



# Aditivos Ingredientes

## Perfil Corporativo 2017

### Índice

<i>AAK</i>	40		
<i>Alibra</i>	42		
<i>Arla Foods</i>	44		
<i>Biospringer</i>	46		
<i>Blanver</i>	48		
<i>Candon Palsgaard</i>	50		
<i>Corantec</i>	52		
<i>Corbion Purac</i>	54		
<i>Coremal Pochteca</i>	56		
<i>Daxia</i>	58		
<i>Döhler</i>	60		
<i>Doremus</i>	62		
<i>Duas Rodas</i>	64		
<i>DuPont</i>	66		
<i>Fonterra/NZMP</i>	68		
<i>FMC</i>	70		
		<i>Granotec</i>	72
		<i>Grasse</i>	74
		<i>Mane</i>	76
		<i>MasterSense</i>	78
		<i>MCassab</i>	80
		<i>Nutramax</i>	82
		<i>Química Anastácio</i>	84
		<i>Roha</i>	86
		<i>Rousselot</i>	88
		<i>Sunset</i>	90
		<i>Univar</i>	92
		<i>Vogler</i>	94



[www.aak.com](http://www.aak.com)

## A EMPRESA

Com matriz em Malmö, Suécia, a AAK é uma das empresas líderes mundiais na fabricação de óleos e gorduras vegetais especiais para aplicação nos mais diversos segmentos. Com mais de 140 anos de experiência em óleos e gorduras,



atualmente conta com 20 unidades de produção e instalações de customização, além de escritórios comerciais em mais de 25 países. Possui presença em mais de 100 países ao redor do mundo, possibilitando alcance global ao mesmo tempo em que são atendidas as necessidades locais dos clientes em setores como Bakery, Chocolate & Confectionery, Dairy & Ice Cream, Infant Nutrition, Food Service, entre outros.

Em 2016, a AAK inaugurou sua primeira unidade de produção no Brasil e um Centro de Inovação para Clientes que conta com plantas piloto de chocolate, lácteo e panificação, sala de treinamento e cabines para avaliação sensorial. Esta nova estrutura é mais uma importante ferramenta para fortalecer parcerias e desenvolver o trabalho de *Co-Development* na busca das melhores soluções para os nossos clientes.

A empresa alcança seus objetivos através de sua ampla experiência no uso de óleos e gorduras aplicados aos alimentos, trabalhando com uma extensa variedade de matérias-primas, além de amplos recursos de processamento.

## PRODUTOS

**Chocolate & Confectionery:** Somos o principal fornecedor de gorduras vegetais especiais para o setor de chocolate e confeitaria. Com nossa tecnologia e conhecimento, fazemos o desenvolvimento conjunto de produtos com nossos clientes para oferecer a melhor relação custo-benefício, reforçar as propriedades sensoriais e de saudabilidade e maior durabilidade.

Oferecemos uma ampla variedade de produtos alternativos à manteiga de cacau, incluindo gorduras não hidrogenadas, baixo trans e baixo saturados. Nossas gorduras possuem origem sustentável, matérias-primas vegetais de alta qualidade e são processadas com cuidado e respeito ao meio ambiente.

Nossas soluções especiais para Chocolates & Confectionery foram desenvolvidas para substituição parcial ou até mesmo total da manteiga de cacau em suas receitas.

**Bakery:** A AAK oferece portfólio completo em soluções de óleos e gorduras vegetais para a indústria de panificação e biscoitos. Nossos produtos permitem aos nossos clientes atender às mais altas exigências do mercado. Apresentamos produtos de alta qualidade, desenvolvidos e aperfeiçoados ao longo de muitos anos, atendendo o segmento de Bakery.



Fornecemos produtos para todos os segmentos do setor de panificação, desde líderes globais até atacadistas que fornecem para panificadoras locais.

**Dairy:** A AAK possui linha de produtos exclusiva para o segmento lácteo, agregando valor aos produtos e processos do mercado e oferecendo soluções adaptadas aos processos tradicionais.

Nossos óleos vegetais agregam valor ao substituir ou complementar o uso de óleos padrão e gordura do leite. Nossas soluções para os setores de lácteos e sorvete foram criadas para atender às necessidades específicas de custo, saudabilidade, sustentabilidade e funcionalidade desses setores.

**Food Service:** Queremos melhorar a eficiência e facilitar ao máximo o trabalho diário na cozinha de restaurantes ou empresas de *catering*. Usamos nossa experiência para fabricar produtos de alta qualidade, bem como soluções de desenvolvimento conjunto com nossos clientes, que garantem desempenho superior e diferenciação exclusiva de produtos.

Além disso, a AAK tem uma linha completa de soluções em óleos e gorduras vegetais para outras categorias, como Infant Nutrition e Personal Care. Portanto, esteja onde estiver, estamos prontos para ajudá-lo.

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

## CONTATO

Av. José Alves de Oliveira, 333  
Parque Industrial FazGran  
13213-105 - Jundiaí, SP  
Tel.: (11) 4431-0000  
[aakvendas@aac.com](mailto:aakvendas@aac.com)

The first choice  
for value-adding  
vegetable oil  
solutions

The Co-Development Company





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

**EMPRESA JOVEM, ESPÍRITO INOVADOR**



A **Alibra Ingredientes** iniciou suas operações em 2000 na Região Metropolitana de Campinas, São Paulo, e dois anos depois expandiu para Marechal Cândido Rondon, no Paraná, onde foi instalada uma moderna fábrica que conta hoje com quatro torres de secagem de última geração.

A **Alibra** é uma empresa nacional, especializada no fornecimento de ingredientes, misturas alimentícias em pó e substitutos de queijos para o mercado de alimentos e de bebidas. Sua expertise de secagem de misturas líquidas, através do processo *spray-dryer*, possibilita atender mercados distintos, tais como: Indústrias de Alimentos, *Food Service* e Varejo. Dentre os principais produtos de seu extenso portfólio, destacam os compostos lácteos, utilizados em diferentes aplicações como substitutos de leite em pó.

Além de ser flexível às necessidades do mercado de alimentos e de bebidas, a **Alibra** busca constantemente desenvolver soluções inovadoras. A linha industrial da empresa é composta por ingredientes para laticínios, indústrias de sorvetes, panificação, doces, chocolates, sopas, suplementos, nutracêuticos, entre outros segmentos, e ainda em todos segmentos que atua a **Alibra** desenvolve soluções *Taylor Made*, customizadas, inclusive com apelo à saudabilidade, de acordo com o perfil e as necessidades de aplicação do cliente, possibilitando que o produto final adquira as características desejadas.

São produtos que proporcionam diversos benefícios tais como: redução de custos, facilidade de aplicação, padronização, aumento de produtividade, aperfeiçoamento de produtos

já existentes, otimização de processos, aumento do *shelf life*, regularidade no fornecimento, qualidade e segurança.

Com foco em um atendimento cada vez mais personalizado, a **Alibra Ingredientes** investiu recentemente na aquisição de uma moderna planta piloto *UHT (Ultra High Temperature)* para tornar ainda mais completo e assertivo o desenvolvimento das propostas apresentadas aos clientes. Com investimento estimado em R\$ 1,5 milhão entre equipamentos e instalações, a planta de última geração permite grande flexibilidade de parâmetros de processo para diferentes produtos *UHT*, como creme de leite, bebidas lácteas, bebidas proteicas, bebidas de soja, néctares, entre outros.

Com 17 anos de existência e exportando a diversos países, a **Alibra** alcançou uma posição de destaque na publicação do Anuário Melhores do Agronegócio 2016. Editado pela revista Globo Rural em parceria com a Serasa Experian o anuário - em sua 12ª edição - classificou a Alibra entre as 500 Maiores Empresas do Agronegócio do Brasil. No segmento Laticínios, está entre as 10 Melhores, ocupando a 1ª posição em Margem de Atividade, 2ª posição em Rentabilidade do Patrimônio Líquido, 4ª posição em Evolução do Ativo, 5ª posição em Margem Líquida e 9ª posição em Liquidez Corrente.



**CONTATO**

Rua Pedro Stancato, 320 - 13082-050 - Campinas, SP  
Tel.: (19) 3716-8888  
[comercial@alibra.com.br](mailto:comercial@alibra.com.br)



**O SUCESSO DO SEU PRODUTO NASCE COM A ESCOLHA CERTA**



- Compostos lácteos
- Creme de leite
- Concentrados e isolados proteicos do soro e do leite
- Caseinatos de sódio e de cálcio
- Caseína
- Estabilizantes
- Espessantes
- Gorduras em pó
- Lactose micronizada
- Óleos em pó
- Queijos análogos
- Coberturas tipo requeijão
- Condimento em pó sabor queijo
- Sais fundentes e corretores de pH
- Flocos de batata
- Cacau alcalino
- Aglomerados para *vending machine*
- Saborizantes concentrados
- Sabores naturais em pó
- Soro de leite em pó
- Corante carmim
- Ácido cítrico
- Goma xantana
- Polidextrose
- Sorbitol
- Monoglicerídeo destilado saturado
- Glutamato monossódico
- Goma tara
- Hidróxido de cálcio
- Fosfato dissódico
- Soluções customizadas**



**INDUSTRIAL**



**VAREJO**



**FOOD SERVICE**

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



[www.arlafoodsingredients.com](http://www.arlafoodsingredients.com)

A Arla Foods Ingredients Group P/S é 100% subsidiária da Arla Foods, uma empresa de laticínios global e cooperativa de propriedade de produtores de leite na Dinamarca, Suécia, Reino Unido, Alemanha, Holanda, Bélgica e Luxemburgo.

As operações do grupo Arla Foods iniciaram-se no ano de 1881, na Dinamarca, quando produtores de leite se uniram para formar a primeira cooperativa láctea do mundo e aos poucos foram se juntando com seus vizinhos, na Suécia, e na sequência com outros países europeus.

A Arla Foods Ingredients é um líder global em ingredientes naturais do soro de leite para produtos em uma série de categorias - de nutrição infantil, médica e esportiva, para bebidas, panificação, laticínios e sorvetes. Os pilares da nossa empresa são ingredientes inovadores, instalações que usam a mais moderna tecnologia e uma equipe de especialistas dedicados.

A inovação é uma competência essencial na Arla Foods Ingredients, que emprega em seus produtos elevada tecnologia associada a conceitos modernos e personalizados para atender às necessidades dos clientes.

Todos os ingredientes são produzidos utilizando tecnologia de processamento *state-of-the-art*, sejam na Dinamarca, ou por uma de nossas *joint ventures* na Argentina, Alemanha e Reino Unido.

