
 CHR-HANSEN (F) (D)
 COMARPLAST (F) (D)
 MOLKOM (F) (D)
 DUPONT (F) (D)
 IFF (F) (D)
 LABONATHUS (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 SGS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PROLINA (L-PROLINA)

ARBROS (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 QUANTIQU (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

PRÓPOLIS

MOLKOM (F)
 PROCHILE (F)
 FORTINBRAS LTDA (F)
 HELA (F) (D)

PROPOLIS DE ABELHA

MOLKOM (F)

PROTEÍNA DE KRILL

COMARPLAST (F)
 FORTINBRAS LTDA (F)

PROTEÍNA DE SOJA (CONCENTRADAS, ISOLADAS E OUTRAS)

ADTEC (F)
 COMARPLAST (F)
 DUPONT (F)
 DÖHLER (F)

DOREMUS (F) (D)

FORTINBRAS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 ASHLAND (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 NUTRASSIM FOOD (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PROTEÍNA DE SORO DO LEITE

ADTEC (F)
 ALIBRA (F) (D)
 ARLA FOODS (F) (D)
 CP KELCO (F) (D)

DOREMUS (F) (D)

FERMENTECH (F) (D)
 FONTERRA BRASIL (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D)

ASHLAND (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)

MCASSAB (F) (D)

Quiesper

Comércio e Distribuição Ltda



TEMOS AS MARCAS QUE SUA EMPRESA APROVA

- Qualidade
- Segurança
- Pontualidade
- Agilidade
- Credibilidade
- Sustentabilidade

LINHA DE PRODUTOS

- Acidulantes
- Aditivos
- Alcóois Graxos
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Antiumectantes
- Conservantes
- Corantes
- Emulsificantes
- Espessantes
- Estabilizantes
- Extratos Vegetais
- Fosfatos
- Realçadores de Sabor
- Silicones
- Umectantes

IMPORTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA AS INDÚSTRIAS

- ◆ Cosméticas
- ◆ Alimentícias
- ◆ Farmacêuticas
- ◆ Química Geral

Profissionais com mais de

40 ANOS

de experiência, altamente qualificados.

Quiesper
Comércio e Distribuição Ltda

Licenças Ambientais



Produtos Controlados



Vigilância Sanitária



Certificados de Qualidade



 (11) 5513-3980 | 5511-2540
Rua Arthur Bliss, 385 - Jardim Casablanca - SP



vendas@quiesper.com.br
www.quiesper.com.br

PROTEIC (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PROTEINA ISOLADA DE SOJA

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

DOREMUS (F) (D) ☑

INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PROTEÍNA ISOLADA DO SORO DE LEITE

ADTEC (F)
 ALIBRA (F) (D)
 ARLA FOODS (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

FONTERRA BRASIL (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PROTEÍNAS LÁCTEAS (CONCENTRADAS, ISOLADAS E OUTRAS)

ALIBRA (F) (D)
 ARLA FOODS (F) (D)

CP KELCO (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

FONTERRA BRASIL (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 ASHLAND (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 MASTERSENSE (F) (D)
 MATPRIM SOLUTIONS (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

PTEROSTILBENO

FERMENTECH (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

SACCO BRASIL (F) (D)
 INTERFOOD (F) (D)

Q

QUERATINA

ARBROS (F) (D)
 ATIAS QUIMICA (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

QUERCETINA

PVP SOCIEDADE ANÔNIMA (F)
 ARBROS (F) (D)
 NUTRI.COM (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)

QUITOSANA

LABORATÓRIO GILEADE LAB LTDA (F)

R**REBAUDIOSÍDEO A**

HORA REPRESENTAÇÕES (D)

HYG FLAVORS (F) (D)

INGREDION BRASIL (F) (D)

MASTERSENSE (F) (D)

QUÍMICA BPAR (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VOGLER (F) (D)


RESVERATROL

SANNUS (D)

ABOISSA (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

QUIESPER (F) (D) 

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

RIBOSE

SANNUS (D)

COREMAL (D)

PROTEIC (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

RUTINA

PVP SOCIEDADE ANÔNIMA (F)

S**S-ADENOSILMETIONINA (SAM)**

CLARIANT S.A. (D)

SAW PALMETTO**ANALITIC INSUMOS (D) **

NATUREX (F) (D)

SERINA (L-SERINA)

ARBROS (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

SILIMARINA

SANNUS (D)

ANALITIC INSUMOS (D) 

NATUREX (F) (D)

RJR (F) (D)

VITAQUIMA (F) (D)

SPIRULINA

SANNUS (D)

CHR-HANSEN (F) (D)

LIBANO BRASILEIRA (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) 

PROCHILE (F) (D)

FERMENTECH (F) (D)

GNT BRASIL (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

NATUREX (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

QUIESPER (F) (D) 

INTERFOOD (F) (D)

SULFATO DE GLICOSAMINA

CADISA (F)

HEXUS FOODS (F) (D)

IMCD BRASIL (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

SUPERÓXIDO DISMUTASE (SOD)

BIOVITAL (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

DOMONDO (D)

FERMENTECH (D)

HEXUS FOODS LTDA (D)

MCASSAB (D) ☑

TATE & LYLE (F) (D)

T**TAURINA (L-TAURINA)**

ADRIVAN (D)

ARBROS (F) (D)

BRENNTAG (F) (D)

DÖHLER (F) (D)

DOREMUS (F) (D) ☑

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

SUNSET (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

TEANINA (L-TEANINA)

