

BASF

LANÇA SUBSTITUTO DO CORANTE ARTIFICIAL SUNSET YELLOW

A BASF - Nutrição Humana - oferece ingredientes e soluções para a indústria de alimentos, bebidas e suplementos através de um amplo portfólio de produtos, incluindo vitaminas, carotenóides, ingredientes funcionais, ingredientes de performance para panificação, entre outros. Recentemente, a empresa apresentou ao mercado o novo lançamento para substituição do corante artificial sunset yellow: Apocarotenal 2 CWD. O Apocarotenal 2 CWD® é um corante idêntico ao natural que confere a mesma tonalidade do sunset yellow com uma cor que varia do amarelo para o laranja brilhante e translúcido. É um pó dispersível em água, super estável em diferentes aplicações (bebidas energéticas, refrigerantes, lácteos, confectionery, etc.) e sua cor não depende do pH. Além disso, a BASF lançou oficialmente para o mercado da América Latina sua nova marca global Newtrition™, que representa seu novo posicionamento que visa ter uma compreensão profunda das necessidades dos consumidores e usar esse conhecimento para desenvolver soluções inovadoras em estreita parceria com os clientes. www.basf.com.br

DUPONT

LIDERA PROCESSO DE APROVAÇÃO PARA USO DA MENAQUINONA-7 COMO FONTE DE VITAMINA K

A ANVISA aprovou o uso e a comercialização de Menaquinona-7 como novo ingrediente e fonte de vitamina K no Brasil, exceto para produtos infantis. A vitamina, já utilizada em outros países, é recomendada para ajudar na manutenção dos ossos, mantendo-os mais saudáveis. A DuPont, por meio da sua unidade de negócios de Nutrição & Saúde, que liderou o processo de aprovação, possui conhecimento na aplicação desse novo ingrediente em uma variedade de produtos alimentícios desenvolvidos com vitamina K e que atualmente são comercializados em

outros países. Com a recente aprovação da ANVISA, a empresa intensificará as pesquisas no Brasil para o desenvolvimento de formulações e aplicações específicas com o objetivo de oferecer soluções que agreguem a vitamina K aos alimentos e suplementos. A aprovação foi obtida considerando o processo produtivo que garante a obtenção de um produto de fonte natural e a segurança alimentar do ingrediente. A DuPont Nutrição & Saúde responde aos desafios mundiais em alimentos, oferecendo uma vasta linha de bioingredientes sustentáveis e soluções avançadas de diagnóstico microbiológico para proporcionar alimentos mais seguros, saudáveis e nutritivos. Por meio de uma estreita cooperação com os clientes, a DuPont combina conhecimento e experiência com paixão por inovação, para entregar aos clientes um valor inigualável no mercado. www.dupont.com

FRUTAROM

UM TOQUE BRASILEIRO DE ELEGÂNCIA



Pensando já na Copa do Mundo de 2014, a Frutarom Savory Solutions apresenta a sua mais recente linha de produtos, focada no Brasil. Inspirada por pratos típicos e condimentos brasileiros, a empresa desenvolveu sofisticados marinados, temperos e condimentos. Para acompanhar a nova gama de produtos, a Frutarom também está oferecendo aos clientes receitas e ideias para ajudá-los a criar diversas especialidades de carnes, peixe, salsichas, bem como saladas e ervas. São seis conceitos alinhados com a fusão de sabores típicos da América do Sul com ideias criativas de especialistas da Frutarom. Todos os ingredientes são preparados combinados para criar experiências interessantes e harmoniosas de sabor. Um dos conceitos é o "Cariocas",

caracterizado por notas de especiarias com a doçura do mel, inspirado pelos habitantes do Rio de Janeiro, de quem leva seu nome. Essa combinação se encaixa especialmente bem com peixes e carnes, carne de porco e frango. Segundo Mirjam van Veldhuizen, gerente de marketing da Frutarom Soluções Savory, "Para a indústria de alimentos e bebidas, os eventos esportivos são ocasiões perfeitas para promover as especialidades dos países sede. Os consumidores estão interessados em novas experiências gustativas e curiosos para conhecer sabores e pratos específicos de cada país. A próxima Copa do Mundo e as Olimpíadas vão criar um alto nível de conhecimento do Brasil. Com a nossa nova linha de temperos e marinados, estamos permitindo que os fabricantes capitalizem essa oportunidade". Além do "Cariocas", a gama de produtos inclui o Chimichurri, conceito inspirado em um dos condimentos mais populares da América do Sul, que contém ervas picadas, folhas de coentro e limão. Estimulante como um dia relaxante no mar, Copacabana - uma das praias mais famosas do Brasil - é caracterizada pelo



seu sabor doce, fresco e frutado, com uma nota sutil de laranja. Churrasco, o termo brasileiro para carnes grelhadas em geral, tem um sabor esfumaçado, refinado com pimenta rosa, acompanhando muito bem carnes. O conceito Ceviche, inspirado por um prato de peixe tradicional, é caracterizado por sabores cítricos frescos combinados com folhas de coentro e cebola. E, finalmente, o Peri Peri, que possui uma nota picante - o tempero é composto de chili, mostarda, coentro e pimenta.

A Frutarom Savory Solutions GmbH une a experiência e o conhecimento para desenvolver e produzir soluções personalizadas para a indústria alimentícia. O amplo portfólio da empresa inclui ingredientes funcionais, fermentos, espe-

ciarias e condimentos, bem como pratos prontos. Integra o conhecimento do mercado local, com mais de 100 anos de experiência no setor, oferecendo soluções personalizadas e de valor agregado. Sua base de clientes inclui os principais fabricantes internacionais, bem como produtores locais e artesãos. A Frutarom opera com centros de desenvolvimento em quatro continentes e comercializa seus produtos em todo o mundo em mais de 140 países. www.frutarom.com

VOGLER INGREDIENTS É LISTADA ENTRE AS EMPRESAS QUE MAIS CRESCEM NO BRASIL

Pela 3ª vez, a Vogler Ingredients é listada na Exame PME como uma das empresas que mais crescem no Brasil. Este resultado vem de encontro com todo o trabalho profissional da empresa, que vem investido em equipamentos, tecnologia e, principalmente, em pessoas. A pesquisa é realizada pela Deloitte em parceria com a revista Exame

PME. Este levantamento já se consolidou como referência no mercado nacional no acompanhamento das organizações emergentes. www.vogler.com.br

