



CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIA A SERVIÇO DO SETOR ALIMENTÍCIO

A Cargill é uma das maiores empresas de alimentos e agronegócios do mundo, com sede em Mineápolis, Estados Unidos. Fundada em 1865, atua como fornecedora de produtos e serviços nos setores agrícola, alimentício, industrial e de finanças. Está presente em 67 países, inclusive, no Brasil, onde iniciou suas atividades em 1965.

PARCERIA COM O BRASIL

Há 45 anos, quando completava 100 anos de existência, a Cargill chegava ao Brasil. Foi o segundo país da América latina a receber investimentos da empresa, que intensificava seu processo de internacionalização.

Na época, ou seja, em 1965, era uma

usina de beneficiamento e produção de sementes híbridas de milho em Avaré, no interior de São Paulo. Ao longo dos anos, a empresa ampliou sua atuação significativamente, aumentou sua estrutura, passou a atuar em novos setores, construiu unidades em vários Estados brasileiros e adquiriu outras empresas.

Em 2010, a Cargill completou 45 anos no Brasil e tem muito a comemorar: é uma das 15 maiores empresas do agronegócio no país e referência na área de alimentos, com marcas consagradas. A empresa é também a principal exportadora de soja do Brasil e a maior processadora de cacau da América latina.

Com escritório central em São Paulo, SP, a operação brasileira conta com 19 unidades industriais, 100 armazéns e nove terminais portuários, além de transbordos e escritórios em mais de 60 outros municípios. Assim, a Cargill está presente em mais de 120 municípios de 14 Estados brasileiros.

O crescimento da Cargill acompanhou o desenvolvimento econômico

do Brasil. E, em muitos momentos, contribuiu para ampliar segmentos, incrementar a logística de transporte e aquecer o mercado de trabalho.

Entre os importantes marcos da empresa está o início das operações da Unidade de Processamento de Cacau em Ilhéus, BA, em 1970, seguido da inauguração das Unidades de Ponta Grossa, PR, em 1973, e de Mairinque, SP, em 1976. Depois veio a expansão para o Sudeste e o Centro-Oeste, com as Unidades de Uberlândia, MG, em 1984, Rio Verde, GO, em 1999, e Primavera do Leste, MT, em 2009.

Além desses, a Cargill iniciou, em 2000, as atividades do Banco Cargill no Brasil e das operações da Unidade de Negócios Óleos Industriais e Lubrificantes. Em 2001, inaugurou a fábrica de processamento de fécula de mandioca em São Miguel do Iguçu, PR. Em 2003, inaugurou o terminal portuário em Santarém, PA, e iniciou a distribuição exclusiva do azeite Gallo no Brasil. Em 2004, inaugurou a fábrica de processamento de soja em Rio Verde, GO.

A empresa também conquistou espaço no mercado de produtos de consumo com o lançamento de marcas consagradas, como Liza, em 1975. Nos últimos anos, o mercado brasileiro tem demonstrado aumento consistente no consumo de alimentos, e a Cargill está atenta a esse promissor cenário. A empresa ampliou seu portfólio de produtos e, com isso, avançou na cadeia de valor. Pode-se mencionar também sua atuação crescente no segmento de *foodservice*, área que hoje está mais estruturada e com profissionais apenas focados nesse mercado.

A Cargill atua nas áreas de Agro-

negócios, incluindo origem, processamento, operação de compra, venda e distribuição de grãos, oleaginosas e outras *commodities*, além de fornecer produtos e serviços aos produtores agrícolas; Alimentos, onde colabora com fabricantes de alimentos e bebidas, empresas de serviços alimentícios

e varejistas ao fornecer produtos e ingredientes de alta qualidade que promovam saúde; Financeiro, proporcionando soluções aos clientes nos segmentos agrícola, alimentício, financeiro e de gerenciamento de riscos nos mercados globais; e Industrial, através da produção de óleos vegetais e lubrificantes, amido e féculas regulares e modificados, dextrinas e adesivos para indústrias de diversos segmentos.