ARBROS (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

TEOBROMINA

FORTINBRAS LTDA (F)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑**QUIESPER (F) (D) ☑**

QUIMTIA (F) (D)

ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

TIROSINA (L-TIROSINA)

ARBROS (F) (D)

CLARIANT S.A. (F) (D)

FERMENTECH (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

NEWCORP BRASIL (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

SUNSET (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

TOCATRIENÓIS

COANA (D)

DISPROQUIMA BRASIL (D) ☑

FERMENTECH (D)

GAMMA (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (D)

MASTERSENSE (D)

SACCO BRASIL (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

VALE URUCUM (F) (D)

TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA (TCM)

ALIBRA (F) (D)

DOW. (F) (D)

IMCD BRASIL (F) (D)

MASTERSENSE (F) (D)

MCASSAB (F) (D)

NEXIRA (F) (D)

QUIESPER (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

TRIPSINA

MOLKOM (F)

DOMONDO (F) (D)

GL FOODS (F) (D)

ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)

SANLEON (F) (D)

TRIPTOFANO (L-TRIPTOFANO)

SANNUS (D)

ADRIVAN (D)

AJINOMOTO (F) (D)

ARBROS (F) (D)

MOLKOM (F) (D)

GAMMA (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

HORA REPRESENTAÇÕES (F) (D)

IMCD BRASIL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D)

NEWCORP BRASIL (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VITAQUIMA (F) (D)

U**UBIQUINOL**

SANNUS (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

UBIQUINONA (VEJA COENZIMA Q10)

SANNUS (D)

ARCÓLOR (F) (D)

BIGMIX (F) (D)

AMIDOS MUNDO NOVO (F) (D)

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

KERRY (F) (D)

LEVAPAN (F) (D)

SAPORITI (F) (D)

V**VALINA (L-VALINA)**

ADRIVAN (D)

ARBROS (F) (D)

DAXIA DOCE AROMA (F) (D) **DISPROQUIMA BRASIL (F) (D)** **DOREMUS (F) (D)**

IMCD BRASIL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D)

NEWCORP BRASIL (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

QUANTIQ (F) (D)

RJR (F) (D)

SUNSET (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VITAQUIMA (F) (D)

VINPOCETINA

LIBANO BRASILEIRA (D)

GRUPO CONEXÃO SUL (D)

HEXUS FOODS LTDA (D)

MCASSAB (D) ☑

PROTEIC (F) (D)

QUIESPER (F) (D) ☑**VITAMINA B1**

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA B2

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 TOVANI BENZAQUEN (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA B3

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA B5

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

SWEETMIX (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA B6

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 PRODUQUIMICA (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA C

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ADTEC (F) (D)
 ARBROS (F) (D)
 BRENNTAG (F) (D)
 CANDON (F) (D)
 FUNCIONAL MIKRON (F) (D)
 GENKOR (F) (D)
 GLOBALFOOD (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 HEXUS FOODS (F) (D)
 ICL FOOD SPECIALTIES (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 NICROM QUÍMICA (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 PLURY QUÍMICA (F) (D)
 PROTEIC (F) (D)
 OXQUIM (F) (D)
 SUNSET (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)



Acerola liofilizada

A acerola liofilizada da Liotécnica é um **produto natural**, que contém **Vitamina C** proveniente da Fruta e que aporta benefícios à saúde do consumidor.

Pode ser aplicado em diversas matrizes alimentícias, tais como suplementos, gomas, shakes, bebidas, cereais, sorvetes, produtos lácteos e muitos outros.

Além dos benefícios nutricionais, também entrega sabor e é um antioxidante natural.

O processo de liofilização, tecnologia limpa, garante uma alta concentração da **Vitamina C** mantendo as propriedades antioxidantes como flavonoides e carotenoides mesmo depois da desidratação. Nosso produto, aprovado na ANVISA, é uma solução tecnológica confiável e segura para o sucesso do seu produto.

FONTE NATURAL DE VITAMINA C



Versões disponíveis:



ACEROLA CONVENCIONAL



ACEROLA ORGÂNICA

liotecnica.com.br

faleconosco@liotecnica.com.br

LIOTÉCNICA



VITAMINA D

ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 BASF (F) (D)
 DELQUIMICA (F) (D)
 GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NUTRISENIOR (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 APISNUTRI IND (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA D3

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 DELQUIMICA (F) (D)
 INDUKERN (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA E

SANNUS (D)
 ABOISSA (F) (D)
 ADRIVAN (F) (D)
 ARBROS (F) (D)
 BASF (F) (D)
 BRENNTAG (F) (D)
 DUPONT (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑**QUIESPER (F) (D) ☑**

QUIMTIA (F) (D)
 RJR (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)
 SWEETMIX (F) (D)

TEREOS AMIDO (F) (D) ☑

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)
 VOGLER (F) (D)

VITAMINA E NATURAL

SANNUS (D)
 AZINGRO ESSENTIAL (D)
 LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)
 NATUREX (F) (D)
 PRATIVITA (F) (D)
 PROBIÓTICA (F) (D)
 ROMANUS SOLUÇÕES (F) (D)

VITAMINA H

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)
 BASF (F) (D)
 CLARIANT S.A. (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MCASSAB (F) (D) ☑

TATE & LYLE (F) (D)
 UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA K1

SANNUS (D)
 ADRIVAN (D)
 ARBROS (F) (D)

GRUPO CONEXÃO SUL (F) (D)

DISPROQUIMA BRASIL (F) (D) ☑

DOMONDO (F) (D)