BERACA LANÇA LINHA DE PRODUTOS NATURAIS

A Beraca, empresa brasileira que investe no desenvolvimento de tecnologias sustentáveis, lançou a linha Nutrition & Health Specialties. Composta por óleos, manteigas e farinhas provenientes de frutos e sementes da floresta amazônica, a nova linha foi desenvolvida com o propósito de oferecer aos mercados nacional e internacional ingredientes saudáveis e funcionais, aliados a uma produção sustentável, ou seja, os insumos são obtidos por práticas regidas pela sustentabilidade, sem agredir o meio ambiente e promovendo o desenvolvimento social regional, por meio de parcerias com as comunidades extrativistas locais, responsáveis pelo manejo e a coleta consciente dos in-

sumos. Segundo a Beraca, a empresa investiu em uma linha de alimentos sustentáveis e funcionais, pois essa é uma tendência que ganha força no mercado nacional. Uma pesquisa sobre o perfil do consumo de alimentos no Brasil, realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope) e pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP), apontou que a maioria da população está preocupada com a saudabilidade e bem-estar na hora de escolher um produto. Antes do consumidor escolher um produto, ele avalia os diferenciais do produto e da marca, como os benefícios proporcionados à sua saúde, selos e certificações de qualidade e impactos gerados no meio ambiente. Por isso, está no DNA da Beraca investir em pesquisa e sustentabilidade, promovendo ingredientes naturais e tecnológicos, que contribuam com o desenvolvimento socioeconômico do Brasil.

A Beraca é uma empresa genuinamente brasileira com 56 anos de atuação em diferentes segmentos. Oferece ingredientes, produtos e serviços a

Tão natural quanto as próprias cores

Com expertise de mais de 30 anos no mercado brasileiro de corantes naturais, a Chr. Hansen traz uma alternativa diferenciada às indústrias alimentícias. Sua linha de corantes é rica em tons vibrantes que vêm da natureza, proporcionando alimentos mais naturais.

- ⊕ Ampla gama de cores
- ✔ Especialistas dedicados a encontrar a solução ideal para seu produto
- 🏭 Laboratórios com estrutura completa e tecnologia de ponta
- 🍷 Excelente estabilidade em diversas aplicações



CHR HANSEN

Improving food & health

Rodovia Visconde de Porto Seguro, 2860,
13278-327 - Valinhos/SP Fone: (+55) 19 3881 8300

www.chr-hansen.com.br

diversos mercados, atuando em quatro divisões: Animal Nutrition & Health, Food Ingredients, Health & Personal Care e Water Technologies. www.beraca.com

ARCOR INVESTE EM REPOSICIONAMENTO DA MARCA BUTTER TOFFEES NO MERCADO



A Arcor do Brasil, multinacional de alimentos argentina, anuncia novidades em seu portfólio. A entrada de novos sabores e parceiros para a linha Butter Toffees faz parte do processo de posicionamento da marca no mercado brasileiro, com a proposta de elevar o valor percebido pelo consumidor, fortalecendo a marca dentro da categoria de sobremesa *premium*. Os caramelos estão presentes em mais de 65 países, gerando anualmente receita de mais de R\$ 100 milhões mundialmente. Só na Argentina, detém 65% de *market share* e, no Brasil, tem 89% de participação. Segundo a Arcor, o reposicionamento da marca faz parte de um plano macro e agressivo de investimentos que tem como objetivo atrair para Butter Toffees consumidores de outras categorias, ou seja, aqueles que consomem chocolates e outros doces em geral, aumentando, assim, o valor percebido da marca. O produto é consumido por homens e mulheres, das classes ABC, com idades que variam de 20 a 40 anos, com maior concentração de consumo entre o público feminino, de 25 a 30 anos. Para aumentar a visibilidade do produto, a Arcor apresenta ao mercado a versão Butter Toffees Chocolate Branco, com capa exclusiva branca, e a primeira no mercado na categoria de chocolate branco. Com apresentações em bolsas em 160g e 750g, o novo sabor faz parte da plataforma de inovação da marca, que proporciona mais

sofisticação e indulgência. A cada ano, a linha é apresentada com novidades aos consumidores. O produto será exposto de forma diferenciada, no formato de display de balcão. Outra novidade é a Butter Toffees sabor Paçoca Amor. Duas importantes marcas da Arcor que se unem e lançam um único produto, com edição limitada. Com mais de 50 anos no mercado, Amor reflete a tradição da marca de paçoca, elaborada a partir de uma receita de origem caseira, exclusiva e inalterada ao longo dessas cinco décadas.

O Grupo Arcor é uma empresa global, de origem Argentina, líder mundial na produção de balas, principal exportadora de guloseimas do Brasil, Argentina e Chile e uma das maiores fabricantes de chocolates da América Latina. É também a maior empresa do segmento de biscoitos da América do Sul. www.arcor.com.br

IMCD ENTRA NO BRASIL ATRAVÉS DE AQUISIÇÃO DA MAKENI CHEMICALS

A IMCD Group BV adquiriu uma participação majoritária na Makeni Chemicals, um dos principais distribuidores de produtos químicos no Brasil. A família Medrano, fundadora da Makeni Chemicals, manterá uma participação minoritária no negócio, tendo Reinaldo Medrano como diretor da empresa. A Makeni representa fornecedores de classe mundial e abrange uma ampla gama de segmentos de mercado, incluindo revestimentos, construção, adesivos e plásticos, cuidados pessoais e nutrição. A Makeni possui um laboratório para controle de qualidade e dois laboratórios de aplicação, um para revestimentos e um para o segmento de nutrição. Fundada em 1981, e sediada em São Paulo, a Makeni tem uma receita de vendas de R\$ 200 M e emprega mais de 100 funcionários. A empresa possui nove escritórios de representação de vendas em todo o Brasil e seu armazém principal está localizado em Diadema, SP, com capacidade de armazenamento para produtos a granel e líquidos. Segundo o fundador da empresa, Rubens Medrano, a Makeni está muito animada por ter a oportunidade de unir forças com um grupo de renome internacional, como a

