

BUNGE

DO CAMPO À MESA

A Bunge Alimentos é considerada a mais importante empresa de agronegócio e de alimentos no Brasil. É líder na comercialização de grãos, como soja e trigo, além de atuar no comércio de milho, sorgo, girassol, caroço de algodão e açúcar. Em suas unidades, a Bunge Alimentos produz farelo de soja e óleos vegetais, refina óleos, faz margarinas, gorduras vegetais e maioneses. É líder também na comercialização de farinhas de trigo para a indústria e de pré-misturas para o setor de panificação e confeitaria.

A história da Bunge começou em 1818, quando foi fundada a Bunge & Co., em Amsterdã, na Holanda, por um negociante de origem alemã, Johannpeter G. Bunge, para comercializar produtos importados das colônias holandesas e grãos. Alguns anos depois, a sede da empresa mudou-se para Roterdã e foram abertas subsidiárias em outros países europeus.

Em 1859, a convite do rei do recém-criado Reino

da Bélgica, a Bunge transferiu sua sede para Antuérpia, tornando-se o braço comercial da expansão internacional do novo Reino. Nessa época, iniciou negócios na Ásia e África, já sob o comando de Edouard Bunge, neto do fundador.

Em 1884, Ernest Bunge, irmão de Edouard, mudou-se para a Argentina, onde, com outros sócios, criou uma empresa coligada com o nome de Bunge Y Born, cujo objetivo era participar do mercado de exportação de grãos do país.

Em 1905, a Bunge participou minoritariamente do capital da S.A. Moinho Santista Indústrias Gerais, empresa de compra e moagem de trigo, de Santos, SP. Foi o início de uma rápida expansão no Bra-

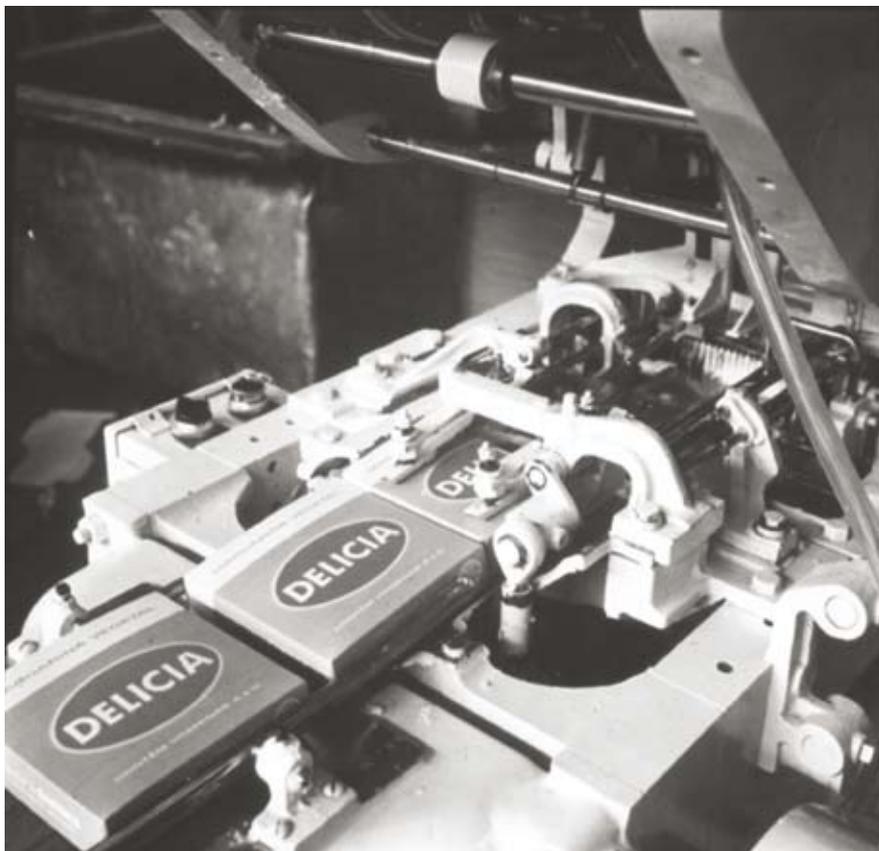
sil, adquirindo diversas empresas nos ramos de alimentação, agribusiness, químico e têxtil, entre outros.

