



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 m² 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

SECURE THE SENSORY



AAK