IMCD, pois permitirá a expansão da empresa no Brasil e fortalecerá ainda mais os serviços para os seus fornecedores e clientes. Comentando sobre o novo acordo, Piet van der Slikke, CEO da IMCD Group, disse que este é um passo importante na concretização da estratégia de desenvolver-se no maior país da América Latina e uma das principais economias do mundo. Como membro do Conselho, Rubens Medrano continuará atuando no desenvolvimento dos negócios no Brasil e na integração da Makeni com o Grupo IMCD. Apaixonada pela excelência, com extenso conhecimento da indústria e um compromisso com a criação, a IMCD é líder de mercado em vendas, marketing e distribuição de especialidades químicas e ingredientes alimentícios. Seus especialistas fornecem soluções de mercado com foco em toda a Europa, África e Ásia-Pacífico, com unidades de negócios que oferecem uma abrangente gama de produtos, incluindo formulações inovadoras que acompanham as tendências do setor. Atualmente, com um retorno de vendas de € 1,4 bilhão, a IMCD construiu uma equipe dedicada de 1.250 técnicos e profissionais de vendas que trabalham em estreita parceria para melhor adaptar soluções para clientes e produtores em 39 países. www.imcdgroup.com / www.makeni.com.br

HARALD INVESTE NO LANÇAMENTO DE NOVAS EMBALAGENS



A Harald vai mudar as embalagens de todos os seus produtos. Essa alteração está acontecendo gradualmente e faz parte do projeto de reposicionamento da marca. A primeira fase desse projeto ocorreu no ano passado, quando a empresa completou 30 anos. Na ocasião, a Harald teve seu logotipo atualizado de acordo com a nova identidade corporativa que traduz sua liderança, principalmente no mercado de coberturas. O novo layout desenvolvido para padronizar todas as suas embalagens tem a predominância da cor vermelha que remete ao universo do chocolate e

facilita a associação dos produtos com a marca Harald. Contudo, cada linha possui identidade e cor próprias para facilitar sua identificação. Na linha Harald Melken, por exemplo, a marca Melken aparece em destaque e o vermelho do fundo contrasta suavemente com tons de marrom e bege. As fontes para descrição dos produtos também ganharam mais movimento em relação ao design anterior. Na linha Harald Top, a palavra "Top" ficou maior, com mais destaque, e a cor vermelha passou a ocupar o primeiro plano, na frente de um fundo laranja que diferencia a linha de produtos fracionados das demais. Na linha Harald Confeiteiro as embalagens ficaram mais uniformes, com a predominância da cor vermelha, e o nome da linha foi padronizado na cor branca. O contraste das cores é o destaque da linha Harald Raspar e Cobrir, onde os chocolates, - ao leite, amargo e branco - são identificados por suas cores na parte superior de cada embalagem. O tipo de letra também foi alterado para proporcionar mais impacto. www.harald.com.br

NUTRELLA INOVA NO POSICIONAMENTO E REVITALIZA SUA LINHA DE PÃES

A Nutrella, marca do Grupo Bimbo, inova no seu posicionamento e apresenta novas embalagens para sua linha de pães. Com o conceito "Nutrella desperta um sorriso em você", a marca desenvolveu embalagens que chegam com uma linguagem inusitada e descontraída às consumidoras, reforçando sua concepção de saudabilidade e um novo ingrediente: bom humor. Nutrella está de olho nas mulheres modernas, ativas e seguras de si, que vivem de forma intensa, porém leve, sempre com uma pitada de bom humor em tudo que fazem. É pensando nestas consumidoras que Nutrella oferece produtos saborosos preparados com ingredientes nobres e naturais que nutrem o corpo, pois acredita que, em uma vida tão agitada como a que temos hoje, é preciso consumir

produtos com sabor, mas que também tragam benefícios, que façam bem e, acima de tudo, proporcionem energia e sensação de bem-estar para encarar o dia a dia com leveza e disposição. Com este novo posicionamento, Nutrella categorizou seu portfólio de pães em três linhas que imprimem os ingredientes essenciais para compor o dia a dia: Bom Humor para a linha integral com grãos e frutas, Auto Estima para o segmento *light* e Energia para pães brancos. As embalagens, com cores vivas e efeitos metalizados, trazem o ícone respectivo de cada linha para ajudar as consumidoras na identificação e na escolha de sua preferência. Sorrir a cada momento é tudo de bom. Ainda mais quando se prova uma receita que dá água na boca. Por isso, Nutrella traz a linha Bom Humor, uma linha inovadora de pães que têm um toque especial de grãos ou de frutas, uma combinação que só quem é especialista no assunto sabe fazer com tanto sabor. Para a linha Auto Estima, Nutrella combinou sabores consagrados com baixas calorias e sem adição de açúcar para quem deseja cuidar ainda



Denver: evoluir com valores sustentáveis faz parte da nossa história.

Evoluir com o planeta e com você. Conhecer as tendências mundiais e se adaptar. Adquirir novas tecnologias e crescer. É nesse caminho de constante evolução que a **Denver Especialidades**, empresa do **Grupo Formitex**, conduz suas atividades e produz **CMC** com qualidade e resultado sustentável **há mais de 40 anos**.

Alto desempenho em total sintonia com o mundo, a sociedade e os clientes.

 **DENVER**
ESPECIALIDADES QUÍMICAS

CMC

Estrada Fernando Nobre, 650 - Rio Cotia - Cotia-SP - Brasil • 06705-490
(+55 11) 4613-2770 / (+55 11) 4613-2771
vendas@denverspecialidades.com.br • www.denverspecialidades.com.br

mais da saúde e viver melhor, priorizando o bem-estar, com a certeza de escolher os pães certos. A linha Energia é uma linha para as pessoas que querem curtir tudo com mais disposição. Esta linha destaca o sabor e a maciez dos pães brancos, ideais também para aquelas receitas clássicas que aparecem para deliciar o dia a dia. Mais do que um novo posicionamento de Nutrella, esta é uma maneira da marca afirmar que tem o mesmo estilo de vida de suas consumidoras: leve, feliz, completa e saudável. O Grupo Bimbo é uma das maiores empresas de panificação do mundo em volume de produção e vendas. Líder no continente americano, conta com 153 plantas e mais de 1.000 centros de distribuição localizados estrategicamente em 19 países da América, Ásia e Europa. Suas linhas de produtos incluem pão de forma, bolos, bolachas, doces, tortilhas, snacks doces e salgados, entre outras. O Grupo Bimbo fabrica mais de 8.000 produtos e tem uma das maiores redes de distribuição do mundo, com mais de 50.000 rotas e cerca de 127.000 colaboradores. No Brasil, desde 2001, quando assumiu duas tradicionais marcas Pullman e Plus Vita, a empresa possui mais de 5.300 colaboradores em oito fábricas presentes nas regiões Sudeste, Centro-Oeste, Sul e Nordeste. Além de Pullman e Plus Vita, é detentora das marcas Nutrella, Ana Maria, Crocantíssimo, Firenze e Laura. www.nutrella.com.br