Alguns anos depois, em 1923, comprou a empresa Cavalcanti & Cia., em Recife, PE, resultando na formação da Sanbra, posteriormente denominada Santista Alimentos. Já as atividades de mineração de rocha fosfática, industrialização e comercialização de fertilizantes, matérias-primas e nutrientes fosfatados teve início em 1938, com a constituição da Serrana S.A. de Mineração, cujo objetivo era explorar uma reserva de calcário na Serra do Mar, em São Paulo.

Em comemoração aos 50 anos de atuação no Brasil, foi instituída, em 1955, a Fundação Moinho Santista, atual Fundação Bunge, com o objetivo de incentivar as ciências, letras e artes. Hoje, a Fundação Bunge tem como missão contribuir para o desenvolvimento da cidadania, por meio de ações de valorização da educação e do



A Bunge Brasil possui mais de 300 instalações entre fábricas, portos, centros de distribuição e silos e está presente em 16 Estados brasileiros.



conhecimento.

Em 1997, A Bunge adquiriu a Ceval Alimentos, líder no processamento de soja e produção de farelo e óleos, e também a IAP, tradicional empresa de fertilizantes do País. No ano seguinte, comprou a Fertilizantes Ouro Verde.

Em 2000, adquiriu a indústria de fertilizantes Manah, uma das maiores do setor. No mesmo ano,

decidiu fortalecer suas empresas de fertilizantes e alimentos no Brasil. Surgiu, então, em agosto, a Bunge Fertilizantes, união da Serrana, Manah, Iap e Ouro Verde e, em setembro, a Bunge Alimentos, união da Ceval e da Santista.

Dentro de sua estratégia de crescimento, a Bunge criou, em 1998, a Bunge Global Market, atual Bunge Global Agribusiness, uma empresa de atuação mundial, especialmente voltada ao cliente e responsável pelo comércio inter-

nacional de *commodities* da empresa. Com ela, a Bunge tem acesso aos mercados mais promissores do mundo e amplia consideravelmente sua presença internacional, firmando-se cada vez mais como uma empresa globalizada.

Na década de 90, a Bunge concentrou sua atuação mundial em três áreas, que se complementam: fertilizantes, grãos e oleaginosas e produtos alimentícios. Em 1999, a Bunge mudou sua sede para White Plains, Nova York, Estados Unidos, e em agosto de 2001, abriu seu capital na bolsa de Nova York.

Ainda em 2001, na Argentina, a Bunge adquiriu a La Plata Cereal, uma das maiores empresas de agribusiness do país, com atividades no processamento de soja, industrialização de fertilizantes e instalações portuárias. Com a aquisição, a Bunge tornou-se a maior processadora de soja da Argentina.

Em 2002, a Bunge iniciou a compra do controle acionário da Cereol, empresa de agribusiness com forte atuação na Europa e Estados Unidos. Com a aquisição, ampliou seus negócios na área de ingredientes, fortaleceu sua atuação no setor de óleos comestíveis e abriu acesso para novas áreas de negócio, como o biodiesel.

Em 2003, a Bunge anunciou uma aliança com a DuPont, com o objetivo de fazer crescer seus negócios nas áreas de alimentos e nutrição de forma significativa. Com essa aliança



surgiu a Solae, empresa que atua na área de ingredientes funcionais de soja.

Atualmente, a Bunge possui unidades industriais, silos e armazéns nas Américas do Norte e do Sul, Europa, Ásia, Austrália e Índia, além de escritórios da BGA (Bunge Global Agribusiness) atuando em vários países europeus, americanos, asiáticos e do Oriente Médio. No Brasil, controla a Bunge Alimentos, a Bunge Fertilizantes e a Fertimport e mantém a Fundação Bunge.

Em 2005, completou 100 anos de atividade no Brasil.