O SETOR ALIMENTÍCIO

A Cargill atua na área de alimentos através das Unidades de Negócios Foods, Cacau & Chocolate, e Amidos e Adoçantes.

A Unidade Foods comercializa e distribui produtos de consumo para o varejo brasileiro e óleos e gorduras vegetais para a indústria alimentícia e o mercado de *foodservice*. Entre as marcas de produtos de consumo estão os óleos vegetais de cozinha Liza, Mazola, Purilev e Veleiros; óleos compostos Maria e Oliva; maioneses Liza, Gourmet, Maria e Mariana; e molhos para salada Liza. É responsável ainda pela comercialização e distribuição dos azeites Gallo e La Española.

Atenta a expansão da demanda por molhos para salada, a Cargill lançou dois sabores sob a marca Liza: iogurte e mostarda e mel, que se somam a outras cinco variações.



Outro destaque é a permanência da maionese Liza Receita Caseira no portfólio de produtos, a qual foi lançada inicialmente como edição limitada.

No mercado de *foodservice*, a empresa lançou o vinagre balsâmico Gallo, comercializado em garrafa de 250ml.

A Cargill se destaca também como fornecedora de gorduras diferenciadas para a indústria, que vão ao encontro do desejo cada vez maior dos consumidores por produtos mais saudáveis. Para criar as soluções nesse mercado, a empresa trabalha sempre considerando quatro aspectos: atender a necessidade de aplicação do cliente, buscar 0% de gordura *trans*, desenvolver produtos de baixa gordura saturada, e alcançar custo competitivo.

O ano de 2009 marcou a incorporação da área de preparados de frutas (líquidos, em pó, solúvel e emulsões), que antes estava atrelada a Unidade Flavor Systems. Com isso, a Cargill pretende aumentar a exposição do portfólio aos clientes de *foodservice* e varejo.

Alinhada à intenção estratégica da Cargill de 2015 - ser líder global em alimentos -, a Unidade de Negócios Foods investe na expansão das marcas já existentes e na entrada de outras categorias que contribuam para a ampliação do setor.

Assim, em maio deste ano, partiu para mais um desafio: deu início à importação e à distribuição, com exclusividade, da linha de massas *premium* Delverde em todo o país. Ao



todo, são comercializados 14 tipos de massas, desde o tradicional espaguete até o lumaconi, ideal para receitas no forno. A oportunidade surgiu com o interesse da empresa argentina Molinos, proprietária da marca, em comercializá-la em larga escala no Brasil, ampliando assim o sucesso já obtido em âmbito internacional.

A *expertise* da Cargill abriu portas para introduzir essa novidade no portfólio da empresa. Pela primeira vez, a área de Foods entra em um segmento totalmente diferente dos produtos feitos à base de óleo.

As massas Delverde são fabricadas em Abruzzo, região localizada no Centro-Oeste da Itália. O nome da marca faz referência ao Rio Verde, fonte de água utilizada durante o processo produtivo do alimento. E não é apenas esse diferencial que a designa como *premium*. A Delverde faz parte do segmento de massas denominadas trigo durum, proporcionando mais sabor ao prato e qualidade nutricional.

A Delverde é uma das marcas mais antigas da Itália. Para a Cargill, esse é um ponto importante, uma vez que o produto tem qualidade, tradição e espírito italiano.

A Unidade Amidos e Adoçantes fornece ingredientes para a fabricação de balas e confeitos, bebidas, lácteos, alimentos de conveniência e panificação, entre outros. Já para a indústria, é fornecedora de insumos nas áreas de papel, papelão, química, fermentação, têxtil e mineração.

Em Porto Ferreira, SP, a Unidade de Negócios produz soro de leite e realiza o processo de secagem de maltodextrina, atendendo ao mercado alimentício com esses ingredientes.