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

HEXUS FOODS (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑**MCASSAB (F) (D) ☑**

NEONUTRI (F) (D)

NUTRISENIOR (F) (D)

PROBIÓTICA (F) (D)

QUIMTIA (F) (D)

TATE & LYLE (F) (D)

TATE & LYLE GEMACOM TECH (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINA K2

SANNUS (D)

ADRIVAN (D)

ARBROS (F) (D)

KILYOS NUTRITION (F) (D)

LABONATHUS (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

VITAMINAS EM GERAL (NÃO ESPECIFICADO)

SANNUS (D)

ANALITIC INSUMOS (D) ☑

ARBROS (F) (D)

ATIAS QUIMICA (F) (D)

CORBION (F) (D) ☑

MOLKOM (F) (D)

FUNCIONAL MIKRON (F) (D)

GRANOLAB/GRANOTEC (F) (D)

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

LABONATHUS (F) (D)

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

NUTRISENIOR (F) (D)

PRODUQUIMICA (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

X**XILITOL**

SANNUS (D)

DUPONT (F) (D)

AZINGRO ESSENTIAL (F) (D)

INDUKERN (F) (D)

QUÍMICA ANASTACIO (F) (D) ☑

LABORATÓRIO GILEADE LAB (F) (D)

MASTERSENSE (F) (D)

NICROM QUÍMICA (F) (D)

PROTEIC (F) (D)

OXQUIM (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

VOGLER (F) (D)

Z**ZEAXANTINA**

SANNUS (D)

ANALITIC INSUMOS (D) ☑

MOLKOM (F) (D)

KEMIN (F) (D)

OCEAN DROP COMÉRCIO (F) (D)

TOVANI BENZAQUEN (F) (D)

UNIVAR SOLUTIONS (F) (D)

EMPRESAS DESTAQUE

BUSCA POR FORNECEDOR
CLIQUE E NAVEGUE



DAXIA



Quiesper



Aak

Tel.: (11) 4431-0000

aak.comaakvendas@aak.com**Ab Enzimas Brasil Comercial Ltda.**

Tel.: (41) 4688-2555

abenzymes.comabebrasil@abenzymes.com**Aboissa Representações S/s Ltda.**

Tel.: (11) 9411-50798

aboissa.com.brmkt@aboissa.com.br**Additiva Com. de Produtos Químicos Ltda.**

Tel.: (51) 3030-9100

atendimento@additiva.com.br**Adicel**

Tel.: (31) 3425-3999

adicel.com.brvendas1@adicel.com.br**Adrivan**

Tel.: (11) 4043-0411

adrivan.com.bradrivancom@uol.com.br**Adtec**

Tel.: (15) 3205-4200

vendas@adtec-tecnologia.com.br**Agargel Ind. e Com. Ltda.**

Tel.: (83) 3233-1120

agargel.com.brvendas@agargel.com.br**Agromandil Amidos e Especialidades Ltda.**

Tel.: (34) 3255-5466

agromandil.com.bragromandil@agromandil.com.br**Agropalma S.A.**

Tel.: (11) 2505-6400

agropalma.com.brcomercial@agropalma.com.br**Ait Ingredients Brasil**

Tel.: (41) 3668-8163

ait-brasil.com.brquallimix02@gmail.com**Ajinomoto**

Tel.: (11) 5908-8761

aminoscience.com.brmkt_aminoscience@br.ajinomoto.com**Akzo Nobel Ltda.**

Tel.: (11) 5491-8800

akzonobel.comchristian.hainfellner@akzonobel.com**Alibra Ingredientes**

Tel.: (19) 3716-8888

alibra.com.brcomercial@alibra.com.br**Amidos Mundo Novo**

Tel.: (67) 3474-2990

mundonovo.ind.brivan@amidosmundonovo.com.br**Amik do Brasil Ltda.**

Tel.: (11) 5531-4317

amikdobrasil.com.brceliabergamini@amikdobrasil.com.br

Apisnutri Ind Ltda.

Tel.: (44) 9995-92731

apisnutri.com.brdesenvolvimento@apisnutri.com.br**Arbros Pharma & Food**

Tel.: (11) 4652-4800

arbrospharma.com.brmarketing@arbrospharma.com.br**ArcÓlor**

Tel.: (11) 2191-2444

arcolor.com.brinfo@arcolor.com.br**Arla Foods Ingredients Com. Prod. Alim. Ltda.**

Tel.: (11) 3469-6233

arlafoodsingredients.comafi-brazil@arlafoods.com**Aromax**

Tel.: (12) 3644-4100

aromax.com.brcomercial@aromax.com.br**Ashland**

Tel.: (11) 4529-8652

ashland.comIrodrigues@ashland.com**Associação Brasileira da Ind. de Alimentos****Dietéticos - Abiad**

Tel.: (11) 5535-6725

abiad.org.brabiad@uol.com.br**Associação Brasileira da Ind. e Com. de
Ingredientes e Aditivos Para Alimentos - Abiam**

Tel.: (11) 2924-6705

abiam.com.brabifra@abifra.org.br**Associação Brasileira das Indústrias de Milho -
Abimilho**

Tel.: (43) 3423-63963

abimilho.com.brsandro@abimilho.com.br**Associação Brasileira das
Indústrias de Queijo - ABIQ**

Tel.: (11) 3259-9213

abiq.com.br**Associação Brasileira das
Indústrias de Sorvete - ABIS**

Tel.: (11) 3683-8661

abis.com.brabis@abis.com.br**Associação Brasileira de Engenheiros de
Alimentos - ABEA**