A Bunge no Brasil

A Bunge, presente no Brasil desde 1905, é uma das principais empresas de agribusiness e alimentos do País, atuando de forma integrada em toda a cadeia produtiva.

Por meio da Bunge Fertilizantes e Bunge Alimentos, produz fertilizantes e ingredientes para nutrição animal, processa e comercializa soja e outros grãos, fornece matéria-prima para a indústria de alimentos e *foodservice*, além de produzir alimentos para o consumidor final.

Marcas como Serrana, Manah, Iap, Ouro Verde, Salada, Soya, Cyclus, Delícia, Primor e Bunge Pró, estão profundamente ligadas não apenas à história econômica brasileira, mas também aos costumes, à pesquisa científica, ao pioneirismo tecnológico e à formação de gerações de profissionais.

A Bunge Brasil possui mais de 300 instalações entre fábricas, portos, centros de distribuição e silos e está presente em 16 Estados brasileiros.

Produtos de consumo

A Bunge Alimentos, uma das mais importantes empresas do setor, atua desde a aquisição do grão até a produção de alimentos para o consumidor final.

Compra de cerca de 30 mil

produtores rurais um volume em torno de 15 milhões de toneladas de soja, trigo, milho, caroço de algodão, sorgo, girassol e açúcar e se relaciona regularmente com clientes em quase 30 países. É a maior processadora de trigo da América Latina, comprando e beneficiando cerca de 2 milhões de toneladas do grão por ano.

Entre os produtos Bunge destinados ao consumo final, destacam-se as margarinas Delícia, Primor, Soya e Cyclus; os óleos Soya, Primor, Salada e Cyclus; as maioneses Primor e Soya; e os azeites Delícia e Andorinha.



Desde 2007, a linha Cyclus tornou-se Cyclus Nutrycell (veja box abaixo), oferecendo ao consumidor uma nova categoria de produtos, cujo conceito principal é a renovação celular, por meio da melhor combinação de nutrientes em uma alimentação equilibrada. A linha Cyclus Nutrycell é composta por margarina, óleo e a iné dita maionese. Todos possuem baixas calorias e nutrientes que colaboram para uma adequada nutrição e renovação celular.

Maionese - Desenvolvida à base de óleo de canola, contém naturalmente ômega 3, além de ser uma importante fonte de vitamina E, totalmente livre de gorduras *trans* e com 40% menos calorias e 50% menos gorduras.

Creme vegetal (com ou sem sal) - Totalmente livre de colesterol e de gorduras *trans*, possui 55% menos calorias e é enriquecido com vitaminas A, D e E. Contém adição de cálcio, fibras e óleo de canola, bem como ômega 3, gorduras mono e poliinsaturadas.

Óleo composto - Possui gorduras mono e poliinsaturadas, além de ser enriquecido com vitaminas A e D e conter naturalmente ômega-3 e vitamina E.

Conceito Nutrycell

São ingredientes ou nutrientes adicionados a cada produto da linha Cyclus, que juntamente com os demais nutrientes naturalmente presentes neste produtos, compõem uma linha diferenciada que contribui para a nutrição e renovação celular. A linha de produtos Cyclus Nutrycell une carboidratos, lipídios, vitaminas, sais minerais e fibras. Estes nutrientes juntamente com a água e as proteínas são a matéria-prima responsável pela formação, manutenção e renovação de cada uma das células.



A marca Delícia foi lançada em 1959 e é um dos produtos mais tradicionais da Bunge Alimentos. Por ser uma das linhas mais lembradas, o consumidor sempre a reconheceu como um produto de qualidade, diferenciado, que apresenta inovações constantes.