DÖHLER ADQUIRE 50% DA MAIS FRUTA

A Döhler adquiriu uma participação de 50% da empresa Mais Fruta Ltda. Com sede em Darmstadt, Alemanha, a Döhler é fabricante mundial de ingredientes naturais baseados em tecnologia, sistemas de ingredientes e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas. A Döhler está presente no Brasil desde a década de 1990, e possui uma unidade de produção em Limeira, SP. A Mais Fruta Ltda. é uma processadora de frutas congeladas, purê de frutas e sucos concentrados para a indústria de alimentos e bebidas. A empresa está localizada na cidade de Antonio Prado, no centro das áreas de cultivo de uva no Sul do Brasil. Os produtos das duas empre-

sas se complementam e o acesso às matérias-primas de alta qualidade de uma ampla gama de variedade de frutas na América do Sul proporcionará a Döhler abrir novas possibilidades para o desenvolvimento de alimentos e aplicações inovadoras de bebidas. Desde 1990, a Mais Fruta obteve sucesso no tratamento e distribuição de frutas congeladas e produtos de frutas. O purê congelado, acondicionado em pequenos recipientes e diferentes tamanhos e sistemas de ingredientes para a indústria de sorvetes, completa seu atual portfólio.

Localizada em Jarinú, a apenas 150 km da cidade de São Paulo, este segundo centro de produção fornece acesso rápido e direto a grandes clientes e novas oportunidades de negócios. A partir desse centro de distribuição, os purês congelados, compostos de suco de frutas, preparados de frutas, e sucos de frutas prontos, são distribuídos para os clientes em todo o Brasil. A participação da Mais Fruta fortalecerá a posição da Döhler como fornecedor de ingredientes naturais para alimentos e bebidas na América do Sul. www.dohler.com.br

WILD FLAVORS ADQUIRE PARTICIPAÇÃO SOCIETÁRIA NA AMAZON FLAVORS

A Wild Flavors GmbH adquiriu participação societária na fabricante brasileira de concentrados e extratos naturais Amazon Flavors, fortalecendo assim sua posição no principal mercado de bebidas da América do Sul. Segundo a empresa, o investimento na Amazon Flavors se encaixa perfeitamente em sua estratégia de expansão internacional, que tem foco nos países do BRIC, e no caso do Brasil as previsões de crescimento são excelentes.

A Amazon Flavors, fundada em 2005, tem sua sede administrativa na cidade de São Paulo e unidade de produção em Manaus. O seu portfólio é composto de extratos naturais (guaraná, açaí, noz de cola e chás), aromas, emulsões, corantes naturais e concentrados para aplicação em refrigerantes, bebidas energéticas, bebidas mistas, sucos, chás, isotônicos, dentre outros.

A Wild está presente no Brasil desde 2000, com sua sede localizada

também na cidade de São Paulo. As duas operações serão integradas agora, dando origem a Wild Amazon Flavors do Brasil Ltda. Possui sede na Suíça e mais de 15 unidades de produção espalhadas pela Europa, Estados Unidos e Ásia. Fundada em 1931, a empresa é hoje um dos principais fornecedores mundiais de ingredientes naturais para as indústrias de alimentos e bebidas. O portfólio inclui soluções completas de aromas e ingredientes, conhecidas como bases completas, sucos concentrados de frutas e blends, bem como aromas naturais, extratos naturais, óleos e aromas de menta, corantes naturais, sistemas edulcorantes, ingredientes especiais, modificadores do sabor, tecnologias de fermentação, dentre outros. www.wildflavors.com

CAMIL ADQUIRE ARGENTINA LOMA ALIMENTOS

A brasileira Camil Alimentos, uma das maiores empresas de alimentos da América Latina com faturamento de R\$ 2,7 bilhões, comprou a argentina produtora de arroz Loma Alimentos, que tem como seu principal atrativo o arroz branqueado orgânico. Esse produto é exportado para Estados Unidos, Canadá, Itália, Bélgica e Dinamarca. A Camil, que tem como sócia a Gávea Investimentos com participação de 31,75%, fortaleceu seu processo de internacionalização em 2011, com a compra de empresas de grãos e pescados na América Latina. A empresa possui em seu portfólio as marcas Camil, no Brasil, Saman, no Uruguai, Tucapel, no Chile e Costeño, no Peru. Com as aquisições da Femepe e Canadá Participações, feitas em maio e outubro de 2011, respectivamente, a empresa passou a deter as marcas Pescador, Alcyon, Navegantes e Coqueiro. Em outubro de 2012, adquiriu a Docelar Alimentos da Cosan, detentora das marcas de açúcar União, Barra, Dolce, Neve e Duçula. No total, a empresa possui três unidades de beneficiamento no Chile, uma no Peru, além de operações na Argentina, três plantas de processamento de pescados e seis plantas de processamento de açúcar no Brasil. www.camil.com.br

PURATOS

TEGRAL BAGEL, ÁGUA GELADA E FERMENTO PARA UM DELICIOSO E DIFERENTE PÃO



O Brasil é um dos países com menores índices de consumo de pães, por isso a Puratos oferece ao mercado um *mix* para a produção de um pão no formato de rosquinha, sabor leve e macio para conquistar o consumidor: o Tegral Bagel. Mistura única e densa, o Tegral Bagel oferece as possibilidades de elaboração do tradicional pão bagel que já conquistou os Estados Unidos, Canadá, Reino Unido entre outros. A mistura Tegral



Bagel permite elaborar um pão macio com infinitas combinações: gergelim, linhaça, frutas, chia, uva passa, sal grosso, etc., que tanto podem ser adicionados à massa, como constar da cobertura, diferenciando os arredondados pães (no formato de coroa), nas vitrines das padarias, confeitarias e supermercados. Além de permitir fazer divertidos e bonitos lanches. A mistura do Tegral Bagel é elaborada com a tecnologia Sapore. É uma linha de massas madres naturais, desenvolvimento exclusivo da Puratos, para atender uma demanda crescente dos consumidores que buscam pães autênticos, com sabor diferenciado e irresistível. Para o panificador acostumado a trabalhar receitas de alta qualidade, oferece a possibilidade de eliminação da laboriosa etapa de preparação de esponjas e massas madres, antes necessárias para obtenção de pães tradicionais. Tudo isso aliado à versatilidade, praticidade e agilidade na fabri-

cação. O preparo mantém a facilidade encontrada em outras pré-misturas da Puratos: basta acrescentar água gelada e fermento fresco em sua preparação. O Tegral Bagel vem em caixas de 10 kgs e seu preparo rende 146 pães de 85g.