Tel.: (11) 2171-1500

abea.com.brabea@abea.com.br**Associação Brasileira do Leite Longa Vida - ABLV**

Tel.: (11) 5102-3134

ablv.org.br**Associação Brasileira dos Produtores de Amido
e Mandioca - ABAM**

Tel.: (44) 3422-6490

abam.com.br**Associação Brasileira dos Produtores de Leite -
Leite Brasil**

Tel.: (11) 3221-3599

leitebrasil.org.brleitebrasil@leitebrasil.org.br**Associação Paulista de Avicultura - APA**

Tel.: (11) 3832-1422

apa.com.bradm@apa.com.br

Associação Paulista de Nutrição - APAN

Tel.: (11) 3255-2187
apanutri.com.br
apanutri@apanutri.com.br

Atias Quimica

Tel.: (11) 3122-3222
atias.com.br
atias@atias.com.br

Atinas Ativos Naturais

Tel.: (11) 3063-0282
atina.com.br
erlandi.salvador@atina.com.br

Atrium

Tel.: (19) 3512-9501
atrium.ind.br
km@atrium.ind.br

Azingro Essential Ingredients

Tel.: (41) 9923-91973
azingro.be
danielle@impextraco.com.br

BaculerÊ- Corantes Naturais

Tel.: (17) 3280-2400
baculere.com.br
paulofranco@baculere.com.br

Basf

Tel.: (11) 2039-2842
basf.com
luisa.cardoso@basf.com

Bigmix

Tel.: (85) 4141-5290
bigmix.ind.br
bigmixind@hotmail.com

Biocon do Brasil

Tel.: (11) 4072-4154
exberry.com
gnt@solutaste.com.br

Biohawa do Brasil Nutraceuticos

Tel.: (41) 3398-4698
biohawa.com.br
azevedo@biohawa.com.br

Biorigin

Tel.: (11) 2126-6266
biorigin.net
merylin.miguel@biorigin.net

Biospringer

Tel.: (19) 3881-8475
biospringer.com
vendas.br@biospringer.lesaffre.com

Biovital

Tel.: (16) 3509-1900
biovital.ind.br

Blanver

Tel.: (11) 4138-8245
blanver.com.br
thais.pires@blanver.com.br

Bremil Ind. de Produtos Alimentícios Ltda.

Tel.: (51) 3716-9500
grupobremil.com.br
comercial@bremil.com.br

Brenntag

Tel.: (11) 5545-2100
brenntag.com
foodbrasil@brenntagla.com

Byou Distribuicao e Exportacao S.A.

Tel.: (11) 9810-80303
byouacai.com
mauricio@byouacai.com

Cabot Brasil

Tel.: (08) 0019-5959
cabotcorp.com
sacc.sp@cabotcorp.com

Cadisa

Tel.: (11) 4044-2134
cadisaind.com.br
renan@cadisaind.com.br

Camlin Fine Sciences

Tel.: (11) 3115-3007

camlinfs.comsales.latam@camlinfs.com**Candon Aditivos Para Alimentos Ltda.**

Tel.: (45) 3284-1700

candon.com.brcomercial@candon.com.br**Capuani do Brasil Ltda.**

Tel.: (15) 3285-8000

capuani.com.brcapuani@capuani.com.br**Cargill**

Tel.: (11) 5099-3311

cargill.com.brsolucoes_ingredientes@cargill.com**Carino Ingredientes Ltda.**

Tel.: (14) 2105-2184

carino.com.brlucas.silva@carino.com.br**Cassava S.A.**

Tel.: (47) 3531-1900

cassava.com.brcomercial@cassava.com.br**Celli Alimentos**

Tel.: (46) 3225-4282

cellialimentos.com.brdiogo@cellialimentos.com.br**Chemunion**

Tel.: (15) 2102-2000

chemyunion.comfabiano.marcelli@chemyunion.com**Chr-hansen Brasil**

Tel.: (19) 3881-8299

chr-hansen.combrbrru@chr-hansen.com**Citral**

Tel.: (11) 4168-3390

citral.com.brfrancisco.oliveira@citral.com.br**Citroflavor Industria e Comercio de Oleos Essenciais Ltda.**

