



**Vogler Indredientes**

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)

## A empresa

A Vogler Ingredients surgiu a partir de uma necessidade da indústria alimentícia que buscava empresas focadas no mercado alimentício e que garantissem, além de qualidade, compromisso e regularidade na disponibilidade dos ingredientes.

A Vogler pode ser definida como uma empresa globalizada, com parceiros nos cinco continentes, importando mais de 200 produtos, aliando tecnologia, agilidade e segurança alimentar.

O nosso desafio é a inovação, oferecendo ingredientes que garantam saúde e bem-estar para atender e superar as expectativas de nossos clientes. Cada vez mais os consumidores finais estão atentos com as novidades oferecidas por esse mundo globalizado, criando, assim, hábitos de consumo ainda mais exigentes e seletivos.

## Divisão Vogler Flavors

A divisão Vogler Flavors é uma unidade de negócios focada em aromas e emulsões, sendo distribuidora exclusiva no Brasil da linha Sensient Flavors.

Contando com uma equipe técnica comercial com grande *know how* em aromas e com apoio total da Sensient, a Vogler disponibiliza ao mercado uma grande variedade de aromas e emulsões para aplicações em toda a indústria alimentícia, bebidas, farmacêuticas, láctea, balas e doces, pet-food, entre outras.

## Divisão Vogler Systems

A divisão Vogler Systems é composta por tecnologias focadas em aplicações que garantem a sinergia ideal para combinações de ingredientes, gerando sistemas eficientes, com alta qualidade e excelente desempenho.

Atualmente conta com cinco linhas de produtos, que são personalizados conforme a necessidade de cada solução. **Innogum, Innostab, Innodolce, Innofiber e Inodox.**

## Especialidades

Consolidada no mercado como fonte segura de inovações, a Vogler Ingredients investe na busca de ingredientes funcionais e especialidades, seguindo a tendência mundial de saúde e bem-estar. A empresa possui uma linha completa de fibras, composta por goma acácia, a linha Promitor de fibras solúveis e insolúveis, polidextrose, fibra de milho Z-Trim, que funciona como um substituto de gordura.

A linha de especialidades ainda é composta por ferrazone EDTA Fe, taurina, vanilina natural Supreme, corantes naturais da linha Fusion da Sensient, antioxidante natural extrato de rosemary, linha de betacarotenos, xantanas especiais, WPC, substitutos de leite e ovos, celulose microcristalina coloidal, entre outros.

## Produtos

Aromas e emulsões, acidulantes, antioxidantes, conservantes, corantes artificiais, lacas, corantes naturais, derivados de trigo e milho, edulcorantes / substitutos de açúcar, estabilizantes, emulsificantes, espessantes / hidrocolóides, fibras, fluidificantes, ingredientes para aromas e emulsões, ingredientes para chocolates e confeitados, e suplementos minerais.

## Contato

Estrada Particular Fukutaro Yida, I. 173 - Cooperativa  
09852-060 - São Bernardo do Campo, SP  
Tel.: (11) 4393-4400 - Fax: (11) 4392-6600  
[vendas@vogler.com.br](mailto:vendas@vogler.com.br)

# O nosso desafio é a sua satisfação!

Uma empresa pronta para os desafios de um mercado cada vez mais exigente. Essa é a **Vogler**.

Nossos ingredientes garantem os melhores resultados aos seus produtos. São **20 anos** de grandes conquistas e realizações. Confira!

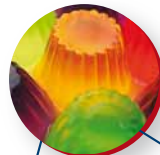
Conheça nossa nova  
linha de Aromas

Distribuidor exclusivo Sensient Flavors

**SENSIENT**

- Hidrocolóides
- Edulcorantes
- Estabilizantes
- Fibras Solúveis e Insolúveis
- Corantes Artificiais e Naturais
- Conservantes
- Acidulantes
- Antioxidantes

- WPC
- Beta Caroteno
- Celulose Microcristalina Coloidal
- Extrato de Rosemary
- Xantanas Especiais
- Goma Acácia/Arábica



**Vogler**  
systems

- INNOGUM
- INNODOLCE
- INNOSTAB
- INNOFIBER
- INNODOX
- INNOVIT



**Vogler**<sup>20</sup> anos  
Ingredients

Vocação para Desafios!

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)