Em 1992, foi pioneira ao lançar a primeira margarina *light*, a Delícia Light, que possui 55% menos calorias. Mila, a tradicional margarina com sabor que vem do milho, também é sucesso entre as consumidoras desde 1973 e livre de gordura *trans*, que a torna ainda mais irresistível. A linha de margarinas Delícia Sabores surgiu em 2003 e, embora descontinuada em 2007, é considerada um dos grandes diferenciais da marca. Também em 2007, a entrada de Delícia com Manteiga, composta por 50% de margarina e 50% de manteiga, assegura a busca por diferenciais de qualidade e sabor já reconhecidos pelos consumidores brasileiros. Hoje, o portfólio de margarinas Delícia é composto por Delícia cremosa, Delícia *light* e Delícia Mila, que incorpora o sabor original do milho, além de Delícia com manteiga. A marca Delícia também possui uma linha de azeites, composta por puríssimo azeite espanhol da região de Andaluzia, em duas versões: extra-virgem e virgem.

Azeite de oliva - Além de ajudar o corpo a manter os vasos sanguíneos em bom estado, reduzindo o risco de doenças cardiovasculares, contribui com as defesas do organismo no combate ao envelhecimento. Já na cozinha, acompanha tanto pratos quentes quanto frios. Não contém glúten.

Azeite de oliva extra virgem - Obtido na primeira prensagem e sem a adição de nenhum produto químico ou alteração de temperatura. Não contém glúten.

Além da tradicional e *light*, a linha de margarinas é composta pelas opções:

- Margarina peito de peru
- Margarina chocolate ao leite
- Margarina alho
- Margarina tomate com manjericão



Há mais de 30 anos no mercado, inclui uma ampla linha de produtos, desde o óleo de soja, até as maioneses e margarinas, formuladas para atender às necessidades do consumi-

dor e revelando-se um ótimo produto para o segmento econômico. Em 2007, a Bunge lançou no varejo a proteína texturizada de soja Soya, em embalagens de 400g, ótima fonte de proteínas e nutrientes, como vitaminas, fibras e minerais, e que pode substituir total ou parcialmente o uso da carne na dieta.

Maionese - Leve e livre de gorduras *trans*, contribui para a manutenção dos níveis saudáveis de colesterol por possuir um baixo teor de gorduras.

Margarina - Disponível nas opções Lanche e 50% Lipídios.

Óleo de soja - Cinco vezes filtrado, rico em vitamina E. Não contém gorduras *trans*.

Proteínas de soja - Nas opções carnes brancas e carnes vermelhas. Totalmente livre de gorduras *trans*, possui um alto teor de fibras. Produto rico em cálcio, ferro, fósforo, magnésio e vitaminas B3 e B9 (ácido fólico).



O portfólio de produtos Primor oferece a margarina Primor Todo Dia, com formulação única no Brasil, que se diferencia por seus atributos especiais, versatilidade,



aroma e sabor suaves, também na versão *light*, com 55% menos calorias; e a margarina em tabletes para culinária Primor Forno e Fogão. Também integra a linha de produtos o óleo Primor, com formulação inédita no mercado brasileiro, ideal para fritar alimentos, pois não exala o cheiro característico dos óleos de soja. A linha Primor possui ainda maioneses, nas versões tradicional e *light*, reconhecidas por seu sabor diferenciado e surpreendentemente gostoso. A principal novidade da marca, entretanto, ocorreu em 2008, com o lançamento do Arroz Primor. Disponível nas versões branco e parboilizado, o lançamento marca a entrada da Bunge no segmento de arroz. O Arroz Primor é 100% natural, não possui colesterol e é livre de gordura *trans*, contribuindo para a manutenção de uma vida mais saudável. Na hora do preparo, não precisa ser escolhido ou lavado, garantindo mais praticidade e rapidez. A versão parboilizada, além de todas essas características, rende 20% mais após o preparo e resulta em um arroz rico em vitaminas e sais minerais, devido ao processo de parboilização que fixa os nutrientes presentes na casca ao grão. O novo Arroz Primor pode ser encontrado em embalagens de 1 kg e 5 kg.



É a mais tradicional linha de óleos do Brasil, produzido pela Bunge Alimentos desde 1929. Os óleos especiais Salada são produzidos com sementes nobres de canola, girassol e milho, em um moderno processo de refino, que garante um óleo puro, de qualidade superior, preservando e valorizando o sabor dos alimentos. Também integra a linha o óleo Salada Composto, com 15% de azeite de oliva e 85% de óleo de soja, ideal para preparar e temperar alimentos com sabor diferenciado.