Tel.: (17) 3531-4242

citroflavor.com.brcitroflavor@citroflavor.com.br**Citromax Essencias Ltda.**

Tel.: (11) 2412-9947

citromax.com.brcitromax@citromax.com.br**Cj do Brasil**

Tel.: (11) 3717-8824

cj.netjean@cj.net**Clariant S.A.**

Tel.: (11) 5683-7720

clariant.comclariant.foodsolutions@clariant.com**Coana**

Tel.: (48) 3266-8200

coana.com.brcoana@coana.com.br**Comarplast Indústria e Comércio Ltda.**

Tel.: (11) 9737-70001

comarplast.com.brvicente.b@comarplast.com.br**Companhia Lorenz**

Tel.: (47) 3333-2381

lorenz.com.brvendas@lorenz.com.br**Condbras Especiarias Ltda.**

Tel.: (11) 4136-2943

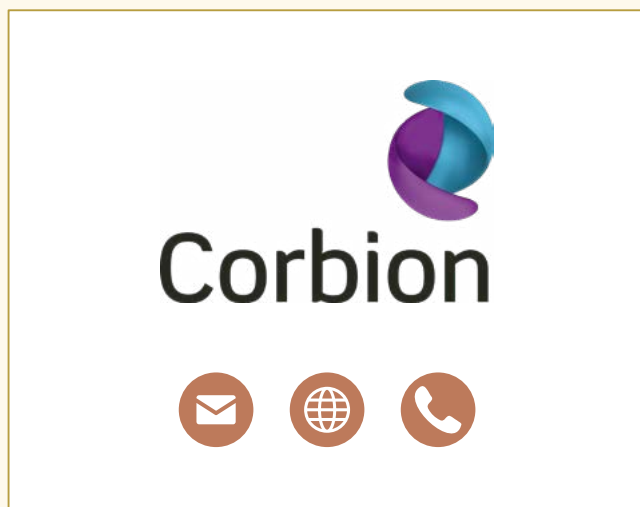
condbras.com.brfabio@condbras.com.br

Condimental

Tel.: (11) 4449-4402

condimental.com.bralexandre@condimental.com.br**Corantec**

Tel.: (11) 3224-0078

corantec.com.brvendas@corantec.com.br**de Marchi Ind. e Com. de Frutas Ltda.**

Tel.: (11) 4815-8400

demarchi.com.brrenata@demarchi.com.br**Delquimica Comercial Ltda.**

Tel.: (11) 2412-1040

delquimica.com.brvendas@delquimica.com.br**Coremal S.A.**

Tel.: (11) 4615-8100

coremal.com.brmarketing@coremal.com.br**Cosmoquimica**

Tel.: (11) 4772-4941

cosmoquimica.com.brivone@cosmoquimica.com.br**Cp Kelco Brasil Sa**

Tel.: (19) 3404-4568

cpkelco.commarina.g.boldrini@cpkelco.com**Dauper**

Tel.: (11) 4330-5473

dauper.com.brraul.matos@dauper.com.br

**Döhler**

Tel.: (19) 2114-6018

doehler.commailbox.br@doehler.com**Domondo**

Tel.: (11) 4193-4099

domondo.com.brvendas@domondo.com.br

ingredients that connect

**Dow.**

Tel.: (11) 5188-9222

dow.com**Down Foods**

Tel.: (35) 1214-24100

dawnfoods.ptinfo.iberia@dawnfoods.com**Dsm**

Tel.: (11) 3760-6300

dsm.comamerica-latina.dnp@dsm.com**Dupont Nutrition &health**

Tel.: (11) 4166-8201

danisco.comtatiana.ernandes@dupont.com**Emulzint**

Tel.: (11) 2152-6800

emulzint.com.brsac@emulzint.com.br**Fego Alimentos Ltda.**

Tel.: (62) 3593-0236

fego.com.brfego@fego.com.br

Fermentech .

Tel.: (11) 2227-7500

fermentech.com.brfermentech@fermentech.com.br**Firace Ingredientes**

Tel.: (44) 3248-1427

firace.com.brfalecom@firace.com.br**Five Diamonds**

Tel.: (11) 9997-09245

fivediamonds.com.brpauloherba@fivediamonds.com.br**Flavor Tec Aromas de Frutas & Suco Fruttini**

Tel.: (17) 3572-1000

www.flavortec.com.brvendas@flavortec.com.br**Fmc Química do Brasil**

Tel.: (01) 9311-5451

fmcbiopolymer.comlaura.barbosa@fmc.com**Fonterra Brasil**

Tel.: (11) 9636-40360

nzmp.comfonterrabrasil-sales@fonterra.com**Food Intelligence**

Tel.: (11) 5090-2132

foodintelligence.com.brcamila@foodintelligence.com.br**Fortinbras Comercial e Industrial Ltda.**

Tel.: (19) 3867-4050

fortinbras.com.brfortinbras@fortinbras.com.br**Frutarom do Brasil**

Tel.: (11) 2177-0605

frutarom.com.brcmonteiro@br.frutarom.com**Funcional Mikron**

Tel.: (19) 3849-8899

funcionalmikron.com.brcontato@funcionalmikron.com.br**Funcional Mikron**

Tel.: (19) 3849-8352

funcionalmikron.com.brcomercial@funcionalmikron.com.br**Gamma**

Tel.: (11) 5031-6060

gamma.com.brfernanda@gamma.com.br**Gelco Gelatinas do Brasil Ltda.**

Tel.: (19) 3852-8150

gelcointernational.comana.selingardi@gelcointernational.com**Gelnex**

Tel.: (49) 3458-3500

gelnex.com.brmarketing@gelnex.com.br**Genkor Ingredientes**

Tel.: (11) 4591-1340

genkor.com.brcomercial@genkor.com.br**Georges BroemmÉ**

Tel.: (37) 9910-29908

gbessencias.com.brchristof@gbessencias.com.br**GI Foods**

Tel.: (11) 2487-5400

griffithfoods.combrasil_cs@glaboratories.com.br**Globalfood Sistemas, Ingredientes e Tecnologia Para Alimentos Ltda.**

Tel.: (11) 5564-1100

ronildo.martins@globalfood.com.br**GIÚten Free Alimentos**

Tel.: (11) 4525-2553

gfree.com.brmonica@gfree.com.br

Gnt Brasil

Tel.: (11) 4550-1230

gnt-group.cominfo-brasil@gnt-group.com**Gramkow**

Tel.: (47) 3086-1803

gramkow.com.brcarina@gramkow.com.br**Granolab/granotec do Brasil**

Tel.: (41) 3027-7722

granotec.com.brbarbara.schneider@granotec.com.br**Grasse Aromas**

Tel.: (11) 4092-7080

grasse.com.brvitor.valfre@grasse.com.br**Green Specialty Ingredients**

Tel.: (19) 9711-02303

greeningredients.com.brmarcelo@greeningredients.com.br**Grupo Conexão Sul**

Tel.: (21) 3186-5664

grupoconexaosul.com.brestagiomarketing2.conexaosul@hotmail.com**Heide Extratos Vegetais**

