Aditivos Ingredientes

PERFIL CORPORATIVO DOS FORNECEDORES DE ADITIVOS E INGREDIENTES

BIO SPRINGER	36
CANDON	38
CORBION PURAC	40
DAXIA	42
DÖHLER	44
DOREMUS	46
GRASSE	48
HELA	50
KEMIN	52
MCASSAB	54
NUTRAMAX	56
QUÍMICA ANASTÁCIO	58
ROUSSELOT	60
TOVANI BENZAQUEN	62
UNIVAR	64
VOGLER	66

Bio Springer

www.biospringer.com.br

A EMPRESA

A Bio Springer é uma empresa do grupo francês Lesaffre, referência mundial na produção de leveduras e outros produtos de fermentação para panificação, nutrição e saúde, há mais de 160 anos.

A Bio Springer oferece uma ampla gama de ingredientes de levedura e se beneficia da experiência e conhecimento da Lesaffre com seu invejável banco de cepas e 180 pesquisadores especializados em produtos de levedura.

LINHA DE PRODUTOS

Um time de cientistas dedicado ao desenvolvimento de novos ingredientes de levedura, apoiados pelo centro de P&D da Lesaffre, responsável pela melhoria de cepas e um painel de aromistas capacitados, garantem a Bio Springer um portfólio amplo de ingredientes e soluções integradas, como:

- Extratos de levedura de cerveja e panificação
- Aromas de reação
- Condimentos à base de extrato de levedura

A empresa conta com plantas produtivas na França, Brasil, Estados Unidos, China e Austrália e três Centros de Culinária, responsáveis por aplicar os produtos, demonstrar seus benefícios e apoiar os clientes em seus desenvolvimentos.

O EXTRATO DE LEVEDURA

O extrato de levedura é um ingrediente natural, produzido a partir do mesmo fermento usado para crescer os pães ou fermentar a cerveja. Rico em proteínas e aminoácidos é perfeito para conferir sabor e melhorar as características organolépticas de alimentos salgados como sopas, caldos, molhos, temperos, snacks, carnes, embutidos, entre outros.

O extrato de levedura contem naturalmente aprox. 5% de glutamato, aminoácido responsável pelo sabor 'umami', encontrado em carnes e alimentos ricos em proteína, como o queijo parmesão. Suas propriedades permitem reduzir o teor de sal de alimentos, sem que haja perda de sabor.

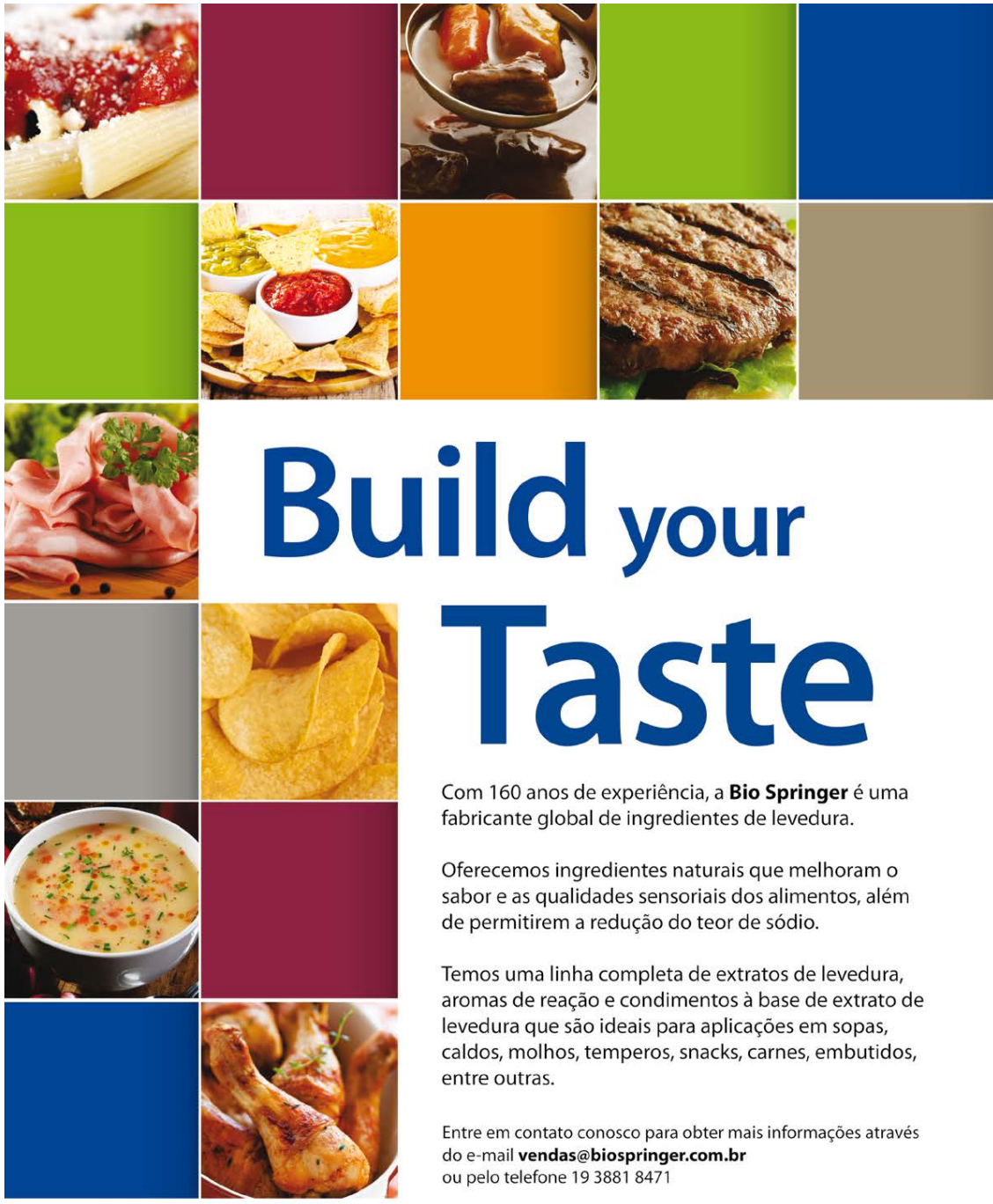
COMPROMISSO COM A QUALIDADE

A Bio Springer está comprometida com os mais altos padrões de qualidade e segurança no desenvolvimento, produção e comercialização de seus produtos.

Os ingredientes de levedura de panificação e de cerveja da Bio Springer contam com certificações Kosher e Halal e as plantas produtivas são certificadas em normas reconhecidas pela GFSI (*Global Food Safety Initiative*), entre elas a FSSC 22000 adotada nas unidades do Brasil, França e China.

CONTATO

Rua Francisco Juliatto, 2075
13279-804 - Valinhos, SP
Tel.: (19) 3881-8471
vendas@biospringer.com.br



CANDON

www.candon.com.br

EMPRESA E SUA EXPERTISE

A CANDON ADITIVOS atua com inovação tecnológica em soluções para a indústria alimentícia. O principal diferencial é o da pesquisa, criação e da disponibilização de novas tecnologias para o mercado. Oferece uma série de produtos com benefícios de aumento no shelf life, redução de gorduras, facilidade de aplicação e rendimento superior.

A experiência e o conhecimento da equipe CANDON, quando somado ao suporte técnico seguro para os clientes nas mais diversas aplicações, tem projetado a CANDON como um dos principais fabricantes com base em emulsificantes do Brasil, tornando-se uma referência em produtos de QUALIDADE.