Baseando-se no portfólio de proteínas do soro de leite funcionais e nutricionais, minerais do leite, lactose e permeado, a equipe especializada da AFI fornece soluções que



trazem novos produtos alimentícios com rapidez e eficiência para o mercado. Os centros de aplicação (plantas piloto na Dinamarca e Argentina) executam centenas de testes de produtos para os clientes todas as semanas.

Recentemente, a empresa inaugurou na Dinamarca uma nova fábrica de proteínas hidrolisadas, certificadas Kosher e Halal e, com capacidade para produzir 4.000 tons/ano, seguindo os mesmos tradicionais procedimentos de qualidade, onde o leite/soro provém de animais que não são tratados com hormônios de crescimento.

As proteínas hidrolisadas reduzem o potencial alérgico comparadas a outras proteínas e são de fácil digestão e absorção por apresentarem peptídeos conhecidos como “pré-digeridos”. Seus usos são específicos na indústria de nutrição infantil, médica e esportiva.

Com foco na América do Sul, a fábrica da Argentina produz proteínas lácteas funcionais que garantem a liderança no crescente mercado lácteo da região, além de investir constantemente na ampliação do portfólio de proteínas para nutrição esportiva. A planta de Porteña, em Córdoba, é uma das mais modernas do grupo, com tecnologia *state-of-the-art* e com capacidade 3.300 tons/dia de recepção de soro de leite.

**CONTATO**

Rua Silva Bueno, 1808 - Conj. 51  
04208-001 - São Paulo, SP  
Tel.: (11) 3469-6233  
[afi-brazil@arlafoods.com](mailto:afi-brazil@arlafoods.com)



# Vamos conversar... whey proteins!



Nossos ingredientes estão presentes em todas as fases da sua vida.  
Vamos adaptar um deles para completar a sua receita.



[www.arlafoodsingredients.com](http://www.arlafoodsingredients.com)

Fone: + 5511 3469-6233  
[afi-brazil@arlafoods.com](mailto:afi-brazil@arlafoods.com)





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

## A EMPRESA

A Biospringer é uma unidade de negócio do grupo francês Lesaffre, referência mundial na produção de leveduras e outros produtos de fermentação para panificação, sabor, nutrição, saúde e biotecnologias industriais, há mais de 160 anos.

A Biospringer oferece uma ampla gama de ingredientes de levedura e se beneficia da experiência e conhecimento da Lesaffre, com seu vasto banco de cepas e mais de 200 pesquisadores especializados.

## LINHA DE PRODUTOS

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

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

## COMPROMISSO COM A QUALIDADE

A Biospringer 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 Biospringer 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

Planta produtiva e escritório  
Rua Francisco Juliatto, 2075  
13279-804 - Valinhos-SP  
Tel.: (19) 3881-8471  
[vendas@biospringer.com.br](mailto:vendas@biospringer.com.br)

Culinary Center  
Rua José Pires Neto, 160  
13025-170 - Campinas-SP  
Tel.: (19) 3114-4714

# Soluções em Ingredientes de Levedura

A **Biospringer**, unidade de negócio do grupo francês **Lesaffre**, é a única empresa produtora de extratos de levedura com presença nos quatro continentes e com centros culinários nos Estados Unidos, França, China e agora também no Brasil.

A **Biospringer** oferece uma ampla gama de ingredientes de levedura, essenciais para construção de sabor, e o novo *Culinary Center* tem como compromisso demonstrar os benefícios de nossos produtos aplicados em sopas, caldos, molhos, temperos, snacks, refeições prontas e carnes processadas e apoiar os desenvolvimentos de nossos clientes.



Para mais informações, contate nossa equipe de vendas através do e-mail [vendas@biospringer.com.br](mailto:vendas@biospringer.com.br) ou pelo telefone 19 3881 8471

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

A Biospringer está presente no Brasil desde o ano 2000, quando adquiriu a Prodesa, localizada em Valinhos, no interior de São Paulo. Em 2016, inaugurou o Culinary Center, instalado no moderno Centro de Inovação do escritório corporativo da Lesaffre em Campinas, São Paulo.

## O EXTRATO DE LEVEDURA

O extrato de levedura é um ingrediente natural, produzido a partir do fermento biológico, o mesmo utilizado na fabricação de pães, bebidas e produtos fermentados. Rico em proteínas e aminoácidos, é perfeito para melhorar o corpo e percepção de sabor de alimentos como sopas, caldos, molhos, temperos, snacks, refeições prontas, entre outros.

O extrato de levedura contém naturalmente o ácido glutâmico, aminoácido responsável pelo sabor 'umami', encontrado em carnes e alimentos ricos em proteína, como o queijo parmesão, por exemplo. Suas propriedades permitem recuperar o sabor em alimentos reduzidos em sal, açúcar ou gordura e mascarar notas indesejadas.



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

### EMPRESA

Com mais de 30 anos de experiência e clientes nos 5 continentes, somos uma multinacional brasileira fabricante de matérias-primas para as indústrias de alimentos, nutracêutica e também farmacêutica.



### SUPORTE TÉCNICO

Fornecemos suporte técnico global na utilização dos nossos produtos e, com isso, conseguimos reconhecer, identificar e trabalhar com as principais tendências mundiais, atuando no desenvolvimento de novos produtos, estudos, análises e pesquisas de novas aplicações, desenvolvimento de protótipos, formulação e reformulação de produtos finais.

Possuímos um laboratório de aplicação equipado e estruturado e uma equipe de profissionais altamente qualificados.

Toda esta estrutura tem como objetivo alcançar resultados excepcionais e inovadores, satisfazendo as necessidades dos nossos clientes.

### CERTIFICAÇÕES

Nossas instalações são periodicamente auditadas e aprovadas por clientes, auditores externos e órgãos independentes. Dispomos das certificações FSSC 22000 e a ISO 9001:2008.



### PRODUTOS

Entre os nossos ingredientes estão a celulose microcristalina coloidal, celulose microcristalina e a croscarmelose sódica. São eles livres de: lactose, glúten, açúcar e de OGM.



Na área de alimentos, nossos ingredientes podem ser utilizados em diversas aplicações, como bebidas, cremes, sorvetes, salgadinhos extrusados, entre outros.

Em produtos nutracêuticos, as aplicações podem ser em: comprimidos, cápsulas e suspensões.

### PRÊMIO BIS 2015 E 2016

Empresa fabricante de celulose microcristalina mais lembrada no Prêmio BIS 2015 e 2016!



### CONTATOS

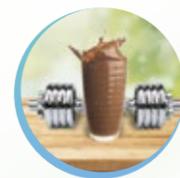
Unidade de Excipientes & Ingredientes  
Rua Doutor José Alexandre Crognac, 715  
06680-035 - Itapevi, SP  
Tel.: (11) 4144-9400  
[contatobr@blanver.com.br](mailto:contatobr@blanver.com.br)

# BLANVER

## INGREDIENTES presentes no seu dia a dia



### ► Aplicações



Bebida Láctea e Proteica



Leite de coco



Creme de Leite



Recheio forneável



Queijo ralado



Comprimidos

**Funções para alimentos:** estabilizante, espessante, agente suspensor, substituto de gordura, antiaglutinante, fonte de fibra insolúvel e agente de cremosidade.

**Funções para nutracêuticos:** desintegrante e agente de compressão.

### ► Nossos Produtos

**TABULOSE SC®**  
Celulose Microcristalina Coloidal

**MICROCEL®**  
Celulose Microcristalina

**SOLUTAB®**  
Croscarmelose Sódica



Unidade de Excipientes & Ingredientes  
Rua Doutor José Alexandre Crognac, 715  
Itapevi/SP - Brasil

Tel: +55-11-4144-9400  
[contatobr@blanver.com.br](mailto:contatobr@blanver.com.br)  
[www.blanver.com.br](http://www.blanver.com.br)





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

### PALSGAARD CONFIRMA AQUISIÇÃO DO CONTROLE MAJORITÁRIO DA CANDON ADITIVOS

Devido à capacidade da Candon Aditivos de fornecer com sucesso uma variedade de ingredientes especiais e pré-misturas, bem como uma série de emulsificantes para a indústria de alimentos no Brasil, a Palsgaard A/S demonstrou interesse em desenvolver conjuntamente os negócios de ambas as empresas desde 2014. O acordo final foi assinado em dezembro de 2016, tornando a Palsgaard majoritária nas ações da Candon Aditivos.

O sucesso da Candon deve-se ao alto nível de tecnologia, processos de produção, gestão e habilidades de seus funcionários, sistemas de qualidade e a saúde financeira da empresa.

México e Cingapura. Em 2017, novos centros de aplicação serão inaugurados na China, EUA, Rússia e Irã. A aquisição da Candon no Brasil e a implantação desses novos centros fazem parte da estratégia da Palsgaard em dedicar-se cada vez mais aos seus clientes, fazendo parte do desenvolvimento e crescimento de seus parceiros.

### CERTIFICAÇÃO

A Candon Aditivos - Palsgaard Candon SA - conquista a ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 e adicional FSSC 22000, normas reconhecidas internacionalmente para a certificação do sistema de gestão de segurança dos alimentos. Um sistema que abrange o controle de riscos em toda a cadeia produtiva, garantindo a qualidade e a confiabilidade de todos os seus produtos. A certificação, concedida pela SGS (*Société Générale de Surveillance*) líder mundial em inspeção, verificação, teste e certificação é regularizada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Desse modo, a Candon agradece a todos que fizeram e fazem parte dessa conquista e, principalmente, pela confiança e parceria dos clientes que, ao longo dos anos, nos motivaram para darmos esse grande passo na busca contínua pela qualidade.



### PALSGAARD A/S MULTINACIONAL DINAMARQUESA

A Palsgaard A/S foi fundada em 1917, pelo cientista Einar Viggo Schou, quem dedicou a vida a criar emulsificantes para alimentos.

Desde o início, a empresa tem liderado o desenvolvimento de ingredientes revolucionários que, há mais de 100 anos, tem beneficiado indústrias do mundo todo, fornecendo emulsificantes e estabilizantes para os mais exigentes mercados.