Para facilitar a identificação do Bagel pelos clientes, etiquetas autoadesivas acompanham o produto. www.puratos.com.br

TETRA PAK®

APOSTA NO SEGMENTO DE FEIJÃO PRONTO PARA TEMPERAR

A Tetra Pak®, líder mundial em soluções para processamento e envase de alimentos, aposta no desenvolvimento do feijão pronto para temperar em embalagem longa vida no Brasil. A expectativa da empresa é que do total de 15 bilhões de pratos do produto consumidos anualmente no País, cerca de 15% do volume seja comercializado em embalagens cartonadas.

A aposta da multinacional sueca é resultado de anos de pesquisa. A Tetra



ROBERTET
BRASIL

Inspire-se.

Envolve-se no despertar de sabores naturais. A Robertet oferece aromas inovadores com a segurança e qualidade que seus produtos necessitam.

Para certificar a excelência de nosso modelo produtivo, contamos com o sistema de gestão de maior abrangência alimentar, a FSSC 22000.

Inovar, contribuir e compartilhar



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION
CERTIFICAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Lider em aromas e ingredientes naturais

Naturally creative

Pak® realizou um amplo estudo sobre a alimentação dos brasileiros e identificou o feijão como um dos alimentos considerados mais importantes não só na mesa dos consumidores, como também para a cultura brasileira. Um diferencial importante dentro do desenvolvimento do feijão pronto em embalagem longa vida é o fato de que chega às prateleiras sem tempero, contendo apenas feijão e água. A Tetra Pak® é líder mundial em soluções para processamento e envase de alimentos. Atuando próximo aos clientes e fornecedores, oferece produtos seguros, inovadores e ambientalmente corretos, que a cada dia satisfazem as necessidades de centenas de milhões de pessoas em mais de 170 países ao redor do mundo. Com mais de 23.000 funcionários em mais de 85 países, a Tetra Pak® acredita na liderança da indústria responsável e em uma abordagem sustentável dos negócios. www.tetrapak.com.br

ITAIQUARA LANÇA MISTURA PARA PÃO DE BATATA



A nova mistura para pão de batata Itaiquara é mais uma novidade da Itaiquara Alimentos para os profissionais da panificação. Com ela é possível preparar desde pães clássicos e recheados até folhados e croissants. Diversas opções macias e saborosas para um lanche gostoso a qualquer hora do dia. A mistura contém flocos de batata, o que confere aroma e sabor de um verdadeiro

pão de batata. Os pães prontos apresentam casca douradinha e excelente maciez, e podem ser congelados depois de assado, mantendo suas características inalteradas. A mistura para pão de batata Itaiquara disponível na versão 2 kg tem excelente rendimento. Uma embalagem produz, aproximadamente, 52 pães de batata de 50g cada, sem recheio, ou podem ser produzidos também até sete pães de forma no formato baby, de 360g.

A Itaiquara é uma empresa nacional, que surgiu em 1911 a partir de uma usina de açúcar. Há mais de um século, a Itaiquara vem se consolidando, acompanhando a evolução do mercado, inovando e respeitando o meio ambiente. A Itaiquara Alimentos desenvolve, produz, comercializa e distribui ingredientes para panificação e confeitaria (*food service*), e produtos para o consumo doméstico. De forma responsável, a Itaiquara é uma empresa dedicada a práticas socioambientais, sendo autosustentável do campo à mesa do consumidor. A empresa responde por todas as suas etapas de fabricação e distribuição, desde o plantio da cana e produção das principais matérias-primas e embalagens, até a geração própria de energia e tratamento da água utilizada em suas unidades fabris. www.itaiquara.com.br

ITAL COMPLETA 50 ANOS



O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo completa 50 anos de desenvolvimento de pesquisas, inovação, assistência tecnológica e capacitação na área de alimentos, bebidas e embalagens. Nestes 50 anos, o ITAL desenvolveu centenas de projetos de sucesso, fazendo com que o trabalho da instituição esteja presente em diversos alimentos consumidos pela população brasileira. O ITAL foi fundado em 1963, como Centro Tropical de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos (CTPTA), em um período em que o avanço na produção agrícola do país, decorrente da tecnologia aplicada no campo, levou à necessidade de desenvolvimento de pesquisas

para garantir melhorias em toda a cadeia de alimentos. A partir dessa estrutura, o ITAL iniciou sua trajetória de desenvolvimento de pesquisas e novos produtos, oferecendo para o setor de alimentos e embalagens o conhecimento necessário para a produção de alimentos seguros e de qualidade. Atualmente, o ITAL conta com unidades de pesquisa especializadas em todas as áreas do processamento de alimentos, bebidas e embalagens. www.ital.sp.gov.br

AMBEV ANUNCIA INVESTIMENTO DE R\$ 580 MILHÕES

A Ambev anunciou o investimento de R\$ 580 milhões para a construção de uma nova fábrica da empresa na cidade do interior paranaense. A unidade de Ponta Grossa será uma das mais modernas fábricas de bebidas do Brasil. Contará com a melhor tecnologia disponível na atualidade. Seu portfólio contará com cervejas, refrigerantes e outras bebidas não alcoólicas da Ambev. O início da produção está previsto para o final de 2014. No ano passado, a Ambev gerou R\$ 1,12 bilhão em impostos no Estado, valor 15% maior do que em 2011. A empresa é uma das maiores pagadoras de impostos do país. Em 2012, foram comercializados 708 milhões de litros de bebidas da empresa no Paraná. Com a nova fábrica de Ponta Grossa, a Ambev aumenta ainda mais a sua força no Estado. www.ambev.com.br