PRODUTOS INÉDITOS NO BRASIL

A estrutura da CANDON conta com moderna tecnologia de encapsulação e liberação continuada de ativos, especialmente desenvolvida para aplicação em panificação, indústrias de bolos, biscoitos, entre outros setores alimentícios. Dispõe de uma diversificada linha de produtos, como:

BIOCAKE - Gorduras especiais em pó
MONOSOFT - Emulsificantes em pó
LECIMAX - Lecitina em pó
TOLDRY PS - Polisorbato em pó
SUBSALT - Substituto de sódio

Além dessas linhas, a CANDON complementa o portfólio com, blends enzimáticos, pré-misturas para panificação, e formulações customizadas para o cliente, o que proporciona a exclusividade de resultado desejado para agregação de valor.

A sua empresa deseja criar um novo produto, reduzir o teor de gordura de uma formulação existente, melhorar o perfil nutricional, ou reduzir a lista de ingredientes, conte com a experiência e inovação tecnológica dos produtos CANDON.

RECONHECIMENTO

No final de 2013 e 2014 a empresa participou do **Ranking Campeãs da Inovação da Região Sul**, organizado pela revista Amanhã e Edusys, com respaldo técnico do Núcleo de Inovação da Fundação Dom Cabral, patrocinado pelo Governo Federal, 3M e Petrobras, no qual a Candon Aditivos foi destacada como a empresa mais inovadora do segmento alimentício.

CONTATO

Av. Irio Jacob Welp, 810
85960-000 - Marechal Cândido Rondon, PR
Tel.: (45) 3284-1700
comercial@candon.com.br

CANDON
Aditivos para Alimentos

A paixão pela pesquisa e desenvolvimento, faz da Candon uma referência nacional em soluções inovadoras para a indústria alimentícia.

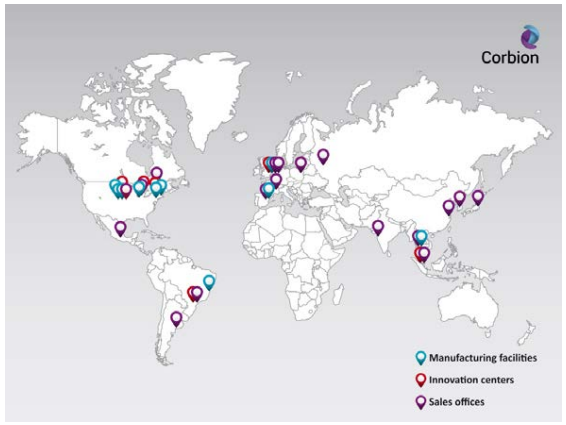
FONE/FAX: +55 (45) 3284-1700
COMERCIAL@CANDON.COM.BR
WWW.CANDON.COM.BR

Corbion
purac
www.corbion.com

A Corbion Purac celebra 60 anos no Brasil

A Corbion é líder global de mercado em ácido lático e seus derivados, além de atuar fortemente no setor de *blends* funcionais, contendo enzimas, emulsificantes, minerais e vitaminas. Produzindo ingredientes naturais através de recursos renováveis, atua em mercados globais como panificação, cárneos, lácteos, bebidas e alimentos em geral, farmacêuticos, cuidados pessoais e do lar e resinas.

A empresa atua em dois diferentes segmentos: Ingredientes Alimentícios Naturais e Bioquímicos. O amplo portfólio de ingredientes alimentícios naturais engloba principalmente o ácido lático, lactatos de sódio, potássio e cálcio, fermentados de açúcar e emulsificantes, o que permite que a companhia trabalhe com diversas soluções, como acidificação, fortificação mineral, extensão de vida de prateleira, redução de sódio, entre outros, entregando não somente ingredientes, mas um serviço de atendimento diferenciado e relações de parceria com os clientes, buscando sempre soluções que atendam às suas necessidades.



Através de seus dois segmentos de atuação, a empresa busca endereçar as mega tendências globais de escassez de recursos, crescimento da população e segurança alimentar. Assim, com o segmento de ingredientes alimentícios fornece alimentos seguros e saudáveis a uma população em pleno crescimento, enquanto trabalha para reduzir o desperdício de alimentos através da extensão de sua vida de prateleira. Com os ingredientes bioquímicos, fornece soluções baseadas em materiais renováveis obtidas através de processos eficientes. Ao mesmo tempo, constrói ainda novas plataformas de negócios em biotecnologia, tais como PLA (polímero de ácido lático), lactídeos, ácido succínico, entre outros projetos de desenvolvimento de longo prazo.

Operando mundialmente, a empresa gera vendas que giram em torno de 940 milhões de dólares anuais e emprega mais de 1800 funcionários em 20 países. Sua sede está localizada em Amsterdam, Holanda, e conta com unidades de produção, escritórios de venda e centros de inovação/laboratórios de aplicação por todo o globo.

Este ano, a Corbion Brasil completa 60 anos, com uma trajetória de qualidade, inovação e sucesso. Com uma equipe de 153 colaboradores, uma unidade de produção em Campos dos Goytacazes (RJ) e um escritório de vendas e laboratório de aplicação em São Paulo (SP), a Corbion Brasil atende não somente o mercado local, como toda a América Latina.

A planta com tecnologia de ponta localizada em Campos dos Goytacazes produz o ácido lático e seus derivados através da fermentação do açúcar de cana, sendo assim a única unidade de produção na América Latina, garantindo flexibilidade, agilidade e economia aos seus clientes.

O laboratório de aplicação tem como função estreitar o relacionamento com os clientes através de serviços personalizados, tornar o atendimento comercial cada vez mais ágil e focado no negócio e fornecer suporte técnico.

CONTATOS

Av. Dr. Chucri Zaidan, 80 - 11º
Brooklin Novo
04583-909 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 5509-3099
pbr@corbion.com

Corbion, empresa líder na preservação natural de alimentos e químicos verdes, lançou seu novo nome e novo logotipo. Este reflete a identidade corporativa da empresa, baseada na paixão e comprometimento com soluções naturais, desenvolvidas pela ciência, fortalecidas pela natureza e entregues através da dedicação.

Diversidade em ingredientes naturais

- Extensão de vida de prateleira
- Fortificação com cálcio, magnésio e zinco
- Redução de sódio
- Emulsificantes
- Preservação natural
- Soluções para sabor e estabilidade de balas e confeitos

Corbion
purac

Para maiores informações, acesse nosso novo site: **www.corbion.com**

Corbion Brasil | T: +55 11 5509 3085 | jovair.zangrossi@corbion.com

DAXIA ingredientes e aditivos | Doce Aroma Aditivos e Ingredientes

www.daxia.com.br

EMPRESA

Daxia Doce Aroma mais de 20 anos fornecendo aditivos e ingredientes para a indústria alimentícia. Cultivamos estreito relacionamento com o mercado e suas inovações, o que faz com que nos destaquemos como grande e eficiente fornecedora de insumos.

Completa estrutura de vendas, seguro e moderno sistema de armazenagem e entregas, oferecemos um atendimento personalizado, completo, diferenciado, que busca superar desafios, promover bons negócios e apresentar soluções.

A certificação ISO 9001/2008 é aplicada, sobretudo, para garantir a qualidade e confiabilidade na comercialização e conhecer cada vez melhor as necessidades de nossos clientes

LINHA DE PRODUTOS

Linha completa de aditivos e ingredientes para a indústria alimentícia: acidulantes, antioxidantes, antiumectantes, aminoácidos, conservantes, corantes artificiais, corantes naturais, emulsificantes, espessantes, estabilizantes, edulcorantes e muito mais.

ESPECIALIDADES

No decorrer de décadas desenvolvemos tal sinergia com a indústria de alimentos que somada a nossa estrutura de laboratórios e planta produtiva, nos permitem ampla gama de possibilidades no desenvolvimento de especialidades e novos produtos que vão de encontro as necessidades de mercado.

DIFERENCIAIS

- Agilidade na entrega;
- Armazém climatizado;
- Atendimento técnico especializado;
- Certificado ISO 9001/2008;
- Empilhadeiras elétricas, sem emissão de gases poluentes;
- Laboratórios de análise e desenvolvimento;
- Planta produtiva adequada aos mais exigentes padrões de qualidade;
- Sistema de envase totalmente automatizado;
- Sistema WMS de controle de armazenagem.