Com unidades fabris na Holanda, México e Málasia, a Palsgaard tem alcance global fornecendo soluções em parceria com centros de inovação e aplicação na Dinamarca,

### CONTATO

Avenida Irio Welp, 810 - Centro  
85960-000 - Marechal Cândido Rondon, PR  
Tel.: (45) 3284-1700  
[comercial@candon.com.br](mailto:comercial@candon.com.br)





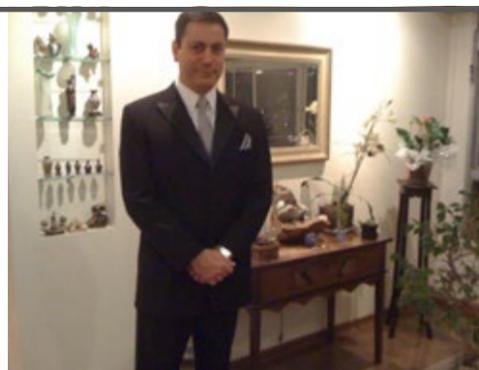
[www.corantec.com.br](http://www.corantec.com.br)

## RECONHECIMENTO DO MERCADO

A Corantec, ciente de sua responsabilidade, tem como compromisso assumido continuar a inovar e a oferecer produtos naturais de alta qualidade, propiciando desta forma, bem-estar e vida saudável às pessoas.

Em nome de nossos funcionários e colaboradores, agradecemos aos caros clientes e consumidores que votaram em nossa empresa, pelo reconhecimento e confiança depositados em nossos produtos, renovando assim, nossos esforços para melhor servir.

**Alexandre Caprino Lopez**  
Diretor



## MISSÃO DA EMPRESA

A Corantec, fundada em 1987, tem a missão de trazer as cores da natureza ao mercado de alimentos e bebidas.

Vem nestes 30 anos assumindo o compromisso de oferecer produtos com excelência em qualidade, alcançando através da responsabilidade e respeito a seus clientes e consumidores, a liderança de mercado em vários segmentos que se utilizam de corantes naturais, vegetais desidratados, aditivos, condimentos e especiarias.

Esse resultado se traduz, dentre outros, no Prêmio BiS - Best Ingredients Suppliers -, fruto dos investimentos em pesquisa e desenvolvimento.

Materializou-se, assim, a criação de uma inovadora e diferenciada linha de produtos, aumentando as opções de uso para massas, pães, biscoitos, doces, snacks, margarinas, laticínios, iogurtes, sorvetes, sucos, embutidos, rações animais, cosméticos, entre outros.

Atendendo a crescente demanda e exigências do mercado mundial, destaca-se na conscientização pela substituição de produtos artificiais e sintéticos por naturais.

Com expressivos estoques reguladores de matérias-primas, garante tranquilidade aos nossos atuais e futuros clientes.

Sendo uma empresa genuinamente brasileira, colabora com o crescimento de nosso país, levando a pujança de nossas riquezas naturais e soluções de qualidade ao mercado mundial.

## PORTFÓLIO DE PRODUTOS

Corantes Naturais: urucum, cúrcuma, clorofila, carmin de cochonilha, caramelo, carbo, dióxido de titânio, bem como formulações específicas em pós, lipo e hidrossolúveis, para cada necessidade.

Vegetais desidratados: beterraba, espinafre, tomate, cenoura, selecionados e/ou concentrados.

## CONTATO

Rua Javaés, 166 - Bom Retiro  
01130-010 - São Paulo, SP  
Tel.: (11) 3224-0078  
[atendimento@corantec.com.br](mailto:atendimento@corantec.com.br)



*Trazendo as cores da natureza até você!*

*Formulamos Soluções Personalizadas*



### Corantes Naturais e Aditivos

*Soluções Hidrossolúveis, oleosas e Pós a base de Urucum, Cúrcuma, Carmin, Clorofila, Caramelo e Carvão Vegetal.*



### Vegetais Desidratados

*Espinafre, Tomate, Cenoura e Beterraba desidratados.*



### Condimentos e Especiarias

*Colorau, Cúrcuma, Curry entre outros.*



*São nossos produtos para aplicação em alimentos, bebidas, rações e cosméticos.*



Rua Javaés, 166 - Bom Retiro  
01130-010 - São Paulo - SP - Brasil  
Fone: 55 11 3224-0078  
[atendimento@corantec.com.br](mailto:atendimento@corantec.com.br)  
[www.corantec.com.br](http://www.corantec.com.br)



### A Corbion Purac celebra 60 anos no Brasil

A Corbion é líder global de mercado em ácido láctico 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 láctico, 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.

Aplanta com tecnologia de ponta localizada em Campos dos Goytacazes produz o ácido láctico 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.

### CONTATO

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



Para maiores informações, acesse nosso novo site: [www.corbion.com](http://www.corbion.com)

Corbion Brasil | T: +55 11 5509 3085 | [jovair.zangrossi@corbion.com](mailto:jovair.zangrossi@corbion.com)



Muito mais que química

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

### EMPRESA

Com uma experiência de mais de 60 anos distribuindo matérias-primas químicas no Brasil, a Coremal agora faz parte do Grupo Pochteca, maior grupo latino-americano de distribuição de químicos.

A Coremal Pochteca atende à diversos segmentos da indústria e possui um portfólio direcionado para a indústria de alimentos, fornecendo ingredientes e produtos para processos industriais.



### PRESENÇA

O Grupo Pochteca possui 30 filiais no México, além de filiais na Costa Rica, El Salvador, Guatemala e quatro filiais no Brasil (Recife-Pernambuco, Fortaleza-Ceará, Cotia-São Paulo e Salvador-Bahia).



### QUALIDADE

Através de seu armazém certificado pela ANVISA, sua transportadora própria (Mercotrans), e suas certificações de qualidade e segurança, a Coremal Pochteca garante a seus clientes produtos de alta qualidade e processos seguros, seguindo as mais rígidas normas de qualidade.

- ISO:9001 (Serviços de comercialização de produtos químicos para uso industrial Cotia-SP e Recife-PE).
- PRODIR (Processo de Distribuição Responsável - ABIQUIM).
- SASSMAQ (Sistema de Avaliação de Segurança, Saúde, Meio Ambiente e Qualidade) - Mercotrans.



### MERCADO

Para o mercado alimentício a Coremal Pochteca possui soluções para:

- Bebidas.
- Blends para Cárneos.
- Laticínios.
- Frigoríficos.
- Massas Frescas e Secas.
- Maioneses, Molhos.
- Conservas.
- Doces e Confeitos.
- Nutrição Esportiva.
- Pet Food.
- Aromas.
- Panificação.
- Sorvetes.
- Refrescos em Pó e Achocolatados.
- Temperos.
- Sopas e Shakes em Pó.
- Xaropes e Concentrados.
- Industrial.

### CONTATO

Tel: (11) 4615-8142  
[marketing@coremal.com.br](mailto:marketing@coremal.com.br)



## Há 64 anos distribuindo produtos químicos no Brasil



Atendemos aos seguintes segmentos

- Bebidas • Nutrição Esportiva • Massas Frescas e Secas • Blends para Cárneos
- Doces e Confeitos • Conservas • Maioneses e Molhos • Industrial • Temperos
- Sopas e Shakes em Pó • Sorvetes • Pet Food • Frigoríficos • Aromas • Laticínios
- Panificação • Xaropes e Concentrados • Refrescos em Pó e Achocolatados

### Certificações



[www.coremal.com.br](http://www.coremal.com.br)  
[marketing@coremal.com.br](mailto:marketing@coremal.com.br)  
 (11) 4615-8142

# DAXIA

ingredientes e aditivos

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

## EMPRESA

A Daxia há mais de 20 anos vem 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, antiemectantes, 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

Tel.: (11) 2633-3000

### ESCRITÓRIO COML. - SP

Rua Cantaçalo, 74 - 17º - Tatuapé  
03319-000 - São Paulo, SP

### CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO - SP

Rua Jonas Ferreira Guimarães, 100 - Jd. Aracília  
07250-025 - Guarulhos, SP

### CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO - PE

Rua Dona Maria Souza, 681 - Piedade  
54400-260 - Jaboatão dos Guararapes, PE



# DAXIA

ingredientes e aditivos

Há décadas fornecendo ingredientes e aditivos para indústria alimentícia.

**Acidulantes**

**Aromatizantes**

**Corantes Naturais**

**Espessantes**

**Conservantes**

**Corantes Artificiais**

**Especialidades**

**Estabilizantes**

**Antiemectantes**

**Antioxidantes**

**Emulsificantes**

**Edulcorantes**

**11 2633 3000**

**[www.daxia.com.br](http://www.daxia.com.br)**

DAXIA

Doce  
Aroma



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

Seja um extrato natural, um purê de frutas ou um produto inovador, todos levam algo em comum: a paixão. É com esta filosofia e como parceiros da indústria de alimentos e bebidas, que a empresa convida o mercado a descobrir mais sobre como colocam em prática ideias inteligentes e produtos de excelência.

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 portfólio 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

Amplio portfólio de ingredientes com uma única fonte. Soluções e serviços integrados.

Presença global graças aos 30 centros de produção, 48 escritórios comerciais e centros de aplicação e presença em mais de 130 países.

## CONTATO

Rua Miguel Guidotti, 905  
13485-342 - Limeira, SP  
Tel.: (19) 2114-6000  
[mailbox.br@doehler.com](mailto:mailbox.br@doehler.com)



## WE BRING IDEAS TO LIFE

Seja um extrato natural, um purê de frutas ou seu próximo produto inovador, todos levam algo em comum:

## nossa paixão.

Descubra mais sobre como nós, parceiros da indústria de alimentos e bebidas, colocamos em prática ideias inteligentes e produtos de excelência: [www.doehler.com.br](http://www.doehler.com.br)  
[www.we-bring-ideas-to-life.com](http://www.we-bring-ideas-to-life.com) | [mailbox.br@doehler.com](mailto:mailbox.br@doehler.com)



WE BRING  
IDEAS TO LIFE.

NATURAL INGREDIENTS  
INGREDIENT SYSTEMS  
INTEGRATED SOLUTIONS

# doremus

Aromas & Ingredientes

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

# doremus

Aromas & Ingredientes

Especialista na criação de aromas, ingredientes e soluções para indústria de alimentos e bebidas.

## A EMPRESA

A Doremus é uma empresa privada brasileira, fundada em 1985, atualmente em todo território nacional e América do Sul. Somos especialistas na criação e produção de Aromas, Ingredientes e Soluções Customizadas para indústria de alimentos e bebidas.

Contamos com um centro para pesquisa, desenvolvimento e inovação, além de modernos laboratórios e plantas-piloto, onde reunimos conhecimento técnico e de mercado, através de uma equipe formada por engenheiros e técnicos em alimentos, comprometidos em entregar as melhores soluções e resultados para o seu produto.