ALIMENTOS ZAELI LANÇA SEIS NOVOS PRODUTOS PARA O NATAL

A Alimentos Zaeli já começa a preparar um mix especial para incrementar as ceias de Natal e de Ano Novo. São seis novos produtos: mistura temperada para kibe, em embalagem de 300g; amido de milho, de 500g; champignon, de 170g; uva passa branca, de 200g; uva passa vermelha, de 200g e ameixa sem caroço, de 200g. Além dos lançamentos, a Zaeli vai reforçar o mix já consagrado pelos consumidores. A aposta é que as festas de fim de ano incrementem as vendas das linhas de cereais matinais, achocolatado, chocolate em pó, mistu-

ras para bolo, coco ralado, uva passa preta, ameixa seca com caroço, nozes, amendoins, castanha de caju, batata palha, cereja, mistura para panqueca, sopões, creme de cebola, alcaparras, champignon, pepino, palmito, azeites de oliva, azeitonas, arroz Integral, lentilha, feijão branco, grão de bico, trigo para kibe, puro alho, tempero pronto, molhos, faça fácil, tempero meu, caldo em pó, queijo ralado, queijo ralado tipo fiapo, farinha de milho biju, 3 em 1, 4 em 1, zabor, zabor verde, mostarda, catchup, farinha de rosca, milanesa e farofa pronta. A Alimentos Zaeli existe há 43 anos e é uma das principais empresas da indústria alimentícia do país. Fundada no Paraná, possui 24 linhas de produtos, mais de 300 sku's e produz 180 milhões de quilos de alimentos por ano. A forte atuação em diversos estados do Brasil é possível por conta de filiais e centros de distribuição existentes em todo o País e pela sua rede de mais de 30 mil pontos de vendas, visitados semanalmente por vendedores diretos, representantes e distribuidores. www.zaeli.com.br



da Bioagri - a Mérieux NutriSciences Company. A sua divisão de Alimentos acaba de conquistar o credenciamento de Microbiologia em Alimentos e Água junto a CGAL (Coordenação Geral de Apoio Laboratorial) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Este credenciamento é baseado no *escopo de ensaios realizados conforme metodologias da ISO (*International Organization for Standardization*), que são aceitos e validados internacionalmente. Além disso, esta conquista complementa o variado portfólio de credenciamentos da Bioagri Alimentos junto a CGAL/MAPA, uma vez que a divisão já possui o credenciamento de

físico-químicos e contaminantes em alimentos na referida instituição, além de outras acreditações na CGCRE/INMETRO-CRL.0376 e habilitação na REBLAS/ANVISA-Reblas no 034. O laboratório conta com alta tecnologia na realização de análises químicas, físico-químicas, microbiológicas e de contaminantes em alimentos, além de estudar e desenvolver metodologias que atendam a diversas necessidades específicas dos clientes. Com este credenciamento, a divisão de Alimentos está apta a desenvolver suas análises de forma a ser reconhecida nacional e internacionalmente pelo seu alto padrão de qualidade e excelência nos serviços prestados. O escopo de acreditação pela CGAL/MAPA representa o reconhecimento legal de que a a divisão de Alimentos da Bioagri é competente para realizar ensaios por método oficial específico e destina-se a atender, de forma complementar, a demanda dos setores de fiscalização, inspeção e defesa agropecuária do órgão. A Bioagri tem mais de 20 anos de atuação e é o maior grupo de laboratórios analíticos privado da América Latina em seu segmento. Com matriz em Piracicaba-SP, a 160 km da capital paulista, a Bioagri possui 16 unidades distribuídas em todas as regiões do Brasil, um laboratório na China, cerca de 35.000 m2 de área útil de laboratórios e mais de mil colaboradores. A empresa oferece um escopo de análises de alta complexidade para registro e controle de qualidade de produtos, em oito segmen-

BIOAGRI CONQUISTA CREDENCIAMENTO JUNTO A CGAL/MAPA ATRAVÉS DA SUA DIVISÃO DE ALIMENTOS

A busca constante pela qualidade sempre foi a premissa básica de atuação



Qualidade com sabor de quero mais.

A Indukern oferece produtos alimentícios de altíssima qualidade e nossos insumos fazem a grande diferença. Selecionamos os melhores fornecedores, com as melhores matérias-primas, para a indústria de panificação e snacks, bebidas e lácteos, doces e confeitados, carnes e pescados.

Venha conhecer o sabor de um bom negócio!

www.indukern.com

Tel 55 (11) 3689 7643 . alimenticio@indukern.com.br







COMO PODEMOS ATENDÊ-LO MELHOR?

RESPONDA HOJE À NOSSA PESQUISA!

A Fortitech agora é parte da DSM. Isto significa que tudo o que você tem esperado da Fortitech - de sua inigualável capacidade de resposta e serviço ao cliente até seu crescente acesso a nutrientes - agora estão respaldados pela ciência avançada, conhecimento e recursos da DSM. E na medida que aprimoramos nosso serviço de pré-misturas de nutrientes, queremos saber de você...

➤ **Responda à nossa pesquisa em fortifyingthefuture.com/pt/survey**

WACKER

QUER UMA CISTEÍNA
DE ALTA QUALIDADE
PARA APLICAÇÕES
EM ALIMENTOS?



Quer uma cisteína de fonte puramente vegetal para suas aplicações em alimentos? Converse conosco. Nós temos a solução. Oferecemos ao mercado a única cisteína de fonte vegetal existente, derivada de matérias-primas de base puramente vegetal e fabricada através de processo de fermentação patenteado pela Wacker Chemie, que obedece a rigorosos padrões HACCP. Nossa cisteína oferece pureza máxima e satisfaz todos os padrões alimentares e farmacêuticos importantes como, por exemplo, o FCC e o EP. É utilizada, por exemplo, na produção de aromatizantes e como suplemento na fabricação de produtos de panificação. Não corra riscos e informe-se sobre a cisteína da próxima geração: www.wacker.com/cysteine

Wacker Química do Brasil Ltda.,
Tel. +55 11 4789-8300
info.biosolutions@wacker.com

tos: Ambiental, Agroquímicos, Alimentos, Fármacos, Saneantes, Cosméticos, Veterinário e Biocombustíveis. A Bioagri faz parte da Mérieux NutriSciences, líder mundial em análises de alimentos, e um dos maiores grupos de laboratórios do mundo. www.bioagri.com.br

BUNGE LANÇA MAIONESE SALADA LIGHT COM ÓLEO DE CANOLA

A Bunge Brasil reformula a linha *light* da maionese Salada e lança a nova Salada Light Canola, que chega para ampliar as alternativas de alimentação saudável para o consumidor. A única no Brasil feita 100% a base de óleo de canola, a nova maionese possui zero colesterol, é livre de gordura trans, tem valor energético reduzido e traz apenas 28 calorias por porção (1 colher de sopa). Segundo a empresa, os produtos *light* têm aceitação crescente no mercado brasileiro, pois atendem uma demanda dos consumidores, igualmente em elevação, por alimentos saudáveis. O segmento *light* dentro da marca Salada já é responsável por 16% das vendas. A marca Salada faz parte do segmento *premium* na categoria de maionese e, somente em 2012, cresceu cerca de 82%, de acordo com os dados da AC Nielsen. Em embalagem diferenciada que traz ícones de saudabilidade, a maionese Salada Light Canola estará disponível para o consumidor nas versões 500 gramas e 250 gramas a partir de julho em todo o Brasil. Presente no Brasil desde 1905, a Bunge é uma das principais empresas de agronegócio e alimentos do Brasil e uma das maiores exportadoras. Atua de forma integrada, do campo à mesa do consumidor. Desde a comercialização de fertilizantes, compra e processamento de grãos (soja, trigo e milho), produção de alimentos (óleos, margarinas, maioneses, azeite, arroz, farinhas, molhos e atomatados), serviços portuários até a produção de açúcar e bioenergia. Hoje, conta com mais de 20 mil colaboradores, atuando em mais de 100 instalações, entre fábricas, usinas, moinhos, portos, centros de distribuição e silos, em 19 estados e no Distrito Federal. Marcas como Salada, Soya, Delícia, Primor, Cardeal, Etti, Salsaretti All