CONTATO

ESCRITÓRIO COML. - SP
Rua Cantagalo, 74 - 17º
Tatuapé
03319-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2633-3000

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO SP
Rua Quatro, 180
Jardim Aracilia
07250-025 - Guarulhos, SP

A Doce Aroma agora é Daxia

Ao longo de nossa trajetória nós evoluimos, ampliamos e diversificamos mercados, por assim ser entendemos que é necessária a reformulação de nossa marca.

Continuamos a mesma empresa moderna, ágil e dinâmica de sempre, alteramos apenas o nosso nome! Agora somos

DAXIA ingredientes e aditivos | Doce Aroma Aditivos e Ingredientes

Você pode confiar!

(11) 2633-3000

www.daxia.com.br

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

www.doehler.com.br

"Todos os produtos de sucesso têm a mesma base: uma idéia excepcional!"

EMPRESA

A Döhler é uma empresa líder em tecnologia, produtora, vendedora e fornecedora global de ingredientes naturais, sistemas de ingrediente e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas.

Com matriz em Darmstadt, Alemanha, e através de uma rede global de inovações, seus colaboradores disponibilizam, do conceito à implementação, soluções para empresas que procuram por expansão de seus negócios, maior lucratividade e otimização do processo produtivo de uma maneira simples e conveniente.

"WE BRING IDEAS TO LIFE." descreve brevemente o acesso estratégico e holístico do Grupo à inovação que engloba inteligência de mercado, monitoramento de tendências, desenvolvimento de produtos inovadores e aplicações, consultoria em segurança alimentar e microbiologia, legislação, consultoria técnica, ciência do consumidor e sensorial.

A Döhler usa tecnologia de última geração para desenvolver e criar um amplo portfolio de ingredientes e soluções integradas:

- Aromas
- Emulsões
- Corantes naturais
- Ingredientes saudáveis
- Compostos e blends
- Preparados de fruta
- Bases para bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Bases lácteas
- Bases de cereais e malte
- Sistemas de edulcorantes
- Sucos de frutas e vegetais, purês, concentrados e blends

A empresa desenvolve bebidas, produtos lácteos e alimentos de acordo com as demandas de cada mercado, dentro das mais diversas categorias:

- Juicy Snacks
- Bebidas Mistas
- Sucos e Néctares
- Águas Aromatizadas
- Carbonatados
- Colas
- Chás
- Bebidas de Malte
- Bebidas Esportivas
- Energéticos
- Bebidas Alcoólicas
- Beermix
- Fruta + Soja
- Lácteos
- Bebidas de Café
- Sobremesas
- Sorvetes
- Confeitos e Doces
- Biscoitos, Recheios e Panificação

- Amplo portfolio de ingredientes com uma única fonte.
- Soluções e serviços integrados.
- Presença global graças aos 26 centros de produção, 48 escritórios comerciais e centros de aplicação, e presença em mais de 130 países.

CONTATOS

Döhler América Latina
Rua Miguel Guidotti, 905
3485-342 - Limeira, SP
Tel.: (19) 2114-6000
mailbox.br@doehler.com

Buscando ...

produtos premiados
aromas naturais
inovações inteligentes
corantes naturais
produtos inovadores
novas idéias
ingredientes naturais
para alimentos e bebidas

WE BRING IDEAS TO LIFE.

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

www.doehler.com.br • www.we-bring-ideas-to-life.com • mailbox.br@doehler.com

doremus

Aromas & Ingredientes

www.doremus.com.br

EMPRESA

A Doremus se destaca no mercado brasileiro por fornecer para os principais segmentos da indústria de alimentos e possuir um amplo portfólio de aromas e ingredientes de fabricação própria.

Além disso, a empresa distribui aditivos outros insumos químicos de fornecedores qualificados tecnologicamente e certificados pela garantia de qualidade da indústria, apoiada por modernos laboratórios físico-químico e microbiológico.

RESPONSABILIDADE

A empresa tem o comprometimento de fornecer produtos de qualidade assegurada, inovadores e de alta tecnologia para seus clientes. A política de crescimento está baseada no compromisso com o desenvolvimento da indústria de alimentos e com a saúde humana. Com foco nesse objetivo, valorizamos e equacionamos nossa responsabilidade junto à sociedade e meio ambiente.

PESQUISA E INOVAÇÃO

Doremus possui um centro de pesquisa e desenvolvimento, com objetivo de entregar soluções customizadas e atender as novas demandas na busca por ingredientes e sabores de alto desempenho para indústria de alimentos. Por meio de sua capacitada equipe de profissionais e uma completa estrutura de plantas-piloto para produtos cárneos, lácteos, sorvetes e panificados, a empresa promove lançamentos de novos produtos com segurança, realiza cursos, treinamentos e diversos testes para clientes e parceiros.

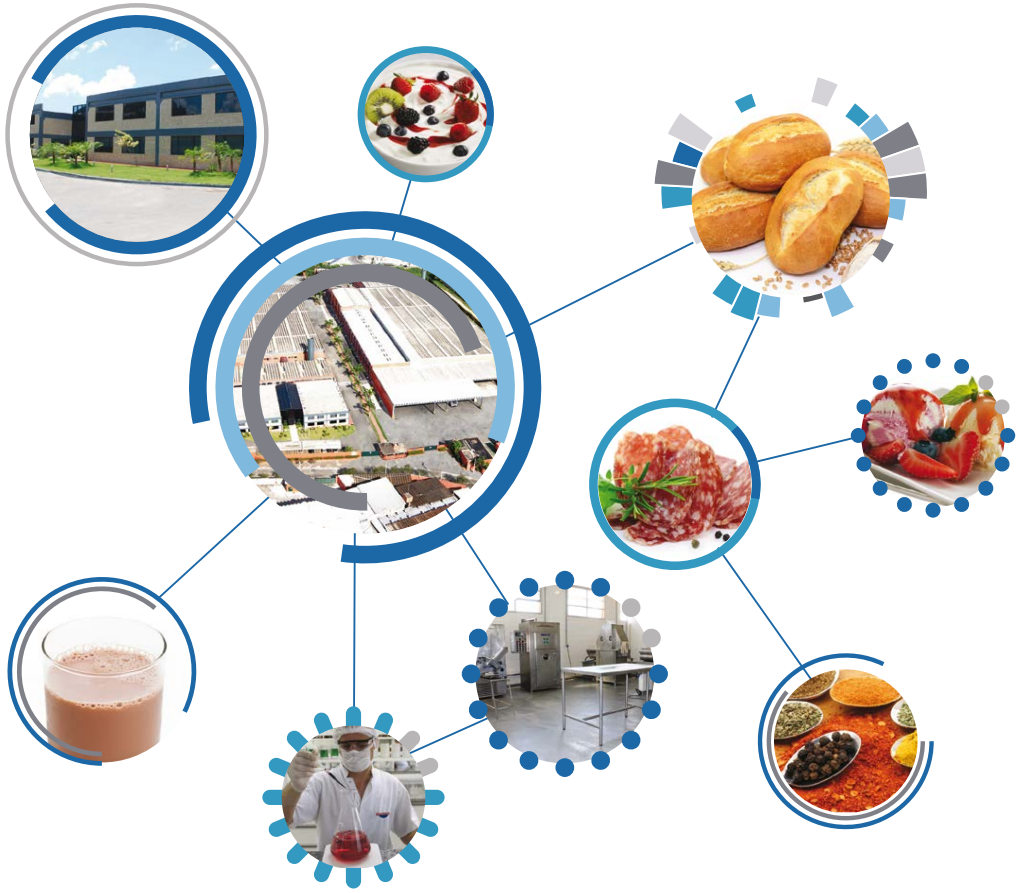
PRODUTOS

- Aditivos
- Aromas
- Coberturas
- Condimentos
- Corantes
- Emulsificantes
- Estabilizantes
- Premixes de Vitaminas e Minerais
- Preparados e Recheios de Fruta
- Proteínas de Soja e Leite
- Recheios de Chocolate
- Sistemas de Enzimas
- Soluções Customizadas

CONTATOS

Rua Santa Mara do Pará, 32
Bonsucesso
07175-400 - Guarulhos, SP
Tel.: (11) 2436-3333
vendas@doremus.com.br

Doremus, há 30 anos especialista na criação e produção de aromas, ingredientes e soluções para a indústria de alimentos e bebidas.