Óleo de girassol - Filtrado oito vezes, possui 0% de gordura *trans* e é rico em vitamina E, um antioxidante natural que atua na prevenção do envelhecimento precoce das células do seu organismo. Disponível em embalagens PET de 900ml e de 500ml

Óleo de milho - Com 0% de gordura *trans*, é filtrado oito vezes em um processo que agrega mais pureza ao produto. Além disso, possui naturalmente quantidades equilibradas de gorduras mono e poliinsaturadas, que ajudam a manter níveis saudáveis de colesterol. Disponível nas embalagens PET de 900ml e de 500ml.



Óleo de canola - Filtrado oito vezes, tem 0% de gordura *trans* e é uma fonte rica de ômega 3. Possui baixos teores de gorduras saturadas e altos teores de monoinsaturadas, características que, associadas a uma alimentação balanceada, contribuem para a redução do risco de problemas cardiovasculares, diminuição do

LDL (mau colesterol) e aumento do HDL (bom colesterol). Disponível nas embalagens PET de 900ml e de Pet 500ml

Óleo composto - Possui 15% de azeite de oliva, o que faz dele o óleo próprio para temperar e refogar. É totalmente livre de gorduras *trans*. Disponível em latas de 500ml e 200ml.



O azeite Andorinha é o puro e saboroso azeite português, importado para o Brasil pela Bunge Alimentos e está disponível em embalagens de vidro e lata (250ml e 500ml), nas versões virgem e extra-virgem. Inclui as opções:

Azeite vintage

Azeite de oliva

Azeite extra virgem (lata e garrafa)



Desde 2007, a Bunge distribui no Brasil produtos da marca argentina Cocinero. O principal produto da linha é o azeite de oliva 100% extra-virgem, o único do mercado com embalagem transparente inquebrável e com um exclusivo bico dosador, que controla a saída do azeite e evita que o produto escorra, facilitando o manuseio. Integram ainda a família de produtos da marca o tradicional óleo Cocinero de girassol, presente no Brasil desde 1997, o óleo Cocinero de milho e o óleo Cocinero olivado, o único do mercado composto por 15% de azeite de oliva e 85% do mais puro óleo de girassol.

Na área de panificação, confeitaria e *foodservice*, a Bunge Alimentos dispõe de farinha, pré-misturas para panificação, creme confeiteiro, chantilly, margarinas e gorduras, todos com a marca Bunge Pró, além de maionese e margarina Soya e Primor; e proteína texturizada de soja Soya - Maxten.

Produtos para panificação e confeitaria

Este é um negócio que a Bunge conhece muito bem, pois foi pioneira no relacionamento e, principalmente, na transformação e evolução das indústrias que usam o trigo, das padarias e confeitarias. Novos e sofisticados produtos, como as pré-misturas, levaram-na à produtividade e à competitividade.



A marca Bentamix engloba creme confeiteiro e pré-misturas, incluindo:

Creme confeiteiro - É uma mistura preparada de açúcar, amido e ingredientes funcionais, permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, características sensoriais balanceadas do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem coloração característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. É ideal para recheios de sonhos, bombas, pães e outros.

Pré-misturas para pães - é uma mistura preparada de farinha de trigo e ingredientes funcionais, permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação e características sensoriais balanceadas do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem coloração característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. Pode ser utilizada em pão francês, pão integral, pão de forma, pão de hambúrguer e hot dog e pão doce.



A marca Bunge Pró é composta por:

Crema Confeiteiro - Mistura preparada de açúcar, amido e ingredientes funcionais permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, características sensoriais balanceadas do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem coloração característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. Indicado para uso em recheios de sonhos, bombas, pães e outros.

Farinha de trigo - É uma farinha com qualidade de glúten forte, obtida da moagem de mesclas de trigos limpos e de boa qualidade. A farinha é enriquecida com ferro e ácido fólico, tem cor creme clara e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. Aplicada em pães e produtos de confeitaria em geral.