## RESPONSABILIDADE

A Doremus trabalha com uma postura rigorosa de responsabilidade socioambiental, com foco em:

- Minimizar o impacto no meio ambiente em seus processos produtivos.
- Valorização do colaborador em seu âmbito profissional, educacional e em sua constituição de valor familiar.
- Ações sociais em empresas do terceiro setor.



Nova planta em construção



## PESQUISA E INOVAÇÃO

A empresa possui um centro de pesquisa e desenvolvimento, com objetivo de entregar soluções customizadas e atender as novas demandas do mercado, com a criação de ingredientes e sabores de alto desempenho para indústria de alimentos e bebidas.

A Doremus trabalha na constante ampliação de seu portfólio de produtos, contando com um leque de itens produtivos que abrangem grande parte da composição do produto final, buscando agregar agilidade no processo industrial de seus clientes.



## PRODUTOS

- Aromas.
- Aditivos.
- Coberturas.
- Condimentos.
- Corantes.
- Emulsificantes.
- Premix de Vitaminas e Minerais.
- Preparados e Recheios de Fruta.
- Proteínas de Soja e Leite.
- Recheios de Chocolate.
- Sistema de Enzimas.
- Soluções Customizadas.

## CONTATO

Rua Santa Maria do Pará, 32 - Bonsucesso  
07175400 - Guarulhos, SP  
Tel.: (11) 2436-3333  
[vendas@doremus.com.br](mailto:vendas@doremus.com.br)





# Duas Rodas

[www.duasrodas.com](http://www.duasrodas.com)

## MULTINACIONAL BRASILEIRA

Líder nacional na fabricação de aromas e produtos para indústria de alimentos e de bebidas, a Duas Rodas registrou um crescimento de 17% no faturamento em 2016, acima da meta estabelecida para o ano. O desempenho é resultado do vigoroso processo de expansão promovido pela multinacional brasileira nos últimos anos, consolidado através do fortalecimento das quatro unidades fabris localizadas em Santa Catarina, São Paulo, Sergipe e Manaus (Brasil) e as outras quatro no exterior: Argentina, Chile, México e Colômbia.

## FLAVORS, FOOD SERVICE E ANIMAL NUTRITION

Para atender as exigências de um mercado em constante evolução, a Duas Rodas antecipa tendências e aplica a sua expertise de mais de 91 anos para satisfazer as necessidades dos consumidores. A empresa possui um portfólio com cerca de 3 mil itens divididos em três grandes mercados:

- Flavors, com aromas, extratos naturais, desidratados, condimentos e aditivos, e soluções integradas.
- Food Service, com produtos de sorvetes, chocolates, confeitaria e panificação, com as marcas Selecta, Specialitá e Mix.
- Animal Nutrition, ingredientes de nutrição animal com a marca Statera.



## INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

Excelência e criatividade são atributos estratégicos para ajudar aos seus parceiros a conquistar maior qualidade sensorial e sucesso no mercado, aliando tecnologia e inovação.

Para tanto, a Duas Rodas conta com 7 laboratórios de pesquisa e de desenvolvimento de produtos e Innovation Center. Cerca de 200 pesquisadores e especialistas em sabor desenvolvem soluções para a indústria de alimentos e bebidas.

A empresa conta também com diversas parcerias com universidades, objetivando promover, de forma compartilhada, maior inovação no segmento de alimentos e bebidas. Ultrapassando os limites da empresa, todo esse know-how é aplicado nos produtos para os seus clientes, que ainda têm a opção de desenvolvimento de novos produtos de forma compartilhada.

## SOLUÇÕES SOB MEDIDA

Na Matriz, em Jaraguá do Sul, a empresa mantém ampla infraestrutura de plantas-piloto para o desenvolvimento de produtos. Uma estrutura que comporta fábricas em escala de laboratório, onde são reproduzidas condições de produção de sorvetes, biscoitos, balas, chicletes, drageados, pastilhas, refrigerantes, sucos, bebidas de soja, presuntos, salsichas, pratos prontos, entre outros.

Os produtos são formulados em parceria com os clientes, produzindo, de forma mais assertiva, soluções sob medida, fruto de um processo iniciado a partir de pesquisas de tendências e comportamento do consumidor.



## MAIOR CAPACIDADE PRODUTIVA

Com cerca de 10 mil clientes em mais de 30 países, a multinacional brasileira possui a maior capacidade instalada de produção de aromas em pó por Spray Dryer da América Latina. Uma infraestrutura de logística inteligente integra unidades e permite atender com rapidez e qualidade os clientes nos cinco continentes.

## CONTATO

Rua Rodolfo Hufenüssler, 755  
89251-901 - Jaraguá do Sul, SC  
Tel.: 0800 707 9500  
[comercial@duasrodas.com](mailto:comercial@duasrodas.com)



## Explore possibilidades.

Use a criatividade. Envolve os sentidos.  
Desperte sensações a cada instante.

Explore a nossa sensibilidade na criação de produtos inovadores para surpreender e se diferenciar no mercado.

- Aromas
- Extratos Naturais
- Emulsões
- Desidratados de Frutas



Sabor em tudo que faz

Brasil • Argentina • Chile • Colômbia • México • Peru  
[dac@duasrodas.com](mailto:dac@duasrodas.com) • 0800 707 9500  
[www.duasrodas.com](http://www.duasrodas.com)



[www.food.dupont.com](http://www.food.dupont.com)

## A EMPRESA

*Inovação. Conhecimento. Experiência.  
It's What's Inside.*

A DuPont Nutrition & Health combina profundo conhecimento em alimentos e nutrição com investimento em pesquisa e ciência, com o objetivo de entregar um valor inigualável às indústrias de alimentos, bebidas e suplementos alimentares. Desenvolve soluções inovadoras, baseadas no profundo conhecimento dos consumidores e em um amplo portfólio de produtos para ajudar seus clientes a transformar os desafios em oportunidades de negócios. Para mais informações, acesse [www.food.dupont.com](http://www.food.dupont.com)



Sede da DuPont Nutrition & Health na Dinamarca

## OS PRODUTOS

*É o que tem dentro que faz a diferença.*

Duas fatias de pão podem até parecer iguais, mas uma tem um sabor melhor, é mais nutritiva e permanece fresca por mais tempo. É o que está dentro daquele pão que faz toda a diferença. O mesmo vale para empresas que você escolhe para firmar uma parceria. Experiência, conhecimento e paixão talvez não sejam visíveis por fora, mas se observar dentro da DuPont Nutrition & Health, encontrará os ingredientes que impulsionam a inovação, fornecendo soluções para obter os melhores resultados e alcançar o sucesso no mercado.

Oferecemos, para a região, uma combinação única de ingredientes e serviços que nenhuma outra empresa pode oferecer:

- Produção própria de uma ampla variedade de ingredientes funcionais.
- Ingredientes que promovem a saúde e bem-estar.
- Suporte de marketing, com pesquisas de tendência de consumo e do mercado.
- Apoio regulatório para adequação de produtos.
- Laboratórios de inovação para aplicação e desenvolvimento de produtos.
- Estoque local para demandas acordadas.



## CONTATO

Alameda Itapecuru, 506  
06454-080 - Barueri, SP  
Tel.: 0800 17 17 15  
[centralsam@danisco.com](mailto:centralsam@danisco.com)



# DuPont Nutrition & Health É o que tem dentro que faz a diferença.

## Áreas de Experiência Técnica

A DuPont Nutrition & Health, através de estreita colaboração com clientes, com vasta experiência na área de formulações especiais e processos de fabricação, entrega soluções e promove a inovação nestes segmentos da indústria:

- |                       |                          |                           |
|-----------------------|--------------------------|---------------------------|
| — Panificação         | — Confeitos              | — Ração Animal            |
| — Barras Nutricionais | — Culinários             | — Sorvetes e Sobremesas   |
| — Bebidas             | — Lácteos                | — Congeladas              |
| — Carnes Processadas  | — Óleos & Gorduras       | — Suplementos Alimentares |
| — Cerveja             | — Preparações com Frutas |                           |

## Nosso portfólio de Ingredientes

O portfólio de ingredientes da DuPont™ Danisco® oferece uma fonte mais saudável e mais sustentável de proteínas; ajuda a reduzir o teor de gordura, açúcar e sal dos alimentos sem sacrificar o sabor e a textura. Além disso, promove benefícios para a saúde digestiva, imunológica e óssea. Nosso portfólio inclui:

- |                   |                        |                       |
|-------------------|------------------------|-----------------------|
| — Antimicrobianos | — Emulsificantes       | — Polióis             |
| — Antioxidantes   | — Enzimas              | — Probióticos         |
| — Betaína         | — Fibras e prebióticos | — Proteína de Soja    |
| — Culturas        | — Hidrocolóides        | — Sistemas Funcionais |

**ENTRE EM CONTATO CONOSCO – 0800 17 17 15**



## RECONHECIMENTO DO MERCADO

"É com imensa satisfação que a NZMP Brasil celebra o prêmio BIS 2016. Trabalhamos constantemente com nossos clientes e parceiros para sermos a fornecedora número 1 de ingredientes lácteos do mundo, oferecendo produtos de alta qualidade e desenvolvendo soluções tecnológicas e comerciais que geram valor aos seus negócios. Somos gratos por acreditarem na qualidade dos nossos produtos e serviços e fazerem parte da nossa evolução."

**Guilherme Nascimento**  
Gerente Geral - Fonterra Brasil

## MISSÃO DA EMPRESA

A NZMP, New Zealand Milk Products, é a marca global da Fonterra para ingredientes lácteos. Somos uma cooperativa neozelandesa formada por 10.500 fazendeiros e vivemos o mundo dos lácteos desde 1800. Nosso propósito é nos tornarmos a fonte mais confiável de nutrição láctea do mundo.

A NZMP entrega soluções em ingredientes da mais alta qualidade. 93% dos nossos produtos provêm de rebanhos criados em pastagem. Assim, nosso leite é tipicamente mais rico em ômega 3, betacaroteno e ácido linoleico conjugado (CLA), apresentando alta performance nutricional, sensorial e funcional.

Possuímos mais de 76 plantas, os maiores secadores de leite do mundo e processamos 22 bilhões de litros de leite por ano. 95% da nossa produção é exportada para mais de 140 países, tornando-nos o maior exportador de lácteos do mundo. Em 1927, criamos nosso centro de pesquisa, sendo pioneiro no desenvolvimento de tecnologias especialmente relacionadas a proteínas lácteas. Hoje, contamos com mais de 350 cientistas e técnicos dedicados à inovação.