- aromas
- aditivos
- aminoácidos
- carragenas
- coberturas e recheios
- condimentos
- edulcorantes
- espessantes
- estabilizantes
- proteínas de soja
- proteínas do leite
- premix de vitaminas e minerais
- preparados de frutas
- sistemas de enzimas

/doremus.com.br 11 2436-3333

doremus

Aromas & Ingredientes

grasse

Aromas e Ingredientes

www.grasse.com.br

EMPRESA

A Grasse foi fundada em maio de 1996 e em parceria com a Symrise fornece aromas para o segmento alimentício e farmacêutico. Está sempre em busca de novas informações e tendências que possam inspirar seus clientes em novos desenvolvimentos. O alto nível de qualidade em seus produtos e a agilidade no atendimento faz da Grasse uma das empresas mais eficientes do segmento.

PROJETOS

Todo projeto é acompanhado desde a coleta do briefing até a inserção do produto no mercado, envolvendo as equipes de P&D, gestão de projetos, marketing e comercial.

Parte dos negócios realizados pela Grasse nascem de projetos proativos: apresentações de sugestões, novas tendências de consumo e informações de mercado. O resultado deste tipo de projeto é o surgimento de excelentes ideias e novos produtos.

PARCERIA

Considerada uma das líderes do mercado mundial de aromas e com unidades em 34 países, a Symrise é a multinacional que nasceu em 2003 com a fusão das centenárias Dragoco e H&R (Haarmann & Reimer), ambas alemãs. É fabricante de matérias-primas e ingredientes ativos para a indústria alimentícia, incluindo todos os tipos de aromas. A Symrise fornece valiosas informações - tendências e estudos de mercado - que auxiliam muito nossos clientes no dia a dia.

symrise
always inspiring more...

EQUIPE

Comprometimento é mais que um conceito na Grasse. É um dos valores mais importantes, que significa entender o cliente e suas necessidades e sugerir soluções adequadas no momento certo. A prática deste valor resulta em um atendimento cada vez mais próximo dos clientes, garantindo soluções sob medida e resultados com excelência.

CONTATOS

Rua Luis Lawrie Reid, 295
Campanário
09930-760 - Diadema, SP
SAC: (11) 4092-7080
grasse@grasse.com.br

www.defisco.com.br

symrise
always inspiring more...

Explosão de sabores.

O segredo por trás de alimentos e bebidas indescritíveis, irresistíveis e incontestáveis.
Sabor de sucesso é com a Grasse.
Entre em contato conosco e conheça!

Visite nosso site.
www.grasse.com.br · grasse@grasse.com.br · SAC 11 4092-7080
A Grasse está no Facebook e no Linkedin. Junte-se a nós.

grasse
Aromas e Ingredientes

Hela

...flavours your world

www.helaspice.com

TRADIÇÃO

Atrás da abatedouro de Hamburgo, na Alemanha, uma farmácia de manipulação atendia os pedidos de ervas, pimentas e especiarias dos açougueiros ao redor. Foi assim que em 1893 a Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH surgiu.

berries, sucos em pó e frutas liofilizadas. Já a POM é especialista em romã, com suco concentrato asséptico, suco em pó, romã desidratada por liofilização, além do extrato antioxidante de romã. A Paramount Farms é líder mundial na produção de pistaches, além de ter alta qualidade em amêndoas. Para re-

PRESENÇA

Com fábricas na Alemanha, Áustria, Austrália, **Brasil**, Canadá, Chile, China, Holanda, Singapura e Suíça, além de representantes em diversos países, a Hela possui um rede de serviço mundial capaz de trazer para você sabores típicos de qualquer parte do mundo.

NATURAL É A NOSSA PRAIA...

Além da tradição do Grupo Hela em condimentos compostos funcionais, especiarias premium e molhos, representamos várias empresas líderes em suas linhas de produtos. Cranberries, Bluberries, Cerejas, da Graceland Fruits (Michigan, EUA), empresa focada na qualidade de suas frutas desidratadas e macias. A Milne por sua vez que faz sucos concentrados de

dução de sódio temos Smart Salt, além da redução de gordura e ovos com CitriFi, um poderoso ingrediente natural derivado da laranja, rico em fibras solúveis e insolúveis conjugadas, fácil de hidratar e muito estável. Além de funcionais tais como Betaglucana de Aveia à 70% da L&P e Fitoesterol da AOM.

A Desert King é a líder mundial na produção de extrato de quillajas, versátil ingrediente de uso consagrado em bebidas, ovos e cosméticos diretamente do Chile para o Brasil.

CONTATO

Rua Francisco Leitão, 469 - Conj. 1202
Pinheiros
05414-901 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 3068-8415 / 3926-1307
comercial@helaspice.com.br

Hela

...flavours your world

Condimentos compostos funcionais, especiarias premium, molhos, sabores do Mundo todo e desenvolvimento de soluções completas.

Mel e derivados, álcool food grade, liofilizados — MN Própolis

Cranberries, blueberries, morangos, cerejas, laranja Frutas desidratadas por infusão, macias e deliciosas — Graceland Fruit

Milne Fruit Products — Sucos, polpas, extratos e MicroDried em pedaços e em pó

Amêndoas e Pistaches — Paramount Farms Pistachios & Almonds

Betaglucana de aveia 70%Sucralose — L&P Foods

POM Wonderful — Romã: Suco concentrado asséptico e em pó, extrato e liofilizada

AOM Advanced Organic Materials — Fitoesterol de SojaTocoferol

Corantes Naturais — Colores

Derivados de leite: proteinas, leites em pó, permeate, lactose, sais de leite — Interfood Dairy, the source of life.

Dr. Suwelack — Caramelo, toffee, logurte e massa madre em pó

Desert King International — Extrato Natural de Quillaja

Substituto de sal, redutor de sódio — Smart Salt a natural alternative

Inclusão de biscoitos Massa de torta — Creative Food Ingredients

FiberStar Enhancing Products...Naturally — CitriFi, agente de corpo natural de laranja com 70% de fibras (solúveis e insoleveis)

Produzido por:
Hela Ingredientes Brasil Com. Imp. Exp. Ltda. - www.helaspice.com
Rua Francisco Leitão, 469 Cj. 1202 - Pinheiros - São Paulo-SP - 05414-901 - (11) 30688415

KEMIN INSPIRED MOLECULAR SOLUTIONS™

Kemin Industries
© Kemin Industries, Inc. and its group of companies 2015. All rights reserved. ®™ Trademarks of Kemin Industries, Inc., U.S.A.

www.kemin.com

QUEM É A KEMIN?

Fundada em 1961, em Des Moines (Iowa, EUA), a Kemin é uma empresa inovadora de biotecnologia, fabricante de ingredientes, que oferecem benefícios nutricionais e

de saúde para seres humanos e animais com plantas em 8 países e presença com negócios em 90 países, contando com aproximadamente 2.000 funcionários e faturamento da ordem de US$ 564 milhões.

Comprometida com a segurança de alimentos e rações, a Kemin conta com as mais avançadas instalações de fabricação e oferece mais de 500 ingredientes especiais, sendo detentora de mais de 200 patentes para vários segmentos de alimentos e rações para animais de grande porte e pet, além dos mercados de farma, nutracêuticos e beleza.