A Cargill também inaugurou este

ano a ampliação de sua fábrica de Amidos e Adoçantes no complexo industrial da empresa em Uberlândia, MG, cidade considerada estratégica pela empresa por sua localização geográfica e acesso aos principais fornecedores e mercados consumidores. Com investimentos da ordem de R\$ 197 milhões, a fábrica será responsável por um incremento de 70% na capacidade de processamento de milho, matéria-prima para a fabricação de amidos e adoçantes utilizados pelos segmentos de alimentos e industrial. O investimento também inclui a geração de



energia limpa no complexo industrial.

A intenção da Cargill com a expansão da fábrica e o conseqüente aumento da capacidade produtiva está relacionada ao atendimento da demanda crescente por parte das indústrias de alimentos e papel brasileiras e, também, latino-americanas.

Na indústria de alimentos, dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) indicam faturamento aproximado de R\$ 290 bilhões em 2009, um crescimento de 4,09% (deflacionado). Em 2010, o setor deverá crescer 4,5%. Além do atendimento à demanda interna, a Cargill mantém o compromisso com a segurança dos alimentos em toda a cadeia: começando pelo plantio, passando pelo processamento, armazenagem e transporte e chegando, enfim, à comercialização.

A fábrica de Amidos e Adoçantes produz amidos de milho alimentício, industrial e farmacêutico, amidos especiais, xaropes de milho (glucose, maltose e dextrose) líquidos e em pó, óleo de milho extraído do gérmen e fibra e proteínas para ração animal. Fornece ingredientes para fabricantes de balas e confeitos, bebidas, lácteos, alimentos de conveniência e panificação, cerveja, entre outros. Também utilizam insumos do milho as indústrias de papel, papelão, química, de fermentação, têxtil e mineração. O complexo da Cargill em Uberlândia inclui as fábricas de acidulantes e de processamento de soja e emprega 730 funcionários diretos na região do Triângulo Mineiro.

A Unidade Cacau & Chocolate mantém sua vocação inovadora ao criar produtos e desenvolver, em parceria com os clientes, fórmulas específicas que atendam as suas necessidades nas categorias de mercado lácteo, confeitos, achocolatados em pó, achocolatados prontos para beber, panificação e confeitaria.

A empresa também produz e comercializa uma linha especial de pós de cacau e diferentes tipos de liquor e manteiga de cacau.

Maior processadora de cacau da América Latina, a Cargill é líder no mercado brasileiro e exporta para países como Argentina, Chile, Paraguai, Uruguai, Bolívia, México, Estados Unidos, Canadá e Holanda.

LINHA DE PRODUTOS

Ingredientes e sistemas para alimentos e bebidas

A Cargill possui ampla e diversificada linha de ingredientes especialmente desenvolvidos para atender as indústrias de alimentos e bebidas. Do desenvolvimen-

to de sistemas exclusivos à disponibilização de recursos técnicos e conhecimento internacional, o foco é criar soluções que atendam as expectativas sensoriais, funcionais e nutricionais dos consumidores.

Entre os produtos disponibilizados nesta linha estão acidulantes e citratos, adoçantes, corante caramelo, amidos e dextrinas, aromas e sistemas, bases para bebidas e concentrados, culturas e enzimas, malte, óleos e gorduras, soro de leite, texturizantes e emulsificantes.

Os ingredientes e sistemas Cargill se aplicam a uma infinidade de produtos, como bebidas e refrescos em pó, balas e confeitos, molhos e maioneses, sopas, cremes, recheios, sorvetes, produtos lácteos e produtos de panificação, doces e geléias, biscoitos, cervejas, substratos para fermentação, barras de cereais, sobremesas em pó, temperos, recheios, embutidos, salgadinhos, pré-mixes, refrigerantes, iogurtes, sucos, néctares, bebidas energéticas, leites fermentados, queijos, frituras de imersão e rasas, margarinas e emulsões, entre outras.

Ingredientes para o mercado de lácteos

A Cargill dispõe de soluções que proporcionam superior realce em sabor e experiências diferenciadas de corpo e textura para o mercado de produtos lácteos.