A NZMP está no Brasil há 20 anos. Oferecemos soluções em ingredientes lácteos de origens diversas. Nossa equipe técnica especializada apóia nossos clientes no desenvolvimento de novos produtos, na otimização de processos industriais e de estratégias de suprimentos. Também oferecemos alto nível de serviço por meio de nossos diferentes canais de venda: fornecimento local, modelo híbrido e importação direta.

## PORTFÓLIO DE PRODUTOS

Nossos produtos apresentam os mais altos padrões de qualidade e rastreabilidade, entregando o nosso compromisso de ser a fonte mais confiável de nutrição láctea do mundo.

Atualmente, oferecemos soluções para as categorias de laticínios, queijos, sorvetes, alimentos saudáveis (zero lactose, alta proteína...), alimentos *natural/ grass fed/ clean label/ no additives*, nutrição esportiva, clínica e infantil, bebidas, panificação, cereais, chocolates, doces, foodservice, entre outras.

Nosso foco de atuação está concentrado em 3 áreas: desenvol-

vimento de novos produtos e conceitos, otimização de formulações e aumento de eficiência e estratégias de arbitragem de matéria-prima para redução de custos (formulações flexíveis, *de-blending*, matérias-primas de diferentes origens) e de volatilidade de preços e segurança e padronização de fornecimento.

### NOSSO PORTIFÓLIO DE PRODUTOS É COMPOSTO POR:

- Proteínas lácteas: Proteína concentrada do leite (MPC 44 hi-fat, 56, 70, 85 e funcionais), Concentrado e Isolado do Soro de Leite (WPC80 e WPC funcionais, WPI e WPI translúcido), Caseína Renina e Ácida, Caseinatos de Cálcio e de Sódio.
- Gordura láctea: Gordura anidra (AMF/ Butter Oil), Manteiga.
- Queijos: Para aplicações industriais, foodservice e fatiamento (ex: Gouda, Prato,...).
- Pós: Leite em pó Integral e Desnatado, Leitelho em pó (BMP).
- Especiais: Aroma natural lácteo, Minerais do leite (Cálcio natural do leite) e GOS/ Lactoferrina (*em registro*).

Além de um portfólio completo, a NZMP também oferece soluções em precificação para minimização de riscos associados à volatilidade das commodities lácteas. Também, pela sua expertise, presença global e ampla rede de parceiros, está apta a oferecer soluções de terceirização (*third party manufacturing*) de forma customizada, viabilizando projetos de entrada em categorias e segmentos estratégicos para nossos clientes.

A presença global da Fonterra permite à NZMP trabalhar com produtos de diversas origens, como Nova Zelândia, Estados Unidos e Mercosul. Constantemente, incorporamos novas origens e produtos ao nosso portfólio, mantendo alta taxa de inovação para nossos clientes.

## CONTATO

Av. Engenheiro Luis Carlos Berrini, 105 - 7º - Conj. 72B  
04571-010 - São Paulo, SP  
Tel.: (11) 3528-3207  
[guilherme.nascimento@fonterra.com](mailto:guilherme.nascimento@fonterra.com)



Unmatched product performance.



### PÓS

- Leite em pó Integral e Desnatado
- Leitelho em pó (BMP)



### GORDURAS LÁCTEAS

- Gordura anidra (AMF/Butter Oil)
- Manteiga



### QUEIJOS

- Queijos para aplicações industriais, foodservice e fatiamento (ex: gouda, prato)



### PROTEÍNAS LÁCTEAS

- Proteína concentrada do leite (MPC44, 56, 70, 85 e funcionais)
- Concentrado e Isolado do Soro de Leite (WPC80 e WPC funcionais, WPI e WPI translúcido)
- Caseína Renina e Ácida
- Caseinatos de Cálcio e de Sódio



### ESPECIAIS

- Aroma natural lácteo
- Minerais do Leite (Cálcio natural do leite)
- GOS/ Lactoferrina (*em registro*)





[www.fmchealthandnutrition.com](http://www.fmchealthandnutrition.com)

### A FMC HEALTH AND NUTRITION

Somos parte de uma corporação líder de mercado - a FMC Corporation - com atuação global em agricultura, especialidades, saúde e nutrição e tecnologia de lítio. Com 10 plantas de manufatura e 11 laboratórios de P&D em 12 países, produzimos ingredientes derivados de fontes naturais e sustentáveis que têm aplicações de alto valor agregado na fabricação de alimentos, fármacos, nutracêuticos e outros produtos de consumo especial.



### NA AMÉRICA LATINA

Com o Laboratório de Aplicação e escritório em Campinas/SP, a FMC Health and Nutrition está presente no Brasil com um time técnico, comercial e administrativo altamente capacitado para atender as demandas de mercado. Além disso, contamos com a unidade fabril no Chile, que produz nossas soluções em Corantes Naturais, e equipes na Colômbia e México para atender toda o restante da região latino-americana.

Contamos também com uma tecnologia de ponta junto à nossa renomada planta piloto UHT.



### NOSSOS PRODUTOS

Nosso portfólio inclui celulose microcristalina (MCC), carragena, alginatos, corantes naturais e ômega-3 concentrado. Customizamos nossas soluções em ingredientes conforme a demanda e necessidade dos clientes. Especificamente na indústria de alimentação, nossos ingredientes têm aplicação relevante em panificação, lácteos, bebidas, cárneos e molhos.



### NOSSO COMPROMISSO COM O CLIENTE

Entre os nossos clientes estão alguns dos mais destacados produtores de alimentos do Brasil. Atuamos em estreita colaboração com cada um deles, desenvolvendo soluções customizadas que permitam produtos finais de alta qualidade, proporcionando ainda economia de recursos e matérias-primas.



### CONTATO

Avenida Dr. José Bonifácio Coutinho Nogueira, 150  
Jd. Madalena  
13091-611 - Campinas, SP  
Tel.: (19) 3115-4465  
[www.fmchealthandnutrition.com](http://www.fmchealthandnutrition.com)



# Parceria gerando produtos cada vez melhores.

Carragenas

Alginatos

Celulose Microcristalina

Corantes Naturais

In it



Nossos ingredientes estão em uma grande variedade de produtos alimentícios. Atuamos lado a lado com os clientes, em busca de soluções que atendam aos mais altos padrões de segurança, qualidade e valor. | **Fazer o seu consumidor feliz é o nosso compromisso.**

Health and Nutrition



A Granolab | Granotec é uma plataforma de aplicação tecnológica em biotecnologia e nutrição, fornecedora de ingredientes, equipamentos e serviços (análises laboratoriais, venda e assistência técnica de equipamentos e capacitações profissionais).

Compartilhar conhecimento e desenvolvimentos customizados com excelência para indústria brasileira de alimentos é nosso papel há mais de 25 anos.

Historicamente, a empresa tem sido inovadora em processos industriais e produtos para beneficiar o mercado e acompanhar a demanda dos diferentes públicos. Estar atento às tendências e leva-las aos clientes é nosso DNA.

Dessa forma, a essencialidade da empresa se traduz em agregar valor para nossos clientes com inovação em serviços e produtos, sempre aliados a parceiros que garantem e atestam nossa qualidade, como: Novozymes, Cargill CIS, Biochem, Micromilk, Perten, Chopin, Konica Minolta e Albion Minerals, entre outros.

Com olhar no futuro, a Granolab | Granotec busca promover a saúde e bem-estar.

DE UM LADO:  
NOSSOS ALIADOS E AS NOVAS TECNOLOGIAS.



DO OUTRO LADO:  
SUA EMPRESA E SEU PRODUTO.

*essencial é conectar negócios*

**CONTATO**

Avenida das Araucárias, 4826  
Cidade Industrial de Araucária  
83707-754 Araucária - PR - Brasil  
Tel.: (41) 3027-7722

**A RELAÇÃO DO CONSUMIDOR COM O ALIMENTO ESTÁ MUDANDO!**

POR ISSO, DESENVOLVEMOS **3 ENZIMAS** QUE ATENDEM ÀS **TENDÊNCIAS** DO MERCADO DE PANIFICAÇÃO, E AINDA POSSIBILITAM **REDUZIR CUSTOS** NAS SUAS RECEITAS.



Permite a **substituição** de **gordura vegetal** e **emulsificantes**.

**CLEAN LABEL**



Permite a **eliminação** do **açúcar** e a **redução de gorduras**.

**VIDA SAUDÁVEL**



Mais **frescor e maciez**, que permanecem durante **toda vida útil** do produto

**EXPERIÊNCIA**



**PRECISA DE ENZIMAS?**  
ENTRE EM CONTATO CONOSCO  
granotec.com.br  
site@granotec.com.br  
(41)3027-7722



Avenida das Araucárias, 4826  
Cidade Industrial de Araucária  
83707-754 Araucária | PR - Brasil



**BEBIDAS**



**CONSUMER HEALTH**



**DOCES**



**LÁCTEOS**



**SALGADOS**

**EMPRESA**

A Grasse foi fundada em 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 e sugestões, novas tendências de consumo e informações de mercado. O resultado deste tipo de projeto é o surgimento de excelentes ideias e novos produtos.

**PARCERIAS**

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 Graçoco e H&R (Haarman & 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.

**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.

**CONTATO**

Rua Luiz Lawrie Reid, 295  
09930-760 - Diadema, SP  
Tel.: (11) 4092-7080  
[grasse@grasse.com.br](mailto:grasse@grasse.com.br)



A graça da vida está em saborear cada momento, como se ele fosse único. Porque ele é.

E de gostinho inesquecível, a Grasse entende!

Em parceria com a Symrise, a Grasse traz os mais variados aromas para sucos e bebidas, fazendo seu produto se destacar na cabeça e no paladar do consumidor.



**grasse**  
Aromas e Ingredientes

*20 anos*  
[www.grasse.com.br](http://www.grasse.com.br)



[www.mane.com](http://www.mane.com)

## EMPRESA

A MANE é uma empresa de Aromas e Fragrâncias de origem francesa, fundada em 1871, em Bar-Sur-Loup, no Sul da França. Atualmente, são 25 Plantas de Fabricação, 43 Centros de Pesquisa e Desenvolvimento distribuídos em 34 países e 5.000 colaboradores nas regiões Américas, Ásia e EMEA.

Somos líder na França, estamos entre as 10 maiores no Brasil e estamos na 6ª posição na lista das Top 10 empresas líderes de Aromas e Fragrâncias do mundo.

O Centro Criativo está localizado em São Paulo, com sala estruturada para *Focus Group* e laboratórios dedicados por categorias: *Dairy, Confectionery & Chocolates, Bakery, Beverages* e *Savoury*, que proporcionam maior agilidade na entrega de projetos.