As seis divisões da empresa compartilham uma visão unificada: melhorar a qualidade de vida ao tocar diariamente a metade da população mundial através de seus produtos e serviços.

A KEMIN NA AMÉRICA DO SUL

Com ampla disponibilidade de recursos humanos e naturais, a América do Sul constitui um importante componente das operações globais da Kemin, recebendo investimentos significativos para a ampliação dos negócios nesta região. As plantas Kemin, localizadas em Indaiatuba/SP e Vargeão/SC, fabricam e/ou comercializam

produtos das categorias de Saúde e Nutrição Animal, Pet-Foods, Saúde e Nutrição Humana, Farmacêutica e Tecnologia de Alimentos.

Além das plantas de produção, existem os escritórios em Indaiatuba/SP, Chapecó/SC e Buenos Aires (Argentina), além de nossa extensa rede de distribuidores em diversos países da América do Sul.

POR QUE SE TORNAR UM PARCEIRO DE NEGÓCIOS KEMIN?

Nós acreditamos que o sucesso de nossos clientes é a melhor forma de mensurar o sucesso da Kemin. Muitos fabricantes de alimentos, líderes mundiais, confiam no nosso programa de qualidade, e temos orgulho disso. Os benefícios fornecidos pela Kemin incluem:

- Serviço técnico consultivo para auxiliar no desenvolvimento de novos produtos;
- Implementação de novas tecnologias;
- Suporte e serviços dedicados, como o Laboratório de Assistência ao Cliente;
- Experiência e comprometimento de nossa equipe;
- Dedicação e foco na indústria de alimentos;
- Disponibilidade de produtos globais, bem como suporte científico e técnico global;
- Segurança de entrega e atendimento.

CONTATOS

Rua Ettore Soliani, 471
Distrito Industrial Nova Era
13347-394 - Indaiatuba, SP
Tel.: (19) 2107-8053
robson.correa@kemin.com

KEMIN INSPIRED MOLECULAR SOLUTIONS™

Kemin é dedicada a manter os alimentos **saudáveis** e **frescos**, através da oferta de ingredientes **cientificamente** comprovados e **inovadores.**

Antioxidantes Sintéticos

Antioxidantes Naturais

Extratos de Plantas

Antimicrobianos

www.kemin.com/foods

Kemin Industries
© Kemin Industries, Inc. and its group of companies 2015. All rights reserved. ®™ Trademarks of Kemin Industries, Inc., U.S.A.

MCassab

www.mcassab.com.br

O GRUPO MCASSAB

Há 87 anos no mercado, o Grupo MCassab possui três grandes áreas de negócios: Distribuição, Consumo e Incorporação que, juntas, englobam 14 unidades de negócios e 1,2 mil colaboradores diretos. A MCassab, cuja matriz está em São Paulo (SP), está presente nas grandes capitais do Brasil, Miami (Estados Unidos), Dubai (Emirados Árabes), Xangai (China), Argentina e Uruguai.

NUTRIÇÃO HUMANA

As misturas de vitaminas, minerais, ingredientes energéticos e ingredientes funcionais produzidos e fornecidos pela MCassab, podem ser utilizados em diversos segmentos da indústria alimentícia e de bebidas, a fim de preparar alimentos que são diferenciados e mais saudáveis.

SUPORTE REGULATÓRIO

A MCassab possui uma equipe de qualidade dedicada a assuntos regulatórios para assegurar todos os requisitos da ANVISA e suporte às demandas do cliente.

EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA

Para manter a qualidade e proporcionar a assistência necessária, a MCassab possui uma equipe técnico-comercial capacitada para auxiliar seus clientes na formulação das melhores alternativas para a indústria alimentícia e de bebidas.

SOLUÇÕES PARA SEUS PROJETOS

Com um portfólio completo de aditivos e ingredientes, buscamos o desenvolvimento contínuo de fabricantes e produtos que proporcionem mais eficiência aos nossos parceiros, sem abandonar os conceitos de qualidade, segurança, responsabilidade e sustentabilidade.

PRODUTOS

ADITIVOS & INGREDIENTES

- **Edulcorantes:** Aspartame, Acessulfame-k, Ciclamato de Sódio, Dextrose Anidra, Estévia, Sacarina Sódica, Sorbitol e Sucralose.
- **Antiumectantes:** Dióxido de Silício, Fosfato Tricálcico.
- **Estabilizantes:** Citrato de Sódio e Goma Xantana.
- **Emulsificante:** Polisorbato 80.
- **Fermentos Químicos:** Bicarbonato de Sódio e Pirosfofato Ácido de Sódio.
- **Antioxidantes:** Ácido Ascórbico, Ácido Cítrico, Ácido Eritórbico, BHT e Eritorbato de Sódio.
- **Acidulantes:** Ácido Cítrico, Ácido Fosfórico, Ácido Málico e Ácido Tartárico.
- **Espessante:** Goma Xantana.
- **Derivados do Trigo:** Glúten de Trigo.
- **Componentes Energéticos:** Cafeína, Glucoronolactona, Inositol e Taurina.
- **Conservantes:** Ácido Bórico, Benzoato de Sódio, Nisina, Propianato de Cálcio e Sorbato de Potássio.
- **Umectantes:** Propilenoglicol e Sorbitol.
- **Fibras:** Polidextrose.

LINHAS ESPECIAIS

INGREDIENTES FUNCIONAIS

Em parceria com a BASF, empresa química líder mundial, a MCassab visualiza variadas possibilidades para o desenvolvimento de bebidas e alimentos inovadores. Os ingredientes ou alimento funcionais caracterizam-se por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química. O portfólio abrange uma grande variedade de ingredientes como ômega 3, fitoesteróis, luteína e licopeno.

NISINA

A parceria com a FREDA, possibilita a MCassab oferecer ao mercado um conservante eficiente para aplicação em alimentos como requeijão e queijos processados. Descoberta há cera de seis décadas, a Nisina é considerada um conservante ou conservador biológico seguro que atua principalmente no controle de diversas bactérias Gram positivas.

CONTATO

Av. das Nações Unidas, 20.882
Vila Almeida
04795-000 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2162-7968
mcassab@mcassab.com.br

NUTRAMAX INGREDIENTES ESPECIAIS

www.nutramax.com.br

A EMPRESA

Comemorando 10 ANOS em março de 2015, a Nutramax Ingredientes Especiais estará inaugurando este ano suas novas instalações em Catanduva-SP, de forma a atender seus parceiros com ainda mais eficácia.

Especializada na substituição do açúcar, do sódio e redução de calorias em alimentos e bebidas, a empresa oferece soluções de alta tecnologia através de seus produtos saudáveis e inovadores, bem como assistência técnica e desenvolvimento de formulações direcionadas às necessidades específicas de cada cliente.

O sucesso da empresa é resultado, entre outros motivos, das parcerias estratégicas com fornecedores globais da indústria farmacêutica e de ingredientes, com diversas certificações de qualidade e patentes de processos e produtos em suas respectivas áreas.

INGREDIENTES ESPECIAIS PARA UMA VIDA MAIS SAUDÁVEL

O portfólio da empresa inclui ingredientes naturais, funcionais, nutracêuticos, prebióticos, substitutos de açúcar (edulcorantes intensos e de corpo, naturais e artificiais), substitutos de sódio, carboidratos e carboidratos especiais, fibras, gomas, hidrocolóides, realçadores de sabor, minerais, vitaminas, aminoácidos, antiumectantes, conservantes e antioxidantes.

Destacamos entre estes ingredientes funcionais o FOS (uma fibra solúvel prebiótica com diversos benefícios para a saúde) e a beta glucana de aveia (fibra solúvel que auxilia na redução do colesterol e do risco de doenças cardiovasculares).