Day e Bunge Pro 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. www.bunge.com.br

COAMO INVESTE EM TORREFAÇÃO DE CAFÉ



A Coamo acaba de investir na ampliação da estocagem e em tecnologia de automação na indústria de torrefação de café. De acordo com a empresa, o investimento aconteceu por conta da crescente demanda dos três cafés da cooperativa – Coamo Premium, Coamo Tradicional e Sollus Extra forte. Essa ampliação permitirá que a capacidade de resposta em produção seja mais rápida. Todo aparato eletrônico instalado nesses silos, nas roscas de alimentação e nas máquinas, permitirão que de forma ágil e eficaz, consigamos fazer todos os direcionamentos e produções que desejamos. Desde que a torrefação de café Coamo foi construída, em 2009, o crescimento da demanda dos cafés Coamo levou a investir anualmente na ampliação industrial com melhorias constantes na performance dos cafés. A Coamo conta com profissionais especializados em blends e na torrefação de café e investimos em equipamentos de alta tecnologia. O objetivo da empresa é oferecer produtos que atendam a expectativa de cada tipo de consumidor e com o trabalho focado neste objetivo. Segundo o último levantamento da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - entre novembro de 2011 e outubro de 2012 - aponta que o mercado de cafés torrado e moído no Brasil registrou o consumo de 20,33 milhões de sacas, um acréscimo de 3,09% em relação ao período anterior, e a Coamo tem conseguido acompanhar e sustentar essa evolução, sendo que no último ano crescemos 21%. A Coamo conta com

três marcas de café, Coamo Premium – torrado na versão de 1 kg e 250 gramas e torrado e moído à vácuo em pacotes de 500 gramas e 250 gramas, Coamo Tradicional e Sollus - torrado e moído em embalagens à vácuo e almofada de 250 e 500 gramas. Toda a linha é originada da combinação de grãos selecionados, resultando em cafés equilibrados em cada categoria, de sabor marcante e aroma intenso. Esses produtos preservam o verdadeiro sabor do café, agradando a todos os paladares. www.coamo.com.br

DUCOCO LANÇA PRIMEIRO ISOTÔNICO À BASE DE ÁGUA DE COCO



A Ducoco Alimentos e Bebidas, uma das principais empresas do setor no país, lança um novo produto à base de coco: isotônico Ducoco Sport. O produto é feito com água Ducoco, retirada diretamente da fruta, e ajuda a hidratar e a repor, de forma natural, os líquidos e sais minerais perdidos nas atividades físicas. É ideal para quem se preocupa com a saúde, bem-estar e qualidade de vida. A nova linha chega ao mercado em quatro sabores: maracujá, tangerina, limão e abacaxi. Ducoco Sport é uma bebida de baixas calorias composta por água de coco (25%), sais minerais e carboidratos. Como todo isotônico, é rico em sais minerais, que contribuem para o desempenho físico, mantendo o corpo hidratado e em equilíbrio. Um dos diferenciais do Ducoco Sport, no entanto, é possuir mais que o dobro de potássio do que as demais marcas disponíveis no mercado (65 mg em um copo de 200 ml). Sua embalagem PET de 500 ml foi criada especialmente com bico “sport” e “cintura” para facilitar a

ingestão da bebida com o corpo em movimento. Deve ser consumido fresco, em temperatura entre 15 °C e 21°C. A Ducoco Alimentos e Bebidas é uma empresa brasileira, que atua no setor alimentício desde 1982 e tem em seu portfólio três marcas: Ducoco, Menina e Frutop. Juntas, elas reúnem mais de cem produtos, a maioria originada do coco – o DNA da empresa –, como leite de coco, coco ralado, água de coco e sobremesas em pó. A empresa emprega mais de mil funcionários, que estão distribuídos em três fábricas próprias, localizadas em Itapipoca (CE), Linhares (ES) e Juazeiro (BA), sete fazendas no Ceará, três centros de distribuição e um escritório central, em São Paulo. A Ducoco Alimentos está presente nos pontos de venda de todo o território nacional e é o maior exportador de água de coco do Brasil, fornecendo produtos para os Estados Unidos e Europa. www.ducocoalimentos.com.br

SELMI PREVÊ CRESCIMENTO DE 17% ATÉ O FINAL DO ANO

A Selmi, detentora das marcas Renata e Galo, espera atingir mais de 17% de crescimento até o final do ano, e boa parte desse número é resultado dos investimentos na ampliação das linhas de macarrão e de biscoitos. Recentemente, a Selmi apresentou os biscoitos Wafer Limão Renata e Recheado Galo Brigadeiro. Em relação ao segmento de macarrão, a Selmi lançou recentemente o Espaguete 3 kg para *food service* e a linha de massas integrais Galo, nas versões Parafuso e Espaguete. Os produtos vão reforçar o portfólio da empresa, que aposta no forte crescimento da demanda por saudabilidade, conceito que tem sido amplamente difundido no que diz respeito aos alimentos que promovem diversos benefícios à saúde. O carro chefe da empresa continua sendo os macarrões, que representam 60% do faturamento. Segundo a empresa, a Selmi tem trabalhado fortemente para aumentar a sua presença no mercado nacional, levando novos produtos de qualidade para diversos targets. Uma das nossas metas é aumentar o faturamento de biscoitos, alcançando 20% do faturamento total da empresa, com a produção de



89 ANOS DE EXPERIÊNCIA, ATUAÇÃO EM MAIS DE 100 PAÍSES E OS MELHORES FORNECEDORES DO MUNDO.

Contamos com a tecnologia e expertise dos maiores produtores mundiais para oferecer ao mercado brasileiro de alimentos uma linha completa de produtos e soluções.