Com uma nova fábrica prevista para 2018, estaremos ainda mais próximos e assertivos nas soluções para nossos clientes. A estrutura estará localizada no interior de São Paulo, em Jundiaí, região que proporcionará atendimento superior e agregará valor à nossa cadeia e nível de serviços aos nossos clientes.

## PESQUISA & INOVAÇÃO

A MANE possui inúmeras moléculas patenteadas e o desenvolvimento contínuo é fundamental para contribuir com a singularidade dos nossos aromas, e 9% do faturamento é destinado ao aprimoramento das plataformas tecnológicas. Atrelado a este processo de pesquisa, também temos o comprometimento com os programas de sustentabilidade com o meio ambiente focados em *green chemistry processes*.

Nossas plataformas de inovação tecnológica **SENSE CAPTURE®**, **PURE CAPTURE®** e **N-CAPTURE®** entregam aromas de alta performance para atender as expectativas da indústria e do consumidor, para que tenham experiências sensoriais surpreendentes.

Antecipamo-nos às principais tendências globais de cada categoria de mercado e as adaptamos ao nosso mercado e principalmente as preferências dos consumidores. Para chegarmos ao produto ideal, observamos e analisamos o mercado, criamos e aplicamos conceitos que serão o *mainstreaming* em um futuro próximo.

## BAUNILHA

A MANE foi umas das pioneiras no trabalho com a baunilha, ter este ingrediente como um dos primeiros pilares da empresa, nos proporcionou a consistência para termos uma cadeia de abastecimento sólida e sustentável no mercado global.

As favas da MANE são cultivadas em Madagascar através de uma parceria estratégica que temos há mais de 15 anos na região. Todos os parâmetros que garantem uma produção de qualidade são controlados durante o ciclo de vida da orquídea: plantio, polinização manual, seleção das vagens de acordo com o estágio de maturação, cura e colheita. Através dos órgãos responsáveis certificados, asseguramos a ética e sustentabilidade dos trabalhadores e da área de cultivo que nos proporcionam esta incrível especiaria e temos o controle de rastreabilidade para garantir maior confiabilidade aos nossos clientes.



A MANE aplica sua tecnologia **PURE CAPTURE®** para extrair os melhores compostos da fava de baunilha preservando a complexidade e diversidade do aroma: *infusions/Absolutes/Oleosins/Supercritical*.

## CONTATO

E-Business Park  
Rua Werner Von Siemens, 111  
Conj. 101/102 - Torre A  
05069-010 - São Paulo, SP  
Tel.: (11) 4765-5700  
[marketing.mdob@mane.com](mailto:marketing.mdob@mane.com)

YOUR EMOTION  
*is our frontier*

MANE FLAVOUR  
SOLUTION

Soluções eficientes, criativas e inovadoras que agregam valor aos nossos clientes e atendem as expectativas dos consumidores finais

MANE DO BRASIL  
Cond. E-Business Park | Rua Werner Von Siemens, 111 | Torre A  
Conj. 101/102 | CEP: 05069-010 | São Paulo-SP | 11 4765-5700  
[marketing.mdob@mane.com](mailto:marketing.mdob@mane.com) | [www.mane.com](http://www.mane.com)

WE  
CAPTURE  
WHAT  
MOVES

MANE



[www.mastersense.com](http://www.mastersense.com)

## A EMPRESA

Desde 2005, a MasterSense atua alimentando o mercado com inovação, ingredientes e serviços de excelência.

Através de parcerias estratégicas com fabricantes renomados no mercado mundial de ingredientes e aromas, que investem continuamente em pesquisa, tecnologia e certificações de qualidade, a MasterSense oferece a melhor solução a seus clientes.

Apresenta um portfólio de ingredientes que aprimora características sensoriais, aumenta a vida de prateleira dos produtos, otimiza processos de fabricação, dentre outros benefícios, tornando o processo produtivo mais eficiente e trazendo ao consumidor final uma incrível experiência sensorial.

Atuando em todo o território nacional levando conhecimento e inovação, a MasterSense atende de forma completa os mercados de bebidas, doces e confeitos, lácteos, panificação, salgados e culinários, sorvetes e suplementos alimentares.

## INOVAÇÃO É NOSSA MARCA

Visando sempre agregar valor aos seus clientes, a MasterSense desenvolve tanto projetos reativos - identificando necessidades e personalizando soluções, como projetos proativos - apresentando conceitos relacionados às principais tendências do mercado de alimentos.

Para isso, a empresa investe continuamente no conhecimento de sua equipe técnica e comercial e em equipamentos para seus laboratórios de aplicação, que permitem a adequação e o desenvolvimento de formulações e protótipos, garantindo assim os melhores resultados.

## DA EVOLUÇÃO EMERGE UMA NOVA IDENTIDADE



Após 10 anos de uma história repleta de conquistas, a MasterSense apresentou, em julho de 2016, uma nova identidade visual, redesenhada para refletir os valores e DNA da empresa.

Os contornos do símbolo do novo logotipo formam 3 círculos em movimento, como elementos químicos em reação, em constante movimento.

As cores, inspiradas nas frutas, representam a forma **profissional** e competente de atuação (Azul), a **colaboração** para o crescimento mútuo (Amarelo), a **paixão** pelo universo dos ingredientes e aromas (Vermelho) e a maneira de encarar os desafios de forma **inovadora** (Verde claro).

A tipografia com pontas curvas, que geram movimentos similares ao símbolo, trazem leveza, dinamismo e humanização à marca.

A assinatura “Ingredientes e Aromas” foi retomada com o objetivo de reforçar ao mercado o portfólio completo da MasterSense.

## PARCEIROS:



## CONTATO

Rodovia Anhanguera, km 62  
s/nº - CLA G. 7, 8, 9  
13.213-055 - Jundiaí, SP  
Tel.: (11) 3109 3100  
[vendas@mastersense.com](mailto:vendas@mastersense.com)

Profissionalismo

Inovação

Paixão

Colaboração



## UMA MARCA QUE REÚNE ELEMENTOS DE SUCESSO

Combinamos os principais elementos de nosso sucesso. Extraímos das frutas a inspiração para as cores, das ligações químicas que compõem os ingredientes e aromas o formato para o símbolo, refletindo em nossa marca a imagem de uma empresa inovadora e em constante movimento.



11 3109.3100 [mastersense.com](http://mastersense.com)



## A MCASSAB

Há 89 anos no mercado, a MCassab possui três grandes áreas de negócios: Distribuição, Consumo e Incorporação que, juntas, englobam 15 unidades de negócios e 1,2 mil colaboradores diretos. A MCassab, cuja matriz está em São Paulo, está presente nas grandes capitais do Brasil, Miami, Xangai e Argentina.

Somos um grupo diversificado por consequência de nosso natural empreendedorismo e que se destaca pela sua capacidade de transformar oportunidades em negócios, fazendo a sua gestão de forma profissional e focada.

Empreendedorismo, Credibilidade e Competência são as principais características do Grupo MCassab.

## NUTRIÇÃO HUMANA

A Nutrição Humana atende aos segmentos das indústrias de alimentos e bebidas. Além do desenvolvimento, fabricação e distribuição de pré-misturas de vitaminas, minerais e ingredientes para bebidas energéticas, distribui uma linha completa de aditivos e busca ingredientes inovadores que possam agregar mais valor aos produtos finais de seus clientes e também proporcionam diferentes propriedades funcionais, a fim de preparar alimentos que são diferenciados e mais saudáveis.

## CERTIFICAÇÃO

A MCassab possui a certificação FSSC 22000 - *Food Safety System Certification* -, concedida pela GSFI (*Global Safety Food Initiative*), para a sua fábrica de Nutrição Humana, que representa a produção de alimentos que atendem a requisitos específicos e obrigatórios para determinados mercados, com total qualidade e segurança. E, para a MCassab, além da excelência no atendimento, denota alta confiabilidade em seus produtos, avanço no nível de competitividade e o cumprimento de exigências que já partem dos próprios clientes.

## SUPORTE REGULATÓRIO

Possuímos 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.

## 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

### SOLUÇÕES

- Energéticos.
- Vitaminas.
- Minerais.
- Proteína (Colágeno).
- Funcionais (Ômega 3, Fitoesteróis, Licopeno e Luteína).
- Linhas Especiais (Estévia e Ksalt - redutor do sódio).

### ADITIVOS E INGREDIENTES

- Acidulantes.
- Antioxidantes.
- Antiumectantes.
- Componentes Energéticos.
- Conservantes.
- Edulcorantes.
- Emulsificante.
- Espessante.
- Estabilizantes.
- Umectantes.

## CONTATO

Avenida Nações Unidas, 20.882  
04795-000 - São Paulo, SP  
Tel.: (11) 2162-7968  
[nutricaohumana@mcassab.com.br](mailto:nutricaohumana@mcassab.com.br)



nutrionix  
dá gosto reduzir o sal

KSALT®

INOVAÇÃO NA REDUÇÃO DE SÓDIO DE ALTA PERFORMANCE

**KSalt®** é um sal hipossódico desenvolvido para auxiliar a indústria alimentícia na redução de sódio, mantendo as características sensoriais e a qualidade do produto final. Além disso, **KSalt®** respeita as funções tecnológicas do sal nas diversas matrizes alimentares.

### SUAS CARACTERÍSTICAS E BENEFÍCIOS SÃO:

ATÉ 80% DE REDUÇÃO DE SÓDIO

100% MINERAL

ROTULAGEM SIMPLIFICADA

SUBSTITUIÇÃO MINERAL MULTI-IÔNICA

SUBSTITUIÇÃO 1:1 DO SAL COMUM

### CONSULTE-NOS!

[nutricaohumana@mcassab.com.br](mailto:nutricaohumana@mcassab.com.br)  
55 11 2162 7968



[WWW.MCASSAB.COM.BR](http://WWW.MCASSAB.COM.BR)





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

## A EMPRESA

Presente no mercado há 12 anos, a Nutramax Ingredientes Especiais, reconhecida por sua qualidade e agilidade, conta com uma nova estrutura para atender ainda melhor os seus parceiros.

Especializada na substituição do açúcar, do sódio, redução de calorias em alimentos e bebidas, e ingredientes funcionais, a empresa oferece soluções de alta tecnologia, bem como assistência técnica personalizada e desenvolvimento de formulações.



## INGREDIENTES ESPECIAIS PARA UMA VIDA MAIS SAUDÁVEL



O portfólio da empresa inclui ingredientes naturais, funcionais, nutracêuticos, prebióticos, substitutos de sódio e do açúcar, carboidratos e carboidratos especiais, fibras, gomas, hidrocolóides, realçadores de sabor, minerais, vitaminas, aminoácidos e proteínas, antieméticos, conservantes e antioxidantes.

