

GREMOUNT - MODELO DE NEGÓCIOS DE SUCESSO



O sucesso da Gremount é atribuído ao gigantesco mercado chinês, para o qual a empresa foca suas atividades, através do fornecimento de soluções inovadoras para seus principais clientes e fornecedores. A Gremount tem crescido para se tornar um dos principais *players* na indústria de alimentos e na distribuição de aditivos alimentícios. No entanto, apesar do seu crescimento, a Gremount continua comprometida com uma abordagem empresarial para o seu negócio, mantendo o profissionalismo e oferecendo serviços confiáveis e de baixo custo. Os principais produtos oferecidos pela Gremount incluem sucrulose, glúten de trigo vital, proteína isolada de soja, concentrado protéico de soja, e goma xantana.

Sua abordagem focada no mercado, combinada com o forte relacionamento com os fornecedores e clientes, é o principal diferencial da Gremount. Sua fundação foi alicerçada, e continua a ser reforçada, na confiança e lealdade de seus principais clientes e parceiros. A Gremount guia seu trabalho por um conjunto de valores fundamentais que estimula um ambiente saudável de negócios, e conta com o apoio de uma equipe de R & D, uma vez que para a Gremount, a tecnologia é importante para o desenvolvimento do comércio e de seus negócios.

SOLUÇÕES INOVADORAS, CONFIÁVEIS E RENTÁVEIS

O compromisso com práticas de negócios *win-win*, bem como o investimento em suas capacidades tecnológicas e a relação positiva com fornecedores exclusivos, permitem a Gremount oferecer uma proposta de valor, que é exclusiva para os clientes e fornecedores. A Gremount fornece um pacote total de produtos, conhecimento e relações, através de um modelo de negócios e filosofia que visam auxiliar os seus parceiros a obter sucesso em seus mercados.

Para os seus principais fornecedores, a Gremount oferece uma forma eficaz, confiável e transparente de canal para o mercado.

O “produto Gremount” é simplesmente a soma de tudo o que a empresa faz para tornar a cadeia de abastecimento mais eficaz. A Gremount oferece, sobretudo, confiança e estabilidade, tornando-se o parceiro ideal na China e no mundo dos negócios!

PRODUTOS GREMOUNT

O portfólio de produtos da Gremount inclui uma variada gama de produtos incluindo Genucoline TM citicolina, sucrulose, sacarina sódica, ciclamato de sódio, acessulfame-k, aspartame em pó/granulado FCC IV, esteviosídeo (Rebaudiosídeo A), taurina, xilitol, frutose, mono dextrose, e solução de sorbitol a 70%. O destaque do portfólio é o glúten. Trata-se de uma farinha de glúten pura, ou glúten de trigo vital, tratada de modo que o farelo de trigo e amido sejam removidos. Isso significa que possui baixa concentração de carboidratos e muito mais proteínas. A farinha de glúten vital tornou-se popular entre os alimentos com baixo teor de carboidratos, porque a remoção do amido significa que apenas cerca de seis gramas de carboidratos permanecem no glúten



de trigo, podendo ser usada em alimentos para animais, na indústria alimentícia, em processos de fermentação e na indústria farmacêutica.

O glúten de trigo vital contém a proteína natural do trigo (75% de proteína). Uma pequena quantidade adicionada ao fermento de pão melhora a textura e a elasticidade da massa. O glúten de trigo vital é frequentemente usado na panificação comercial para a produção de pães com texturas leves, bem como em receitas de pão caseiro, igualando-se aos profissionais.

O glúten de trigo vital também pode ser usado como substituto da carne, sendo conhecido como seitan. O glúten de trigo, também chamado de carne de trigo, carne de glúten, ou simplesmente glúten, é um alimento feito a partir do glúten, a principal proteína de trigo. Sua produção se dá através da lavagem da massa de farinha de trigo com água até que todo o amido se dissolva, deixando o glúten insolúvel, como uma massa elástica, a qual é então cozida antes de ser ingerida. O glúten de trigo foi desenvolvido na China.

O glúten de trigo é uma alternativa para substitutos de carne à base de soja, tais como o tofu. Alguns tipos de glúten de trigo possuem uma textura mastigável e firme, que mais se assemelha a carne, o que na ocorre com outros

substitutos. O glúten de trigo é frequentemente usado em substituição à carne na Ásia, sendo amplamente utilizado na cozinha vegetariana, budista e macrobiótica. Também substitui muito bem a carne de pato.

O glúten de trigo pode ser usado em nutrição animal, principalmente para peixes, devido a sua alta capacidade de absorção de água, bem como na alimentação de leitões.

A Gremount International Co. Ltd. trabalha em estreita parceria com o maior produtor chinês de glúten de trigo vital.



Gremount International Co., Ltd.
Room 409, Building 2, Jinhai International
Plaza, 21 - Guangqu Road
Chaoyang District - Beijing - China
Tel.: (+86) 10 59693741
Fax: (+86) 10 59693740
www.gremount.com.cn