Tel.: (41) 3033-4299

heide.com.branacarolina@heide.com.br**Hela Ingredientes Brasil Com. Importação e Exportação Ltda.**

Tel.: (11) 3068-8415

helaspice.commariafernanda.teles@helaspice.com**Henrifarma Produtos Químicos e Farmacêuticos Ltda.**

Tel.: (11) 3385-2007

henrifarma.com.brhenrifar@henrifarma.com.br**Hexus Foods Ltda.**

Tel.: (51) 3562-6060

hexus.com.brcomercial@hexus.com.br**Hora Representações**

Tel.: (13) 3261-6084

globy.com.brhora@horarepresentacoes.com.br**Horizonte Amidos**

Tel.: (45) 3284-8500

HORIZONTE.IND.BRmarlise.ricardi@horizontealimentos.com.br**Hvr**

Tel.: (94) 3249-8244

hvramazon.com.brvendas@hvramazon.com.br**Hyg Flavors**

Tel.: (11) 4039-6365

hyg.com.brcompras@hyg.com.br**Icl Food Specialties**

Tel.: (11) 2155-4529

iclfood.comjessica.bontorim@icl-group.com**IFF**

Tel.: (11) 9728-16327

iff.comthais.fernandes@iff.com**Imcd Brasil**

Tel.: (11) 4360-6400

imcdgroup.comimcdbrasil@imcdbrasil.com.br**Indukern**

Tel.: (11) 9895-26247

indukern.com.brviviane.tseng@indukern.com.br

Ingredion Brasil


Tel.: (11) 5070-7835

ingredion.com.brsac.br@ingredion.com**Innophos Nutrition**

Tel.: (11) 2951-4433

newcorpbrasil.com.brnewcorp@newcorpbrasil.com.br**Interfood America Latina**

Tel.: (11) 2244-3650

interfood.comjsantos@interfood.com


JRS Fibers for Life.

✉ 🌐 📞

Kemin

Tel.: (19) 9961-28773

kemin.commarketing.foodlatam@kemin.com**Kerry**

Tel.: (19) 3765-5057

kerry.com.brmarcela.ceneviva@kerry.com**Kilyos Nutrition**

Tel.: (11) 2925-6035

kilyos.com.brkilyos@kilyos.com.br**Labonathus**

Tel.: (11) 3961-2078

labonathus.com.brlabonathus@labonathus.com.br**Laboratório Gileade Lab Ltda.**

Tel.: (51) 3712-2809

capsexpress.sitejsaudesabor@gmail.com**Latec**

Tel.: (15) 3023-3846

latecingredientes.com.bratendimento@latecingredientes.com.br**Levapan**

Tel.: (41) 2105-9100

levapan.com.breverton.negrisoni@levapan.com.br**Libano Brasileira**

Tel.: (11) 4225-1105

libanobrasileira.com.brlibanobrasileira@uol.com.br**Liobras**

Tel.: (16) 9811-10200

liobras.com.brjulien@liobras.com.br


LIOTÉCNICA

✉ 🌐 📞

Loders Croklaan Latin America Com. de Gorduras e Óleos Vegetais Ltda.

Tel.: (11) 3746-7241

croklaan.comfabio.oliveira@croklaan.com

Lonza

Tel.: (11) 4028-8036

lonza.comcamila.rezende@lonza.com**Macçã Desidratados Ltda.**

Tel.: (49) 3246-2633

macca.com.brdaniel@macca.com.br**Mane do Brasil**

Tel.: (11) 4765-5723

mane.comfernanda.fontolan@mane.com**Mapric Produtos Farmacocosméticos Ltda.**

Tel.: (11) 5063-1890

mapric.com.brvendas@mapric.com.br**Marsul Proteínas Ltda.**

Tel.: (51) 3883-4266

marsul.com.brvendas@marsul.com.br**Mastersense**

Tel.: (11) 3109-3258

mastersense.comvendas@mastersense.com**Matprim Solutions**

Tel.: (31) 9849-30770

matprim.com.brgustavo.soares@matprim.com.br**Matrix Ingredientes**

Tel.: (11) 4789-9099

matrixingredientes.com.brclever@matrixingredientes.com.br**MavalÉrio**

Tel.: (11) 4534-9277

mavalerio.com.brsac@mavalerio.com.br**Mc MÜller**

Tel.: (11) 4159-4114

mcmuller.com.brvendas@mcmuller.com.br**Merck S.A.**

Tel.: (11) 3346-8500

merckmillipore.comtatiana.fm.leal@merckgroup.com**Metachem**

Tel.: (11) 3823-8789

metachem.com.brlucas@metachem.com.br**MK Indústria e Comércio**

Tel.: (11) 2535-8787

mk-comercio.commk@mk-comercio.com**Modi Gastronomia**

Tel.: (11) 9822-47867

modigastronomia.com.brchefdiogo@modi.net.br**Moinho Dias Branco**

Tel.: (85) 4009-3599

mdiasbranco.com.brroberto.bezerra@mdiasbranco.com.br**Molkom**

Tel.: (31) 9987-57089

molkom.com.brkleber@molkom.com.br

N&B Ingredientes

Tel.: (11) 3378-0222

nbingredientes.com.bratendimento@nbingredientes.com.br**Natural Amazon**

Tel.: (19) 3878-3543

naturalamazon.com.brsilvia@naturalamazon.com.br**Naturell Indústria e Comércio Ltda.**