Destacamos entre estes ingredientes funcionais os Frutooligosacarídeos (FOS) e os Isomaltoligosacarídeos (IMO), ambos fibras solúveis prebióticas com diversos benefícios para a saúde, além da beta glucana de aveia, fibra solúvel que auxilia na redução do colesterol e do risco de doenças cardiovasculares.



Dentre os ingredientes para suplementação e nutrição esportiva, destacamos a Isomaltulose, um carboidrato funcional que melhora o desempenho em atividades físicas por liberar energia de forma mais lenta e constante, melhorando a recuperação muscular e a performance física. Destacamos também o colágeno hidrolisado, proteína animal que ajuda a manter a elasticidade da pele, e a D-Ribose, carboidrato que permite rápido aporte energético para atletas.



## PIONERISMO E INOVAÇÃO

A Nutramax lançou no Brasil a linha NutraSal®, um revolucionário substituto do sódio e do sal comum, com tecnologia desenvolvida pela própria empresa. Os produtos NutraSal® permitem a substituição integral ou parcial do sal comum (cloreto de sódio), com excelentes resultados sensoriais, sem alteração significativa 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.



Seguindo sua tendência em produtos naturais, a empresa foi pioneira também no fornecimento de Stevias (glicosídeos de esteviol) de alto grau de pureza e com excelente perfil sensorial.



Além desses produtos, a Nutramax vem ampliando o uso do Xilitol no combate às cáries e à placa bacteriana e da Neohesperidina como realçador de sabor, potencializador de dulçor e palatabilizante para diversos produtos.



A Nutramax tem como compromisso o contínuo aprimoramento dos seus produtos e serviços, oferecendo ao mercado soluções inovadoras, de alta qualidade e tecnologia.

## CONTATO

Catanduva - SP  
Tel.: (17) 3522-1968 / 3525-2360  
Escritório São Paulo, SP  
Tel.: (11) 3443-6404 - Fax: (11) 3443-6201  
[nutramax@nutramax.com.br](mailto:nutramax@nutramax.com.br)

EDULCORANTES (ADOÇANTES) NATURAIS E ARTIFICIAIS • INGREDIENTES FUNCIONAIS / NUTRACÊUTICOS • AMINOÁCIDOS  
PROTEÍNAS • REALÇADORES DE SABOR • FIBRAS • FIBRAS PREBIÓTICAS • MINERAIS • CARBOIDRATOS ESPECIAIS  
POLÍDIOS • GOMAS / HIDROCOLÓIDES • SUBSTITUTOS DE SÓDIO • CONSERVANTES • ANTIEMÉTICOS • ACIDULANTES



## Ingredientes Especiais para uma vida mais saudável!

- Taumatina dietMax<sup>TM</sup> Adoçante 100% Natural
- Estévia (Stevia)
- Rebaudiosídeo A
- Luo Han Guo (monk fruit)
- Neohesperidina DC
- Sucralose
- Neotame
- Acesulfame-K
- Outros Edulcorantes
- Goma Guar
- Goma Xantana
- Goma Gelana
- Carboximetilcelulose Sódica (CMC)
- Pectina
- Colágeno
- Gelatina
- Aminoácidos
  - L-Glutamina
  - L-Isoleucina
  - L-Leucina
  - L-Valina
- Outros Aminoácidos e Proteínas
- Fosfato Tricálcico
- Lactato de Cálcio
- Tripolifosfato de Sódio
- Minerais
- Sal Light (Hipossódico)
- Sal Zero Sódio
- Cloreto de Potássio
- Eritritol
- Isomalte
- Maltitol (pó e xarope)
- Sorbitol (pó e xarope)
- Xilitol
- Polidextrose
- Frutooligosacarídeos (FOS)
- Isomaltoligosacarídeos (IMO)
- Dextrina Resistente
- Beta Glucana de Aveia
- Alfarroba
- Fibra de Cacao
- Maltodextrina
- Frutose
- Isomaltulose
- Dextrose
- D-Manose
- D-Ribose
- D-Xilose
- Benzoato de Sódio
- Ácido Sórico
- Sorbato de Potássio
- Ácido Ascórbico (Vitamina C)
- Ácido Eritórbico (Isoascórbico)
- Ácido Fumárico
- Eritorbato de Sódio

NUTRAMAX IND. COM. ING. INS. ALIM. FARM. LTDA.

Matriz:  
Tel: (17) 3522-1968 / 3525-2360 | Tel/Fax: (17) 3525-0830  
Rua Lucélia, 664 - Jd. Del Rey - CEP 15802-050 - Catanduva-SP

Escritório São Paulo - SP:  
Tel: (11) 3443-6404 | Fax: (11) 3443-6201  
Av. Brig. Faria Lima, 3.729 - 5º andar - CEP 04538-905 - São Paulo-SP

[nutramax@nutramax.com.br](mailto:nutramax@nutramax.com.br) | [www.nutramax.com.br](http://www.nutramax.com.br)





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

## EMPRESA

Com mais de 75 anos e com uma história de sucesso, a Química Anastacio está entre as maiores distribuidoras de produtos químicos do Brasil, oferecendo uma linha completa de produtos para os diversos segmentos de mercado.

Com atendimento personalizado, qualidade assegurada, suporte técnico especializado, logística customizada às necessidades do cliente e pontualidade nas entregas, a Química Anastacio atende a todas as demandas através de seus 5 Centros de Distribuição, laboratórios próprios, parque de tanques a granel e linhas de envase em ambiente GMP.

## DIVISÃO NUTRIÇÃO ANIMAL, ESPORTIVA E HUMANA



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 profissionais altamente qualificados, com grande conhecimento e experiência no mercado de distribuição de matérias-primas para os segmentos de Nutrição Animal, Esportiva e Humana. Esta divisão contribui cada vez mais para trazer soluções inovadoras em insumos, ampliando nosso ramo de atuação em especialidades.

## CATEGORIAS DE PRODUTOS

A Química Anastacio possui um portfólio com mais de 500 produtos para os diversos segmentos que atende. Para a divisão de Nutrição Animal, Esportiva e Humana possui as seguintes 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 Aroma, Nutracêuticos, Umectantes e Proteínas.



## CONTATO

Av. Engenheiro Roberto Zuccolo, 215 - Jardim Humaitá  
05307-190 - São Paulo, SP  
Tel.: (11) 2133-6600  
[anastacio@quimicanastacio.com.br](mailto:anastacio@quimicanastacio.com.br)



# CONFIANÇA: NOSSA QUÍMICA, NOSSA VIDA.

Com mais de 75 anos e com uma história de sucesso, a Química Anastacio está entre as maiores distribuidoras de produtos químicos do Brasil, oferecendo uma linha completa de produtos para os diversos segmentos de mercado. Com atendimento personalizado, qualidade assegurada, suporte técnico especializado, logística customizada às necessidades do cliente e pontualidade nas entregas, a Química Anastacio atende a todas as demandas através de seus 5 Centros de Distribuição, laboratórios próprios, parque de tanques a granel e linhas de envase em ambiente GMP.

**Na Química Anastacio, confiança e credibilidade estão sempre presentes na nossa química e em nossa vida.**

### NUTRIÇÃO ANIMAL, ESPORTIVA E 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 Aroma
- Nutracêuticos
- Proteínas
- Umectantes



+55 11 2133 6600 | [quimicanastacio.com.br](http://quimicanastacio.com.br)





INNOVATING FOR YOU. WITH YOU

[www.roha.com](http://www.roha.com)

### EMPRESA

A ROHA é uma empresa fundada em 1972, na cidade de Mumbai, Índia. Somos uma das líderes em produção e distribuição de produtos alimentícios, nutrição animal, cuidados pessoais e produtos para o lar.

A ROHA é parte do JJT Group, fundado pelo Sr. Jagdishprasad Jhabarmal Tibrewala. O grupo é constituído por três unidades de negócios principais: ROHA - The Ingredient Company; Wellworth - Financial Advisors & Stock Brokers; ROHA Energy - Produtora de fontes de energias alternativas: eólica e solar no momento.



### ROHA NO BRASIL

Nosso principal objetivo é fornecer soluções customizadas e produtos inovadores em corantes sintéticos e naturais.

Focamos em prestar o melhor suporte técnico e comercial, com garantia de estoques locais e pronto atendimento.



Em 1972, iniciamos as atividades na produção de corantes sintéticos para alimentos, sendo a segunda maior produtora do mundo atualmente. Desde 2002, a ROHA tem expandido seu portfólio de produtos para oferecer corantes naturais para alimentos, ingredientes para nutrição animal, home & personal care e também produtos para o lar.



### CONTATO

Rodovia Raposo Tavares, km 43,5  
06730-000 - Vargem Grande Paulista, SP  
Tel.: (11) 3500-6222  
[support.brazil@rohagroup.com](mailto:support.brazil@rohagroup.com)



INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

LÍDER MUNDIAL EM CORANTES SINTÉTICOS E NATURAIS.

CONSULTE O NOSSO TIME DE ESPECIALISTAS PARA  
AUXILIÁ-LOS EM SEUS  
PROJETOS DE CORANTES SINTÉTICOS E NATURAIS



AMARELO TARTRAZINA  
AMARELO CREPÚSCULO  
VERMELHO ALLURA  
VERMELHO PONCEAU 4R  
VERMELHO BORDEAUX  
AZUL BRILHANTE  
AZUL INDIGOTINA  
VERMELHO ERITROSINA  
VERMELHO AZORRUBINA



URUCUM  
BETERRABA  
BETA CAROTENO  
CARMIM  
CÚRCUMA  
PÁPRICA  
DIÓXIDO DE TITÂNIO  
ANTOCIANINA





[www.rousselot.com](http://www.rousselot.com)

## EMPRESA

A Rousselot é líder global em gelatinas e peptídeos de colágeno e trabalha próximo ao cliente, visando ajudar a alcançar seus objetivos.

Nós trabalhamos junto aos nossos clientes em todo mundo - criando produtos de altíssima qualidade -, produzidos através do nosso compromisso de qualidade, segurança e sustentabilidade.

- Soluções farmacêuticas inovadoras para atender as necessidades globais.
- Soluções avançadas para o ramo alimentício, inspirando o desenvolvimento de novos produtos.
- Soluções de Nutrição para atender a demanda de saúde e bem-estar.

## PRESENÇA GLOBAL

- 13 plantas e Laboratórios de Controle de Qualidade.
- 10 escritórios de vendas.
- 1 Centro R&D.
- 4 Laboratórios de Aplicações.