PIONEIRISMO E INOVAÇÃO

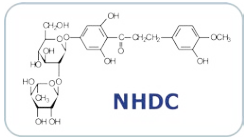
A Nutramax está lançando no mercado brasileiro o revolucionário Substituto do Sódio (e do Sal) **NutraSal®**, tecnologia desenvolvida pela própria empresa com excelentes resultados sensoriais, proporcionando redução significativa do sódio sem alteração do sabor original dos alimentos.

A empresa introduziu também com pioneirismo no Brasil a **Taumatina DietMax™**, adoçante 100 % NATURAL com excepcional capacidade de mascarar sabores residuais indesejáveis (amargo, metálico, soja, vitaminas, minerais, etc.) e de potencializar o dulçor e diversos aromas. A Taumatina é a substância mais doce da Natureza.

Fruta Katemfe: origem da Taumatina DietMax™

Seguindo sua vocação para produtos naturais e saudáveis, a empresa foi pioneira no fornecimento de **glicosídeos de esteviol (*Stevia*) de alta pureza**, permitindo aos fabricantes de alimentos e bebidas formularem produtos com sabor agradável mantendo o apelo de "adoçado naturalmente".

Além desses produtos, a Nutramax vem ampliando o uso da Neohesperidina como realçador de sabor, potencializador de dulçor e palatabilizante para diversos produtos.



O compromisso da Nutramax é o contínuo aprimoramento de seus serviços e produtos, oferecendo ao mercado soluções inovadoras, de alta tecnologia e qualidade.

CONTATO

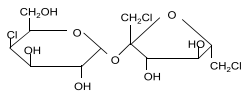
Nutramax Ind. Com. Ing. Ins. Alim. Farm. Ltda.
Catanduva, SP
Tel.: (17) 3522-1968 - Fax: (17) 3525-0830
Escritório São Paulo, SP:
Tel: (11) 3443-6404 - Fax: (11) 3443-6201
nutramax@nutramax.com.br

NUTRAMAX™ INGREDIENTES ESPECIAIS

Soluções de alta tecnologia para a indústria de Alimentos, Bebidas, Farmacêutica e Nutrição Animal. Especializada em produtos Diet, Light, Zero Açúcar e Redução de Sódio

EDULCORANTES (ADOÇANTES) NATURAIS E ARTIFICIAIS • INGREDIENTES FUNCIONAIS • AMINOÁCIDOS
REALÇADORES DE SABOR • FIBRAS • FIBRAS PREBIÓTICAS • MINERAIS • CARBOIDRATOS ESPECIAIS
POLIÓIS • GOMAS • SUBSTITUTOS DE SÓDIO • CONSERVANTES • ANTIUMECTANTES • ACIDULANTES

Sucralose



- Derivado do Açúcar
- 600x mais doce
- Zero calorias
- Seguro para saúde

Solução para substituição do sódio

FOS (Frutooligossacarídios)
Fibra Solúvel e Prebiótica

dietMax™ ADOÇANTE 100% NATURAL
A substância mais doce da natureza

Neohesperidina DC
realçador de sabor e dulçor derivado de frutas cítricas

Stevia
Adoçante Natural

Polidextrose
Fibra Solúvel

β Glucana de Aveia
Fibra Solúvel
Saúde Cardiovascular

Polióis
Xilitol, Maltitol, Eritritol, Sorbitol, etc.
Xilitol

- Taumatina dietMax™ Adoçante 100% Natural
- Sucralose
- Estévias Especiais
- Rebaudiosídio A
- Neohesperidina DC
- Acessulfame-K
- Outros Edulcorantes
- Goma Xantana
- Goma Gelana
- Carboximetilcelulose (CMC)
- Eritritol
- Isomalte
- Isomaltulose
- Maltitol (pó e xarope)
- Sorbitol (pó e xarope)
- Xilitol
- Frutose
- Polidextrose
- Frutooligossacarídios (FOS)
- Beta Glucana de Aveia
- Colágeno
- Aminoácidos (L-Isoleucina, L-Glutamina, L-Leucina e L-Valina)
- Fosfato Tricálcico
- Lactato de Cálcio
- Tripolifosfato de Sódio
- Minerais
- Substitutos de Sódio
- Sal Light
- Cloreto de Potássio
- Fibra de Cacau
- Maltodextrina
- Dextrose
- D-Manose
- D-Xilose
- D-Ribose
- L-Cisteína
- Benzoato de Sódio
- Sorbato de Potássio
- Ácido Ascórbico (Vit. C)
- Ácido Fumárico
- Ácido Eritórbico

PRISMApublic.com.br

QUALIDADE RECONHECIDA PELO MERCADO

Matriz: Tel: 17 3522-1968 - Fax: 17 3525-0830
Av. Bertho Giovanni Sargi, 291 - Catanduva - SP - Brasil - 15804-235
Escritório Comercial: Tel: 11 3443-6404 - Fax: 11 3443-6201
Av. Brig. Faria Lima, 3.729 - 5º andar - São Paulo - SP - Brasil - 04538-905
Nutramax Ind. Com. Ing. Ins. Alim. Farm. Ltda. • www.nutramax.com.br • nutramax@nutramax.com.br

Química Anastacio

www.quimicanastacio.com.br

A EMPRESA

Marcada por uma trajetória de sucesso, a Anastácio é uma empresa que neste ano completa 74 anos, comemorando nosso posicionamento como uma das maiores distribuidoras de produtos químicos do Brasil, com crescimento de 15% em 2014, com relação ao ano anterior.

A Química Anastácio é conhecida pela agilidade em atender os requisitos mais rigorosos para as indústrias de alimentos, independente do seu porte, em relação ao fabricante, especificação ou qualquer outra particularidade de logística de entrega. Por termos presença internacional com escritório na China, servimos como polo para obtenção de informações relevantes de mercado para nossos clientes, ao antecipar tendências da cadeia de *supply chain* global de todos os produtos do portfólio e contribuir na seleção de fornecedores, através de auditorias, como também garantindo a participação em eventos internacionais e relevantes ao segmento.

Vale ressaltar que a nossa logística está bem alicerçada, por termos filiais em São Paulo, Santa Catarina, Rio de Janeiro e Pernambuco que ficam localizadas próximas aos principais portos brasileiros e agora para atender a América Latina, temos pontos de distribuição no Panamá, Equador, Colômbia, Peru e Chile e por isso garantimos pronto atendimento.

DIVISÃO NUTRIÇÃO HUMANA E ANIMAL

A nossa equipe comercial possui total interação com a equipe de Compras e Inteligência de Mercado, orientando sempre o melhor momento de compra e busca de novas opções de fornecimento para obter êxito nas negociações com os nossos clientes, através de soluções em insumos a um custo cada vez mais competitivo e com grande disponibilidade de estoque.

Espalhada em todo território nacional, nossa força de vendas dispõe de representantes comerciais e executivos de contas altamente qualificados, com grande conhecimento e experiência no mercado de distribuição de matérias-primas para ambos os segmentos, tanto em Nutrição Humana quanto Animal. Esta divisão contribui cada vez mais para trazer soluções inovadoras em insumos, ampliando nosso ramo de atuação em especialidades.

CATEGORIAS DE PRODUTOS

- Acidulantes
- Adoçantes
- Agentes de brilho
- Agentes de corpo
- Agentes de fermentação química
- Aminoácidos
- Antioxidantes
- Aromatizantes
- Conservantes
- Corantes artificiais
- Desmoldantes
- Edulcorantes
- Emulsificantes
- Energéticos
- Espessantes
- Estabilizantes
- Fontes de fibras
- Matérias-primas para aromas
- Nutracêuticos
- Umectantes

CONTATO

Av. Engenheiro Roberto Zuccolo, 215 - Vila Leopoldina
05307-190 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2133-6600
anastacio@quimicanastacio.com.br

etc propaganda

74 ANOS TRANSFORMANDO
QUÍMICA EM CONFIANÇA.

- Parceria com fornecedores renomados em mais de 44 países;
- Estrutura especializada em prospecção de matérias-primas e fornecedores;
- Estoques reguladores para fornecimento "Just in Time";
- Centros de Distribuição em São Paulo, Santa Catarina, Rio de Janeiro e Pernambuco;
- Tancagem a granel;
- Laboratórios próprios para análise físico-química e aplicação;
- Logística customizadas às necessidades dos clientes;
- Armazenagem e envase em ambiente GMP.