Tel.: (11) 4178-6000

naturell.com.brlucimara@naturell.com.br**Naturex**

Tel.: (11) 3939-2514

naturex.comr.setti@naturex.com**Neonutri**

Tel.: (11) 2101-8000

neonutri.com.breduardo.brito@neonutri.com.br**Newcorp Brasil**

Tel.: (11) 2951-4433

newcorpbrasil.com.brnewcorp@newcorpbrasil.com.br**Nexira**

Tel.: (11) 3803-7373

nexira.cominfo-brasil@nexira.com**Nicrom Química**

Tel.: (11) 4152-0444

nicromquimica.com.brmarisa@nicromquimica.com.br**Nilpan Ltda**

Tel.: (11) 2249-6065

nilpan.com.brluciano.braille@nilpan.com.br**Novaprom**

Tel.: (11) 3544-4451

novapron.com.brcomercial@novapron.com.br**Novozymes Latin America**

Tel.: (41) 9911-66814

novozymes.comllp@novozymes.com**Nutramax - Ind. e Com. de Ingredientes e Insumos Alimentícios e Farmacêuticos Ltda.**

Tel.: (17) 3522-1968

nutramax.com.brlaercio@nutramax.com.br**Nutrassim Food Ingredients**

Tel.: (11) 9827-80070

nutrassim.comlevi@nutrassim.com.br**Nutri.com Tecnologia Ltda.**

Tel.: (11) 4057-4053

nutri.com.brcomercial@nutri.com.br**Nutrichem**

Tel.: (11) 2142-8100

nutrichem.com.brmarketing@nutrichem.com.br**Nutrifolhas**

Tel.: (31) 9845-17601

nutrifolhas.comnutrifolhas@gmail.com**Nutrisenior Ind. Com. Prod. Ltda**

Tel.: (11) 4786-4381

nutrisenior.com.brcompras@nutrisenior.com.br**Ocean Drop Com. Ltda.**

Tel.: (47) 9925-24124

priscila@oceandrop.com.br

Oxquim Ingredientes e Aditivos

Tel.: (21) 3186-5664

oxquim.com.brcontato@oxquim.com.br**Phd Com. Importação e Exportação Ltda.**

Tel.: (11) 5542-4000

phdimport.com.brcompras@phdimport.com.br**Plury Química Ltda.**

Tel.: (11) 4093-5353

pluryquimica.com.brpluryquimica@pluryquimica.com.br**Polpa Brasil Desidratados Ltda.**

Tel.: (49) 3246-9200

polpabrasil.com.brrodrigo@polpabrasil.com.br**Prativita Alimentos Nutricionais Ltda.**

Tel.: (11) 4204-8750

prativita.com.brviviane@prativita.com.br**Proaroma Ind. e Com. Ltda.**

Tel.: (11) 4061-4000

proaroma.com.brvendas@proaroma.com.br**Probiótica Laboratórios Ltda.**

Tel.: (11) 4785-3322

probiotica.com.brmarketing@probiotica.com.br**Prochile**

Tel.: (11) 3289-2983

prochile.gob.clacamargo@prochile.gob.cl**Produquímica Ind. e Com. Sa**

Tel.: (11) 3016-9590

produquimica.com.brveronica.martins@produquimica.com.br**Produtos Macalé Ltda.**

Tel.: (32) 3224-3035

www.macale.commacale@macale.com**Propomel**

Tel.: (67) 9923-93858

ppmnutra.comclaudecivieira7@gmail.com**Proteic Ingredients Ltda.**

Tel.: (11) 4610-0050

proteic.com.breduardobrito@proteic.com.br**Prozyn Ind. e Com. Ltda.**

Tel.: (11) 3732-0000

prozyn.com.brcontato@prozyn.com.br**Pvp Sociedade Anônima**

Tel.: (86) 3305-8006

pvp.com.brdjacob@pvp.com.br**Quantiq**

Tel.: (11) 2195-9200

caldic.comatendimentofood@caldic.com

**Química Bpar Ltda.**

Tel.: (11) 5094-2050

bpar.com.brbpar@bpar.com.br**Quimicamtex Ltda.**

Tel.: (11) 3085-4732

amtex-corp.comvendas.qab@amtex-corp.com**Quimtia S.a.**

Tel.: (11) 3395-3395

betina.odebrecht@quimtia.com**Rhodia - Solvay**

Tel.: (11) 3741-7733

solvay.commariacelia.rocha@solvay.com**Rjr Nutrientes e Farmoquímicos Ltda.**

Tel.: (11) 3685-0360

rjr.com.brrjr@rjr.com.br**Robertet do Brasil Ind. e Com. Ltda.**

Tel.: (11) 4133-7100

robertet.comvinicius.silva@robertet.com.br**Roha do Brasil**

Tel.: (11) 3500-6222

roha.comroha.brazil@rohagroup.com**Romanus Soluções Tecnológicas Ltda.**

Tel.: (41) 3032-1910

romanusfoodsolutions.com.brandreromanus777@gmail.com**Roquette Brasil**

Tel.: (11) 4144-9391

roquette.comrbr.assistencia@roquette.com
**Saborama Sabores e Concentrados Ltda.**