## TRÊS PROMESSAS PARA NOSSOS CLIENTES:

### 1. Expertise Global

- Suporte técnico.
- Comprovação científica.
- Serviços Regulatórios.
- Inspiração e Co-Inovação.
- Suporte de Aplicação.

### 1. Altos padrões

- Qualidade.
- Segurança.
- Especificação.
- No tempo certo.

### 1. Total Responsabilidade

- Sustentabilidade.
- Integridade.
- Transparência.

## GELATINA ROUSSELOT

Como líder mundial em gelatina, nós fornecemos um ingrediente natural único, com possibilidades infinitas.

## PEPTAN - PEPTÍDEOS DE COLÁGENO PARA UM ESTILO DE VIDA SAUDÁVEL

Peptan® é a marca líder mundial de peptídeos de colágeno. Comprovado clinicamente, Peptan® é uma proteína natural e bioativa com benefícios à saúde. É o ingrediente certo para os fabricantes que buscam desenvolver alimentos funcionais, bebidas e suplementos.

## AMPLA GAMA

Seja qual for sua aplicação, trabalhamos em parceria para que você possa colher os benefícios oferecidos por nossa ampla gama de gelatinas.

## CONTATO

Rua Santo Agostinho, 280  
13908-080 - Arcadas, SP  
Tel.: (19) 3907-9090  
[rafaela.terin@rousselot.com](mailto:rafaela.terin@rousselot.com)

# REACHING FURTHER TOGETHER



Soluções Farmacêuticas



Soluções Alimentícias



Soluções Nutricionais

## ALCANÇANDO MAIS JUNTOS

Como líder global de gelatinas e peptídeos de colágeno, acompanhamos as necessidades de um mundo em transformação.

Cooperamos com clientes em todo o mundo – criando produtos de classe mundial fabricados através de nossas operações de última geração, com inabalável compromisso com a qualidade, segurança e sustentabilidade.





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

## EMPRESA

Fundada em janeiro de 1995, a Sunset Importação e Exportação Ltda., é uma renomada empresa nacional, importadora e distribuidora de aditivos, ingredientes, suplementos alimentares e produtos químicos em geral para os setores alimentício, nutrição animal, cosméticos, medicamentos, saneantes domissanitários, tratamento de água, entre outros.

A Sunset está localizada na cidade de Arujá, estrategicamente à margem da Rodovia Presidente Dutra, o que contribui para a logística favorável de seus produtos; possui cerca de 1600 m<sup>2</sup> de área construída, distribuídas em dois galpões que compreendem o laboratório de controle de qualidade, setor administrativo, área de produção e estoque vertical com capacidade para armazenar mais de 300 toneladas de produto.

São estes fatores organizacionais, os valores defendidos pela corporação e os valores e competências individuais de cada colaborador, que fazem da Sunset uma organização diferenciada em constante crescimento e preparada para os desafios da atualidade.



## MISSÃO

Importar e distribuir produtos de qualidade, atender plenamente as necessidades dos clientes e criar relações confiáveis.

## VISÃO

- Ser reconhecida pelo histórico de qualidade, ética e compromisso.
- Se tornar o fornecedor preferencial.
- Proporcionar aos nossos clientes plena satisfação.
- Manter o crescimento contínuo.

## VALORES

- Ética nas relações institucionais e interpessoais.
- Respeitar e valorizar nossos colaboradores.
- Buscar a excelência na qualidade de nossos produtos e atendimento.
- Promover a qualidade de vida, bem-estar social e contribuir para o progresso do país.

## CONTATO

Estrada dos Fernandes, 1250 - Pedreira  
07404-020 - Arujá, SP  
Tel.: (11) 4652-2000  
[vendas@sunset.com.br](mailto:vendas@sunset.com.br)



**SUNSET IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.**  
Estrada dos Fernandes, 1250 - Pedreira - Arujá - SP  
CEP: 07404-020 - 55 || 4652-2000  
[www.sunset.com.br](http://www.sunset.com.br) - [www.frutose.com.br](http://www.frutose.com.br)

## NOSSAS REPRESENTADAS:



**CORANTES ARTIFICIAS**  
Índia



**FRUTOSE**  
Israel



**AMINOÁCIDOS**  
China



**ÓLEO DE CÁRTAMO**  
México



**SUCOS CONCENTRADOS DE FRUTAS  
E POMPAS**  
Chile



**ÓLEO DE CEBOLA**  
México



**ÓLEOS ESSENCIAIS / ÓLEOS RESINAS**  
Índia



Shanghai Sunshine Garlic Oil Co., Ltd.  
**ÓLEO DE ALHO**  
China



**Sea Fox** *Comissária de Despachos Ltda.*

|| 2959-3241 / 2959-7547

Empresa especializada em desembaraço aduaneiro de produtos químicos em geral há mais de 20 anos.  
Rua Alfredo Pujol, 545 - 11º Andar - Cj. 115/116 - Santana - 02017-010 - São Paulo - SP

Site: [www.seafox.com.br](http://www.seafox.com.br)  
E-mail: [seafox@seafox.com.br](mailto:seafox@seafox.com.br)



[www.univar.com/brazil](http://www.univar.com/brazil)

## A EMPRESA

Fundada em 1924, a Univar é líder global em distribuição de produtos químicos e serviços inovadores.

A empresa opera uma rede de mais de 850 instalações de distribuição em toda a América do Norte, Europa Ocidental, região Ásia-Pacífico e América Latina, com escritórios comerciais localizados na Europa Oriental, Oriente Médio e África.

A Univar conta com mais de 8.000 fornecedores em todo o mundo e oferece para seus mais de 160.000 clientes um portfólio completo de químicos básicos e especialidades. Nosso crescimento acelerado e proposta de valor são os nossos principais diferenciais.

Com uma equipe global de mais de 9.000 funcionários, escala global, alcance geográfico e portfólio de produtos e serviços abrangentes garante vantagem competitiva no fornecimento de soluções aos clientes.



- Carbonato de Cálcio.
- Edulcorantes.
- Espessantes.
- Estabilizantes.
- Polpas e Vegetais Desidratadas.
- Liofilizados.

A Univar é mais do que uma empresa de distribuição, somos um parceiro global, líder e dedicado a aprimorar a qualidade da vida através de produtos, expertise e relacionamentos a serviço das indústrias mais essenciais do mundo. Fazemos isso aproveitando a força de nossa extensa rede global e expertise de ponta nas indústrias, provendo conectividade incomparável e ampliando perspectivas dentro dos mercados que servimos.

## CONTATO

Rua Arinos, 15  
Pq. Industrial Água Vermelha  
06276-032 - Osasco, SP  
[br.univar@univar.com](mailto:br.univar@univar.com)

## UNIDADE DE NEGÓCIO - ALIMENTOS:

Unidade de Negócio especializada em auxiliar os clientes no aprimoramento de seus produtos alimentícios e otimização de processos, através da distribuição de aditivos e ingredientes de renomados fabricantes mundiais, suporte especializado com equipe técnica e laboratórios de aplicação para o desenvolvimento de protótipos, conceitos e aplicações em produtos salgados, doces e bebidas. Contando com inteligência de mercado e sistemas de informação especializados, levamos aos clientes as últimas tendências do setor alimentício.

## PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS:

- Acidulantes.
- Aditivos.
- Antiespumantes.
- Antiumectantes.
- Aromas.
- Condimentos.
- Conservantes
- Polióis.
- Edulcorantes.

## SOLUÇÕES COMPLETAS EM AROMATIZAÇÃO

A Univar disponibiliza *coleções de aromas* para aplicações em Snacks, Bebidas Carbonatadas, Refrescos em Pó e diversos outros segmentos alimentícios por meio da parceria com a IFF, pioneira em experiências sensoriais que movem o mundo.

Os aromas IFF são utilizados globalmente, adequados às tendências como redução de sódio e açúcar, incluindo linhas com tecnologia patenteada de encapsulamento com alta concentração, conferindo alta autenticidade e estabilidade.

Para mais informações,

55 11 3602-7222  
[www.univar.com/brazil](http://www.univar.com/brazil)

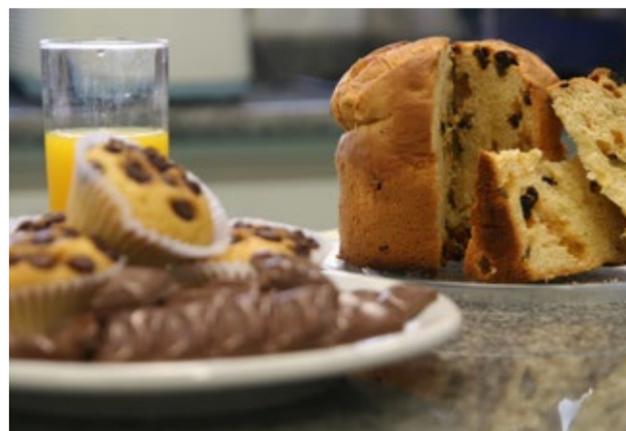




**VOGLER INGREDIENTS LTDA.**

Criada com o desafio de inovar, oferecendo produtos que garantam saúde e bem-estar para atender e superar as expectativas de um mercado cada vez mais exigente e seletivo.

A Vogler Ingredients surgiu a partir de uma demanda da indústria alimentícia que necessitava de uma empresa voltada a este mercado. Com mais de 27 anos, a Vogler oferece soluções completas para seus clientes, por meio de suas divisões de negócios.



A divisão **Food Ingredients** tem, em seu portfólio, mais de 400 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 Hidrocolóides, 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 especial

izada e um estoque especialmente preparado para receber os melhores produtos, garantindo a confiabilidade necessária, além de dois laboratórios, sendo uma para análises de qualidade e outro para 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 aliado ao moderno centro de distribuição inaugurado em 2015.



Para este ano, estamos em processo de implementação do FSSC 22.000, garantindo mais segurança nos produtos oferecidos ao mercado brasileiro, alinhando com as principais normas de qualidade.



*Vogler. Vocação para Desafios!*

**CONTATO**

Estrada Particular Fukutaro Yida, 1173  
09852-060 - São Bernardo do Campo, SP  
Tel.: (11) 4393-4400  
[vendas@vogler.com.br](mailto:vendas@vogler.com.br)

Fonte de Sabores, Ingredientes e Tecnologia para a sua Empresa!



ângulo



**Soluções inovadoras para grandes performances**

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)  
55 11 4393 4400  
[vendas@vogler.com.br](mailto:vendas@vogler.com.br)  
f /vogler.ingredients  
y VoglerIngredients01