A empresa dispõe de diversas soluções desenvolvidas com ingredientes de seu portfólio: amidos, aromas, derivados de cacau, gorduras, preparados de frutas, texturizantes, polióis, soro de leite, entre outros, além da Spectrum Line, uma linha completa de sabores e cores em pó de cacau, e o Bianco Mix, uma novidade para desenvolvimento de achocolatado branco.

A Spectrum Line é uma linha completa de pós de cacau naturais, alcalinos e lecitinados, nas cores marrom-claro e marrom-escuro, avermelhado, vermelho intenso e preto. A Cargill fornece também

pós de origem controlada, como o Amazon, produzido com 100% de grãos provenientes da região Amazônica, e Ocean, produzido 100% com grãos originados da Bahia.

Diferentemente da manteiga de cacau comercializada na forma sólida ou a granel, o Bianco Mix vem em estado pastoso em embalagens de 20 ou 25 litros, proporcionando fácil manuseio às indústrias de lácteos. O produto pode ser utilizado na produção de bebidas UHT, sobremesas refrigeradas, milk shake, coberturas de bolo e doces.

A Cargill também oferece produtos com realce diferenciado em corpo e textura, especializados para produtos lácteos como iogurtes, sorvetes, queijos, achocolatados, creme de leite e sobremesas.

Seu extenso portfólio de produtos inclui amidos nativos e modificados, que conferem corpo, viscosidade, textura e estabilidade; soro de leite, para flexibilidade na reformulação e no gerenciamento de custos; hidrocolóides e sistemas funcionais, garantindo corpo, estabilidade e texturas únicas; além de mais de 100 opções de aromas diferenciados para aplicação em iogurtes e bebidas fermentadas.

O mercado brasileiro de sobremesas e sorvetes tem apresentado constante crescimento de volume e valor nos últimos anos. Em alinhamento com essa oportunidade, a Cargill utiliza sua tecnologia para desenvolver caldas e coberturas com pedaços íntegros de fruta, conferindo uma apresentação especial ao produto. A variedade de soluções contempla também opções clássicas, como o sabor chocolate, até os paladares mais exigentes, como a cobertura sabor Foundue com morango.

Eritritol: uma opção inteligente

Com a procura crescente de redução do consumo total de açúcar, a indústria alimentícia está buscando formas para satisfazer às demandas do consumidor por alimentos que atendam suas metas dietéticas e de

redução de peso. Isso significa desenvolver alimentos isentos de açúcar, com valor calórico reduzido e carboidratos glicêmicos mínimos, buscando, ao mesmo tempo, obter a textura, o sabor e a estabilidade desejados dos produtos tradicionais.

Para atender a essa demanda, a Cargill dispõe do Zerose eritritol, adequado para aplicação em balas e confeitos, bebidas, sobremesas lácteas e congeladas, produtos de panificação, e adoçantes de mesa.

O eritritol fornece novas formas para melhorar a qualidade de alimentos de baixas calorias, influenciando de forma positiva um número de parâmetros fundamentais de qualidade, tais como sabor doce límpido semelhante ao da sacarose, sem sabor residual, adiciona uniformidade e corpo, camufla os sabores indesejados, aumenta a estabilidade de armazenamento, possui alta velocidade de cristalização, e oferece sinergia com edulcorantes intensivos.

A CARGILL EM NÚMEROS

A Cargill emprega 138 mil funcionários em 67 países. No Brasil, conta com 6.032 funcionários e está presente em 13 Estados brasileiros por meio de 17 fábricas, 87 armazéns, 7 terminais portuários, além de transbordos e escritórios distribuídos em mais de 120 municípios.

A Cargill encerrou 2009 com uma receita líquida consolidada de R\$ 15,8 bilhões. No ano, o volume total originado, processado e comercializado, alcançou 27,2 milhões de toneladas de produtos, sendo 69% destinados à exportação e 31% para o mercado interno.

As exportações alcançaram R\$ 11,6 bilhões.



Cargill Agrícola S.A.
www.cargill.com.br