CATEGORIA DE PRODUTOS - DIVISÃO NUTRIÇÃO HUMANA

Acidulantes
Adoçantes
Agentes de Brilho
Agentes de Corpo
Agentes de Fermentação Química
Aminoácidos
Antioxidantes
Aromatizantes
Conservantes
Corantes artificiais
Desmoldantes
Edulcorantes
Emulsificantes
Energéticos
Espessantes
Estabilizantes
Fontes de Fibras
Matérias-Primas para Aromas
Nutracêuticos
Umectantes

Tel: (55 11) 2133 6600 | www.quimicanastacio.com.br

Química Anastacio

SGS

Rousselot

www.rousselot.com

ROUSSELOT GELATINAS DO BRASIL

A Rousselot, líder mundial na produção e comercialização de gelatinas e peptídeos de colágeno, é uma empresa alimentícia internacional com presença em todos os continentes, com 13 plantas de produção, 10 escritórios de vendas e negócios em mais de 100 países.

A Rousselot possui uma gama de produtos diferenciados em processos e matérias-primas desde gelatinas e colágeno de origem suína, bovina e peixe. No Brasil nossa atuação é focada na produção de gelatinas e colágeno hidrolisado de origem bovina e distribuição de colágeno de peixe, produzidos pela Rousselot na França.

Com duas unidades no Brasil (Amparo-SP e Presidente Epitácio-SP) nossas gelatinas estão presentes no mercado através de aplicações no segmento food nos mercados de **confeitos, derivados lácteos, produtos cárneos e sobremesas;** e no segmento farmacêutico através de **cápsulas duras e moles**, assim como em outras **aplicações técnicas**.

Gelatinas Rousselot® - ingredientes de múltiplos talentos
Principais funcionalidades:

- Poder gelificante
- Termo-reversibilidade
- Poder espumante
- Protetor coloidal
- Formação de película
- Estabilizante
- Prevenção de sinérese
- Agente espessante
- Clarificante
- Plastificante
- Ligante
- Emulsificante
- Aglutinante
- Agente de desintegração
- Agente dispersante

Complementando nossos produtos, temos os peptídeos de colágeno **Peptan®**, um ingrediente bioativo com benefícios cientificamente comprovados para a saúde dos ossos e articulações, para a nutrição de esportistas e idosos e para auxílio no combate ao processo de envelhecimento da pele.

Recentemente com a modernização da planta de Amparo-SP, a Rousselot passou a dominar 100% do processo de produção de peptídeos de colágeno e tornou-se o primeiro fabricante da América Latina a possuir o equipamento de secagem *Spray Dryer*.

Peptan® - Peptídeos de colágeno para uma vida saudável
Principais funcionalidades:

- Saúde de ossos e articulações
- Proteção das articulações e tecidos conjuntivos
- Redução das dores articulares e melhora na mobilidade
- Efeito positivo na força óssea
- Restauração da densidade mineral óssea

Prática de esportes e nutrição

- Excelente fonte de aminoácidos
- Auxílio no controle de peso
- Fácil digestibilidade
- Redução no risco de lesões causadas por movimentos de alto impacto

Beleza da pele

- Aumento na elasticidade, firmeza e hidratação da pele
- Diminuição de micro-rugas
- Prevenção na formação de rugas profundas
- Reestruturação do colágeno das camadas mais profundas da pele

CONTATO:

Tel.: (19) 3907-9090
rousselot.brasil@rousselot.com
twitter: *@Peptan_Br*

www.peptan.com
Fone: (19) 3907.9090
@Peptan_Br

Rousselot

TOVANI BENZAQUEN
INGREDIENTES
www.tovani.com.br

EMPRESA

Alinhada às tendências do mercado de alimentos funcionais e de produtos que promovem saudabilidade, a Tovani Benzaquen traz ingredientes inovadores para desenvolvimentos nas indústrias de alimentos e bebidas. Há 23 anos a empresa promove ingredientes e aditivos de alta tecnologia e possui equipe técnica especializada para atender e oferecer suporte às indústrias no desenvolvimento de novos produtos.

DIFERENCIAL

Sua nova sede, inaugurada em 2012, possui um moderno laboratório de aplicação para atender de maneira ágil e efetiva a todo mercado nacional na elaboração de protótipos e solução em desenvolvimento de novos produtos. Também inaugurou, em 2014, seu armazém geral exclusivo em Vargem Grande Paulista. Esforços e investimentos não foram poupados para garantir a qualidade da armazenagem dos produtos e de serviços prestados aos seus clientes.

INGREDIENTES ESPECIAIS

Atualmente, além de adoçantes, em seu portfólio, conta com substitutos de gordura, tecnologias para redução de sódio e ingredientes com propriedades funcionais, categoria que rendeu à companhia o reconhecimento como: Fornecedor mais Lembrado e Melhores Marcas.

MERCADOS

A Tovani Benzaquen Ingredientes tem fornecido seus ingredientes a vários segmentos da Indústria Alimentícia Brasileira tais como: panificação, confeitos, sorveteria, laticínios, frigoríficos, etc. Atende, também, as Indústrias de Bebidas, Suplementos, Indústria Farmacêutica e Alimentação Animal.

ATUAÇÃO

Constantemente a empresa promove seminários voltados aos diversos segmentos em que atua, trazendo as últimas novidades em ingredientes e tecnologias, através de palestrantes nacionais e internacionais.

Além disso, participa investindo intensamente nas principais feiras dos setores alimentício e farmacêutico.

A Tovani Benzaquen Ingredientes está presente em todo território nacional, por meio de uma equipe altamente qualificada composta por Engenheiros de Alimentos e Farmacêuticos, oferecendo às indústrias matérias-primas, com estoque local, envio de amostras e suporte técnico especializado em todos os estágios do desenvolvimento do produto.

CONTATOS

Edifício Angélica Business
Avenida Angélica, 2.220 - 9º
Consolação
01228-200 - São Paulo, SP
Tel.: (11) 2974-7474 - Fax: (11) 2976-9506
suporte@tovani.com.br

Saúde e Bem-Estar
para o seu produto!

CONHEÇA NOSSOS INGREDIENTES

- **Tate & Lyle –** sucralose- SPLENDA®, Promitor ™ e Polidextrose;
- **Gelita –** Colágeno Hidrolisado e Gelatinas Especiais;
- **DSM –** misturas de vitaminas e minerais e ingredientes funcionais: (PeptpPro®, Fabuless®, Fruitflow®, AIIQ®);
- **PureCircle –** Stevia – edulcorante natural de alta intensidade;
- **Innophos –** soluções únicas em fosfato para queijos e bebidas;
- **Takasago –** aromas naturais, idênticos e artificiais. Soluções para todo segmento de bebidas e alimentos.
- **Lactosan –** Queijos em pó naturais diversos e creme de leite em pó;
- **Blanver –** Tabulose SC – estabilizantes à base de celulose microcristalina;
- **Lonza –** Carnipure™- L-carnitina de alta pureza;
- **Creapure®** - Creatina de alta pureza;
- **CJ Bio –** glutamato monossódico e nucleotídeos (IMP, GMP, I+G);
- **Dow –** Wellence™ (substituto do glúten), Clear+Stable™ (estabilizantes para bebidas proteicas) e Methocel ™;
- **Pampa Trade –** ingredientes naturais em pó: iogurte, mel, leite condensado e doce de leite;
- **NuTek –** Substituto de sal para redução de sódio;
- **Capol®** - Soluções para drageamento e cobertura;
- **Ferrer –** Neohperidina;
- **Neobee® -** triglicerídeo de cadeia média;
- **Polióis –** Xilitol, Manitol, Maltitol, Sorbitol e Isomalte – edulcorantes naturais substitutos do açúcar.
- **Extratos de chás instântaneos –** preto, verde, branco, vermelho e amarelo;
- **Proteínas vegetais –** arroz, ervilha, aveia, batata, hidrolisada de trigo e isolada de soja;
- **Wellmune® WGP –** Agente natural para fortalecimento da imunidade;
- **Extratos Naturais –** Cranberry, Açaí, Guaraná, Goji e outros;
- **Farinha de Alfarroba –** Substituto de cacau;
- **Enzimas –** proteases, amilases, celulases e lactases;
- **Trehalose –** açúcar multifuncional;
- **Corantes naturais;**
- **Fibra de trigo**
- **Própolis crystal solúvel (líquido e pó);**
- **Ingredientes Funcionais –** Ômega 3, Luteína, Licopeno e Quitosana;
- **Conservantes Naturais –** Nisina e Natamicina.