Tel.: (11) 4138-8050

saborama.com.brcompras@saborama.com.br**Sacco Brasil**

Tel.: (19) 3758-8700

saccobrasil.com.brhans@saccobrasil.com.br**Sanleon Com. de Ingredientes Alimentícios e Químicos Ltda.**

Tel.: (19) 3907-9859

sanleon.com.brcomercial@sanleon.com.br

Sannus Gastronomia Funcional

Tel.: (21) 9983-61536

sannus.com.braasuperfoods@hotmail.com**Sanrisil S.A. Ind. e Com.**

Tel.: (11) 4646-3600

sanrisil.com.brmsilva@sanrisil.com.br**Saporiti do Brasil Ltda.**

Tel.: (41) 3668-3542

gruposaporiti.commarcio.santos@saporiti.com.br**Sensient Technologies Brasil Ind. Com. Importação e Exportação de Ingredientes Ltda.**

Tel.: (11) 3109-5000

sensient.com.bratendimento@sensient.com**Sgs Agricultura e Ind. Ltda.**

Tel.: (42) 3219-2700

sgsgrupo.comcomercial@sgsgrupo.com**Solentus do Brasil Ltda.**

Tel.: (19) 3115-3007

solentusfs.comsales.latam@solentus-fs.com**Solutech Ingredientes**

Tel.: (11) 3034-1173

kelly.carreiro@solutechingredientes.com.br**Solvay**

Tel.: (11) 3741-9232

solvay.comdiego.rizzo@solvay.com**Sooro**

Tel.: (45) 3284-5372

sooro.com.bra.passotto@sooro.com.br**Sun Foods Ind. de Produtos Alimentícios Ltda.**

Tel.: (11) 4689-8949

sunfoods.com.brsunfoods@sunfoods.com.br**Sunset Importação e Exportação Ltda.**

Tel.: (11) 4652-2000

sunset.com.brvendas@sunset.com.br**Sweegen**

Tel.: (52) 5591-69942

sweegen.comliliana.delvalle@sweegen.com**Sweetmix**

Tel.: (15) 4009-8900

sweetmix.com.brcarolina.toledo@sweetmix.com.br**Synergy Aromas Ltda.**

Tel.: (19) 3826-7222

br.synergytaste.comcontato@synergytaste.com**Synthite Brasil Importação & Exportação Ltda.**

Tel.: (19) 3881-1845

synthite.comsynthite@terra.com.br**Takasago Fragrâncias e Aromas Ltda.**

Tel.: (19) 3856-9500

takasago.comcbianco@takasago.com**Tate & Lyle Brasil S.a.**

Tel.: (11) 5090-3952

tateandlyle.commichelle.oliveira@tateandlyle.com

Tate & Lyle Gemacom Tech Ind. e Com.

Tel.: (32) 3249-7600

gemacomtech.comgemacomtech@gemacomtech.com**Tebracc Técnica Brasileira de Corantes e Condimentos Ltda.**

Tel.: (11) 4648-6637

tebracc.com.brtebracc@tebracc.com.br**Tovani Benzaquen Ingredientes**

Tel.: (11) 2974-7474

barentz.commarketing_brsao@barentz.com**Trexco Trading Ltda.**

Tel.: (11) 5096-6240

info@trexco.com.br**Ultrapan Ind. e Com. Ltda.**

Tel.: (19) 3849-8899

funcionalmikron.com.brcontato@funcionalmikron.com.br**Uniamerica**

Tel.: (11) 2142-8100

uniamericabrasil.com.broliva@uniamericabrasil.com.br**Uniflavors Ingredientes Alimentícios Ltda.**

Tel.: (17) 3563-9110

uniflavors.com.bruniflavors@uniflavors.com.br**Univar Solutions**

Tel.: (11) 3602-7222

univarsolutions.cominfo.brasil@univarsolutions.com**Vale Urucum**

Tel.: (11) 2385-1073

valeurucum.com.brcomercial@valeurucum.com.br**Vemat**

Tel.: (49) 3441-6000

vemat.com.brcomercial@vemat.com.br**Vitaquima Comercial e Representações Ltda.**

Tel.: (11) 3684-1712

vania@vitaquima.com.br**Vogler Ingredients**

Tel.: (11) 4393-4401

vogler.com.brmkt.vogler@vogler.com.br**Wacker Química do Brasil Ltda.**

Tel.: (11) 4789-8300

wacker.cominfo.brazil@wacker.com**Whey Com. e Derivados de Produtos Alimentícios Ltda.**

Tel.: (62) 3943-2290

wheyalimenticios.comvendas@wheyalimenticios.com**Yerbalatina**

Tel.: (41) 3663-8393

yerbalatina.comnathalia.santana@yerbalatina.com

FERRAMENTAS DE CONVERSÃO ONLINE

**Seus POTENCIAIS COMPRADORES
te encontram aqui!**

A Indústria de Alimentos e Bebidas é a maior do Brasil, representa 10,8% do PIB e engloba cerca de 40 mil empresas - **NOSSOS LEITORES. SEUS COMPRADORES. São 55 MIL CONTATOS** no mais completo e atualizado mailing do setor.

Confira a seguir como se destacar:

GUIA de FORNECEDORES **A|I**

COTAÇÃO de INGREDIENTES **A|I**

Boas Vendas



CHEGOU!
MÍDIA
KIT
2 0 2 5

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**
te encontram aqui!

NEWS | INSTA | TV | REVISTA |
PORTAL | EMAIL MKT |
GUIA de FORNECEDORES |
COTAÇÃO de INGREDIENTES |

Reserve os melhores espaços para sua marca

CONFIRA 