Farinhas especiais - Desenvolvida especialmente para aplicações específicas, é obtida da moagem de mesclas de trigos limpos e de boa qualidade. A farinha tem cor branca creme e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. Aplicada em pastel e massas frescas, pizzas e salgados em geral.

Pré-mistura para pães especiais - É uma mistura preparada de farinha de trigo e ingredientes funcionais permitindo, através de um processo de fabricação otimizado, uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação e características sensoriais



balanceadas do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem coloração característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. Pode ser utilizada em pão tipo croissant, pão de forma, pão de hambúrguer e hot dog, pão de queijo, pão doce e sonhos.

Reforçador - É uma mistura de ingredientes e aditivos funcionais, permitindo uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação e melhor volume do produto final. O produto se apresenta na forma de pó, tem cor creme e está livre de odores, sabores e materiais estranhos. Utilizado em pães de forma geral.

Produtos para foodservice

Saúde, praticidade, funcionalidade, qualidade, regularidade e pontualidade são as bases do sucesso da Bunge Alimentos no segmento de *foodservice*, onde atua com as marcas Bunge Pró, Primor e Soya.



A linha Bunge Pró é a mais ampla e inclui os produtos:

Crema chantilly - Crema vegetal UHT, tipo Chantilly, para confeitaria (decorações e recheios). Apresenta como vantagens, maior rendimento, estabiliza o crema de leite, decoração firme por mais tempo, pode ser utilizado como recheio, cobertura ou para decorações sofisticadas e alta estabilidade. É um produto de origem vegetal, com 0% de colesterol.

Crema vegetal - Crema vegetal UHT, substituto para crema de leite. Não contém glúten e inclui entre seus ingredientes água, óleos vegetais hidrogenados e interesterificados, leite em pó desnatado, amido, maltodextrina, açúcar, estabi-

lizantes: goma guar e goma jataí e emulsificante lecitina de soja.

Gorduras - Para atender às diversas necessidades de formulação, essa linha disponibiliza gorduras com diferentes características físicas. Indicadas para aplicação em recheios de biscoito tipo sanduíche, cream cracker e biscoitos em geral, sorvetes industriais, base para margarinas e substitutos de gorduras lácteas.

Margarinas culinárias - Indicadas para tortas doces e salgadas, empadas, coxinhas, rissoles, esfihas, cremes, molhos, refogados, frituras rasas.

Margarinas especiais - Margarina com 80% de lipídios. Indicada para cremes, recheios e coberturas em geral, croissants, daneses e catarinas.

Margarinas panificação - Margarina com 75% de lipídios. Uso em panificação em geral.



Linha composta por:

Condimentos (mostarda e catchup) - Produtos para aplicação em lanches e pratos para o consumidor final em porções individuais. Ideal para acompanhar sanduíches, aperitivos patês e lanches.

Maioneses - Maionese com 21% de lipídios. Indicada para todas as utilizações de maionese com menos calorias, sem perder o sabor. Disponível também na versão com 31% de lipídios, sendo ideal para uso em saladas, tortas, sanduíches, decoração, salgadinhos, etc.

Margarina multiuso - Margarina com 75% de lipídios. In-



dicada para empadas, coxinhas, rissoles, esfihas, massas frescas, cremes, molhos, refogados, frituras rasas, pães, bolos, *petit four* e biscoitos.



A linha Soya inclui:

Maionese - Produto com 21% de lipídios. Disponível na embalagem baldes de 3 kg.

Margarina multiuso - Margarina com 55% de lipídios. Indicada para cremes, molhos salgados e doces, refogados, recheios, massa para tortas doces e salgadas, bolos e pães.