TOVANI BENZAQUEN
INGREDIENTES

UNIVAR®

www.univar.com/brazil

EMPRESA

Fundada em 1924, a Univar é uma distribuidora de produtos químicos líder global na distribuição de químicos industriais, especialidades químicas e serviços relacionados. A Univar conta com mais de 8.800 fornecedores em todo o mundo e fornece a seus mais de 133.000 clientes um portfólio completo de produtos e especialidades. A Univar opera uma rede de mais de 700 unidades de distribuição na América do Norte, Europa, Ásia-Pacífico e América Latina, além de escritórios comerciais localizados no Leste Europeu, Oriente Médio e África.

A empresa oferece um portfólio completo de matérias primas: Aromatizantes, Antiespumantes, Corantes, Polpas desidratadas, Vegetais em pó, Extratos fluidos e secos, Aditivos, Espessantes, Estabilizantes, Acidulantes, Antiumectantes, Aminoácidos, Edulcorantes, Carbonato de Cálcio (como suplemento mineral), Vitaminas, entre outros.

Em parceria com os principais fabricantes do mundo, garante soluções totalmente saudáveis que valorizam o sabor e a qualidade dos seus alimentos.

A Univar Brasil distribui aditivos e ingredientes dos mais renomados fabricantes mundiais do setor, oferecendo produtos de excelente qualidade e desempenho, além de suporte especializado através de sua equipe técnica, podendo atender clientes em desenvolvimento de produtos, criações de novos conceitos e assuntos regulatórios, contando com um moderno laboratório de pesquisas e aplicações de produtos doces e salgados.

CONTATOS

Rua Arinos, 15
Pq. Industrial Agua Vermelha
06276-032 - Osasco, SP
Tel.: (11) 3602-7222
br.univar@univar.com

UM MUNDO DE SOLUÇÕES

Por meio de uma rede global de fornecedores, distribuímos aditivos e ingredientes da mais alta tecnologia e desempenho.

Possuímos um moderno laboratório de pesquisas e aplicações, oferecendo aos nossos clientes um suporte técnico especializado, auxiliando em assuntos regulatórios, criação de novos conceitos e desenvolvimento de produtos doces e salgados.

Portfólio de Matérias-Primas

- Acidulantes
- Aditivos
- Aminoácidos
- Antiespumantes
- Antiumectantes
- Aromatizantes
- Carbonato de Cálcio (como Suplemento Mineral)
- Corantes
- Edulcorantes
- Espessantes
- Estabilizantes
- Extratos Fluidos e Secos
- Polpas Desidratadas
- Vegetais em Pó
- Entre outros

55 11 3602.7222
www.univar.com/brazil

UNIVAR®

www.vogler.com.br

VOGLER INGREDIENTS LTDA

A Vogler Ingredients surgiu a partir de uma demanda da indústria alimentícia que necessitava de uma empresa voltada a este mercado.Completos 25 anos de atividade, a Vogler oferece soluções completas para seus clientes, por meio de suas divisões de negócios.

Divisão Food Ingredients | Divisão Systems | Divisão Flavors

A divisão **Food Ingredients** tem em seu portfólio mais de 300 produtos importados, de mais de 30 parceiros espalhados pelo mundo. São marcas líderes de mercado, aliadas à qualidade e tecnologia, disponibilizadas em nosso estoque para todo o Brasil.

A divisão **Systems** oferece aos clientes soluções personalizadas conforme a necessidade. São blends de Hidrocoloides, Edulcorantes, Corantes, Antioxidantes, Fibras, entre outros. Além dos ganhos produtivos e melhoras de performance, em muitos casos, elas promovem a redução de custos importantes para um mercado de alimentos cada dia mais competitivo.

Além da divisão de **Aromas** e **Emulsões**, com a marca **Vogler Flavors**, para oferecer soluções completas aos clientes.

A Vogler Ingredients oferece inovação e a segurança que sua empresa busca, por meio de nossas marcas mundialmente renomadas.

O relacionamento com os nossos parceiros proporciona segurança e regularidade no fornecimento de ingredientes no Brasil. A **Vogler Ingredients** mantém uma equipe especializada e um estoque especialmente preparado para receber os melhores produtos, garantindo a confiabilidade necessária, além de dois laboratórios para análises de qualidade, pesquisa e desenvolvimento.

O nível de excelência de nossa logística tem como diferencial a agilidade nas entregas locais e liberação para as transportadoras, alcançando todos os clientes do Brasil.

Investimento é um assunto em pauta a todo momento na empresa. Seja em sistemas, equipamentos ou pessoas. A preocupação em ser uma empresa atualizada com as tendências do mercado, reflete-se em melhor atendimento aos nossos clientes.

CONHEÇA NOSSA LINHA DE PRODUTOS:

- Acidulantes
- Antioxidantes
- Antiumectantes
- Bases aerantes
- Colágenos
- Conservantes
- Corantes artificiais
- Corantes naturais
- Concentrado proteicos
- Derivados de trigo e milho
- Edulcorantes
- Emulsificantes
- Espessantes
- Estabilizantes
- Extratos vegetais
- Extratos naturais CO_2
- Fibras
- Flavorizantes
- Gelatinas
- Gorduras especiais p/chocolates
- Ingredientes Naturais
- Blends sob medida (pó e líquido)
- Aromas
- Ingredientes p/pet food

CONTATO

Est. Particular Fukutaro Yida, 1.173
09852-060 - São Bernardo do Campo, SP
Tel.: (11) 4393-4400
vendas@vogler.com.br

Vocação para Desafios!

A **Vogler Ingredients** nasceu a partir de uma necessidade da indústria alimentícia de buscar soluções segmentadas para seus produtos com foco em agilidade, qualidade e inovação, desde estão, a Vogler atua com um modelo de gestão estratégico objetivando negócios de valor agregado em parceria com seus clientes e fornecedores.

Seguindo sua visão de ser uma empresa ética e confiável e com crescimento sustentável, em 2015 a Vogler celebra 25 anos de conquistas, sendo reconhecida por 4 vezes pela revista Exame PME entre as que mais crescem no país.

Já em âmbito internacional, sua plataforma de parcerias com os principais fabricantes do mundo está consolidada com a representação de mais de 30 marcas renomadas.

Para este ano, está previsto uma grande expansão física e alianças com novos parceiros em busca das inovações, segurança e saudabilidade que o mercado de alimento exige cada vez mais.

O relacionamento com clientes é um dos principais pilares da Vogler, onde se destacam o atendimento e rico portfolio através das seguintes unidades de negócio:

Divisão Food Ingredients | Divisão Flavors | Divisão Systems

A **Vogler Ingredients** fornece a inovação e segurança que sua empresa necessita através de nossos parceiros mundiais

www.vogler.com.br • 55 11 4393 4400 • vendas@vogler.com.br /vogler.ingredients @VoglerIngred