



# AAK

• Gorduras Vegetais

# BEAT THE BLOOM

# AAK

## Mensagem da Diretoria

O Prêmio BIS representa o reconhecimento do trabalho que a AAK tem realizado nesses mais de 10 anos de atuação na América do Sul onde, desenvolvemos e fornecemos soluções em óleos e gorduras vegetais que agregam valor e nos permitem alcançar resultados comerciais duradouros junto aos nossos clientes.

Através da nossa abordagem única de desenvolvimento conjunto, reunimos as habilidades e *know-how* dos clientes com nossos recursos e nossas capacidades. Desta forma, atendemos às necessidades específicas dos clientes em vários setores - *Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, Personal Care* e outros.

A partir do ano que vem, este trabalho ficará mais evidente com a inauguração do nosso “Centro de Inovações” e da nova fábrica em Jundiá onde teremos a possibilidade de estarmos ainda mais perto dos clientes, trazendo novidades e promovendo um trabalho diferenciado no mercado de óleos e gorduras.



## A Empresa

A comprovada *expertise* e forte reputação da AAK baseia-se em mais de 100 anos de experiência em óleos e gorduras vegetais. Sediada em Malmö, Suécia, contamos com 17 unidades de produção e instalações de customização, além de escritórios comerciais em mais de 25 países.

Nossos produtos são utilizados como alternativa de gordura láctea e manteiga de cacau, como alternativa *zero-trans* para recheios de chocolate e produtos de confeitaria, assim como pela indústria de cosméticos.

Com investimento de R\$ 200 milhões, a nova fábrica da AAK em Jundiá - SP será uma planta multi-óleos, flexível e com grande capacidade de atender os clientes em suas demandas.

Ocupamos uma área de 39.000 m<sup>2</sup> e a fábrica terá todos os processos necessários para a produção de óleo e gorduras como desodorização, fracionamento, hidrogenação e interesterificação.

## Os Produtos

### Chocolate and Confectionery

AAK é o maior fornecedor mundial de gorduras especiais para chocolate e confeitaria, por meio das nossas alternativas para manteiga de cacau e gorduras para recheios de alta performance. AAK oferece uma ampla gama de vantagens para chocolate e confeitos: desde produtos de alta qualidade desenvolvidos para melhorar o sensorial, e o shelf life até eficiência de custos, *know-how*, tecnologia e serviço.

### Bakery

Panificação, biscoitos e cookies, bolos e doces laminados requer habilidades especializadas e matérias-primas de alta qualidade. Estas são áreas onde AAK atua. Além disso, para maximizar a relação custo-benefício, AAK oferece gordura bombeável que combina a funcionalidade de uma gordura sólida com as facilidades de manuseio do óleo líquido.

### Dairy Solutions

As soluções AAK para lácteos têm características específicas que satisfazem as necessidades de várias aplicações. Elas podem ser utilizadas para complementar ou substituir a gordura do leite em produtos como queijo, *butterblends*, chantilly ou fermentados sem alterar a qualidade ou o perfil sensorial do produto.

Além disso, AAK tem uma linha completa de soluções em óleos e gorduras vegetais para outras categorias como Sorvetes, Infant Nutrition, Food Service, Cosméticos e outros.

Portanto, esteja onde estiver, estamos prontos para ajudá-lo a obter resultados duradouros.

Nós somos a AAK - *The Co-Development Company*

## TROPICAO™

Evite o fat bloom,  
Preserve o sensorial

Do lado esquerdo, podemos ver um Chocolate à base de manteiga de cacau e, à direita, um chocolate com a nossa solução, TROPICAO™. Ambos os produtos foram expostos ao calor. TROPICAO™ comprovadamente evita o fat bloom relacionado ao calor sem comprometer a experiência sensorial, podendo ser implementado facilmente à sua linha de produção.

Descubra mais em  
[www.aaktropicao.com](http://www.aaktropicao.com)

# SECURE THE SENSORY



# AAK