Proteína de soja - Disponível na versão Maxten e Maxiten C. A primeira consiste em uma proteína texturizada, em grânulos, manufaturada através do processo de ex-

trusão de farinha desengordurada de soja, de cor natural, podendo ser utilizada como ingrediente, preferencialmente, em produtos cárneos à base de carne de aves e/ou peixes. Indicada para uso como substituto parcial ou total de carnes para uso de recheios em pastel, salgados como coxinha e empadas, lasanha, bolinho de bacalhau, etc. Pode ser utilizado também como enriquecedor protéico de massas, sopas, bolos, etc. Ideal para carnes claras como peixes e aves. A versão Maxten C é uma proteína texturizada manufaturada através do processo de extrusão de farinha desengordurada de soja, cor caramelo similar a carne cozida, podendo ser utilizada como ingrediente, preferencialmente, em produtos a base de carnes vermelhas cozidas. É utilizada como extensor de carne, mantendo a textura e estrutura

dos produtos cárneos processados, onde a cor caramelo da carne cozida tem que ser preservada.

Produtos para indústria

A Bunge está na mesa de milhões de consumidores por meio de ingredientes que fornece à indústria de biscoitos, *snacks*, pães, sorvetes, guloseimas, massas, chocolates, conservas, entre dezenas de outras. Suas gorduras vegetais com estrutura e fórmulas especiais para uso especial e necessidade específica, bem como as farinhas de trigo, garantem sabor constante, textura, consistência, homogeneidade e resultados diferenciais no segmento em que atua, resultados estes que fizeram da Bunge Alimentos referência e líder também neste mercado exigente

Na área industrial, estão disponíveis farinhas e gorduras com a marca Bunge Pró.

Principais produtos da Bunge Alimentos

Consumidor Final

- Óleos vegetais: Soya (soja), Primor (soja);
- Óleos especiais: Salada (soja, canola, girassol, milho e algodão) e Cyclus;
- Azeite de oliva: Delícia e Salada (extravirgem e puro);
- Margarinas: Delícia, Primor, Soya e Cyclus;
- Maioneses: Primor e Soya.

Panificação e Foodservice

- Pré-mistura: Bunge Pró e Bentamix;
- Margarinas: Bunge Pró (Suprema, Cukin e Ricca);
- Margarinas: Soya e Primor;
- Maioneses: Soya e Primor;
- Gorduras vegetais: Bunge Pró (Cukin Fry e Cukin Golden);
- Cremes vegetais Bunge Pró: chantilly, chantilly chocolate e creme vegetal culinário;
- Farinha de Trigo: Bunge Pró (massas, biscoitos, indústrias e panificação);
- Farinha de Trigo: Bunge Pró (Suprema, Primor, Soberana e Jangada);
- Proteína Texturizada de soja: Soya Maxten.

Especialidades

- Óleo bruto de soja;
- Óleo degomado de soja;
- Lecitinas;
- Tocoferol;
- Ácidos graxos;
- Gorduras vegetais;
- Açúcar;
- Gérmen de trigo;
- Linter (celulose e fibras de caroço de algodão).



Farelo de trigo (consumo humano) - É o produto resultante da moagem do trigo, composto de pericarpo, aleurona, partículas finas de gérmen e do endosperma. Aplicado em pães, biscoitos, cereais matinais, *snacks*, fortificação em fibras, suplementos dietéticos e barras de cereais. Contém glúten.

Farinhas de trigo tipificadas - Com a linha de Farinhas Tipificadas, a Bunge Alimentos, através de seus respectivos padrões internos, alia uniformidade e especificidade à escala de produção, com trigos adequados, tornando os produtos mais competitivos e adequados às suas aplicações. Disponível nas versões Pró D, Pró H, Pró Integral, Pró K, Pró L, Pró M, Pró P, Pró S, Pró Semolina e Pró T.

Gérmen de trigo - Compreende o embrião do grão de trigo e é separado no início do processo de moagem do grão. Indicado para

O Centro de Memória Bunge foi criado em 1994 com o objetivo de resgatar, tratar e colocar à disposição do público a história da indústria brasileira e das empresas Bunge.

uso em pães, cereais matinais, biscoitos e barras de cereais. Contém glúten.

Gorduras vegetais - Disponíveis na versão CBS/CBR, para substituir a manteiga de cacau e indicada para aplicação em coberturas em geral, tabletes e bombons; na versão Pró CK, elaborada com aditivação e cuidados especiais, visando obter produtos da mais alta qualidade e excelente desempenho e rendimento, para aplicação em frituras em geral, aspersão de biscoitos, farofa de biscoito cream cracker, salgadinhos extrusados e macarrão instantâneo; na versão Pró CR, com alta incorporação de ar com o batimento, manutenção da maciez durante a vida útil dos produtos, sendo que nos pães, bolos e panetones é responsável pela homogeneidade e textura macia, aumento da vida útil e de volume, para aplicação em recheios especiais para biscoitos moldados rotativos e em produtos voltados para o mercado de panificação industrial (pães de hambúrguer, de forma e hot dog, pães especiais com fibra e glúten, bolos industriais, panetones e confeitaria em geral); na versão Pró LT (*Low Trans*), desenvolvida pela Bunge como uma alternativa à nova tendência de mercado que busca produtos com baixo teor de ácidos graxos trans, sendo disponível para utilização em todas as aplicações da indústria de alimentos, como chocolates, biscoito, recheios, balas, sorvetes, frituras, etc.; na versão Pró PL, composta por produtos de alta tecnologia, fabricados por processos de hidrogenação e interesterificação

de óleos láuricos e não láuricos, que garantem excelente fusão à boca, ótima retenção de brilho e consistências ideais ao produto final. Aplicação: coberturas e recheios de bombons industriais, ovos de Páscoa, balas e gomas de mascar, bem como em produtos especialmente desenvolvidos para serem aplicados em coberturas de picolé e sorvetes; e na versão Pró SC, que disponibiliza gorduras com diferentes características físicas, para aplicação em recheios de biscoito tipo sanduíche, cream cracker e biscoitos em geral, sorvetes industriais, base para margarinas e substitutos de gorduras lácteas.

Centro de Memória Bunge

O Centro de Memória Bunge foi criado em 1994 com o objetivo de resgatar, tratar e colocar à disposição do público a história da indústria brasileira e das empresas Bunge. Seu acervo reúne, além da história da indústria brasileira, as mudanças de costumes, técnicas e processos industriais, a evolução do design, do marketing e da propaganda, bem como informações sobre agronegócio e importantes documentos sobre arte. O acervo do Centro de Memória Bunge é composto por mais de 600 mil imagens, cerca de 130 mil metros lineares de documentos e 100 horas de depoimentos de antigos funcionários, além de 3 mil peças audiovisuais. Entre os documentos arquivados no local, alguns chamam muita a atenção do público, como o alvará assinado, em 1887, pela princesa Isabel para autorizar o funcionamento do Moinho

Fluminense, empresa do grupo; Declaração de Getúlio Vargas, de 1928, ressaltando a importância do Moinho Porto Alegre para a economia do Rio Grande do Sul; e a Carta de Gaspar Dutra, de 1946, apoiando a SAMRIG em suas ações de pesquisa na cultura do trigo. São mais de 700 mil documentos entre filmes, textos, imagens, depoimentos e peças museológicas que relatam a evolução do processo de industrialização brasileira.

Hoje, o Centro de Memória Bunge é referência na preservação da história empresarial. Em 2006, ganhou o Prêmio ABERJE, na categoria Responsabilidade Histórica e Memória Empresarial. O local ainda presta, gratuitamente, consultoria a empresas interessadas em organizar instituições voltadas ao resgate e preservação da memória e atende a pesquisas, colocando à disposição informações e imagens de seu acervo.

Em seus 13 anos de atuação, o Centro de Memória já atendeu cerca de 209 mil pessoas e já firmou parcerias com importantes universidades e entidades culturais, como Conselho Nacional de Arquivos (CONARQ), Itaú Cultural, Museu de Arqueologia e Etnologia (USP), Museu MMDC, Museu Paulista, Unesp, Unicamp, entre outras. Outro objetivo da empresa com o Centro de Memória Bunge é disseminar a prática da preservação da memória. Para isso, o local promove o evento Jornadas Culturais, que consiste em palestras e oficinas gratuitas ministradas por renomados profissionais da área de história, arquivística e museologia.