Parceiros:

GRACE

IFF

LIOTÉCNICA
Tecnologia em Alimentos

OXEA
value creation in chemicals

GRUPO
CENTROFLORA
Parceiros para um mundo melhor

SACHTLEBEN

EVONIK

LYCORED
Creating innovative nutrition

Jungbunzlauer

Dow

SPECIALTY
MINERALS

lyondellbasell

Chemistry Delivered™

UNIVAR®
FOOD INGREDIENTS

2.500 toneladas por mês. São mais de 125 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos, além de azeite, queijo ralado e café – por meio das marcas Renata e Galo. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, estrutura humana competente, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Londrina (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo, com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção. São 51 mil m² de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente. www.selmi.com.br

LIGHTSWEET LANÇA NOVOS PRODUTOS DAS MARCAS MAGRO E LOWÇUCAR



A Lightsweet, fabricante dos produtos Lowçucar a Magro, está ampliando seu portfólio de produtos. A empresa lança uma nova versão do adoçante Magro, uma linha de gelatinas, dois novos sabores de waffer e uma série especial de panetones. Um dos pontos fortes na composição dos novos produtos é a presença da sucralose, edulcorante derivado da cana que não tem calorias, apresenta sabor semelhante ao do açúcar comum e pode ser consumida tanto por diabéticos quanto por pessoas que buscam uma vida mais saudável sem abrir mão do

prazer alimentar. O adoçante Magro com sucralose está disponível aos consumidores em frascos de 80ml com tampa tipo flip top, que é mais higiênica e permite maior controle na dosagem. O produto tem um alto poder de sugar (apenas três gotas são suficientes para adoçar uma xícara pequena de café) e não contém sódio. A novidade complementa a linha de produtos que já contava com os adoçantes Magro e Magro com Stévia. A linha de waffers com sucralose da Lowçucar chega aos consumidores totalmente reformulada. Além dos novos sabores limão e chocolate com avelã, o produto que não tem adição de açúcares, é rico em fibras e apresenta baixos níveis de sódio, é o único no mercado sem lactose e sem polióis na composição. Além de eliminar esses dois componentes, que podem causar intolerância e alterar o funcionamento intestinal, a nova formulação tornou o sabor dos waffers mais acentuado e marcante. As gelatinas Magro com sucralose chegam ao mercado como uma opção saudável e saborosa para os consumidores. Além da sucralose, que proporciona ao produto um paladar característico das gelatinas tradicionais, o produto se destaca por apresentar baixos níveis de sódio e pela baixa quantidade de calorias (apenas 8 kcal por porção de 120g.). A gelatina Magro com sucralose está disponível nos sabores e abacaxi com hortelã, uva, cereja, frutas vermelhas e morango silvestre e limão. O lançamento desses produtos com sabores diferenciados e exóticos aumenta o *mix* de gelatinas da Lightsweet, hoje formado pelas gelatinas Neutra Bloom Lowçucar e Sweet Max (voltadas ao setor de *food service*), e as Lowçucar Plus com Stevia e Lowçucar Zero Açúcares. E, para finalizar, a Lightsweet lança o panetone diet Lowçucar nos sabores gotas de chocolate e frutas cristalizadas. Um dos diferenciais deste panetone é sua fermentação 100% natural, obtida por

meio de uma associação de leveduras. Esse processo melhora a textura do produto além de proporcionar benefícios à saúde, como menor índice glicêmico. A fermentação natural também facilita a digestão do produto pelo organismo. www.lowcucar.com.br

EDITORA SARAIVA REDBOOK - CONHECIMENTO, HABILIDADE E ATITUDE PARA MOTIVAR SUAS VENDAS



Redbook: o livro energético das vendas, lançamento da Editora Saraiva, é uma verdadeira imersão em histórias reais de motivação, superação e de absoluto comprometimento com as metas e a conquista de resultados. Ao apresentar casos reais, testemunhos pessoais e vivências preciosas, Marcelo Ortega, um dos mais premiados vendedores do país, aponta com objetividade o que realmente motiva os vendedores de sucesso e mostra o que é preciso



Aromas para todos os gostos A natureza cria e a Aromax reproduz com perfeição



Consulte o nosso Departamento Comercial / Vendas
Tel. (55 12) 3644-4100 • Fax: (55 12) 3644-4129
vendas@aromax.com.br

AROMAX
Dá gosto criar
com Aromax

www.aromax.com.br

para chegar ao topo. Com segredos, dicas rápidas, exemplos de sucesso e visão real do autor sobre as questões energéticas nas vendas, o leitor certamente vai aprender como se superar, como fazer mais que a maioria, o que fazer quando está de baixo-astrol e, em especial, como ser um modelo de vendedor que nunca estará desempregado, porque contagia os outros com seu entusiasmo. www.livrariasaraiva.com.br

AJINOMOTO

LANÇA SITE EXCLUSIVO PARA VONO® TURMA DA MÔNICA®

Em busca de reforçar a interatividade com seus consumidores, Vono® acaba de lançar um site especial para a linha de sopas Turma da Mônica®. A página apresenta receitas e dicas de culinária para incrementar as sopas, informações nutricionais, além de jogos com os personagens da Turma. A parceria entre Vono® e a Turma da Mônica® teve início em junho deste ano, com o lançamento da linha de sopas que possui três versões: galinha, carne e legumes, todas com macarrão. O grande diferencial de Vono® Turma da Mônica® está em sua composição: 25% menos sódio, comparada à média de alimentos de referência do mercado, tempero e sabor mais suaves. A sopa tem caldo encorpado e é incrementada com macarrões de formatos divertidos e coloridos. As embalagens, de 60g cada, trazem ainda passatempos divertidos, além dos famosos personagens da Turma da Mônica®.

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer tanto produtos de qualidade para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. A linha de produtos da empresa voltada para o consumidor é composta pelo tempero umami Aji-No-Moto®, Aji-Sal®, Tempero Sazón®, caldo Sazón®, Receita de casa, Hondashi® e Sabor a Mi®, além das sopas individuais Vono®, da sopa cooking Vono® Turma da Mônica, dos refrescos em pó MID® e FIT zero açúcar, do adoçante MID Sugar® e do purê de batata da marca Ajinomoto Caseirinho e do molho shoyu da marca Satis. A Ajinomoto, uma multinacional

japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 14.1 bilhões e nacional de R\$ 1,9 bilhão no ano fiscal de 2012. Atualmente, opera em 26 países, possui 107 fábricas e aproximadamente 28 mil funcionários. www.vono.com.br/turmadamonica

RICHESTER

LANÇA PACOTE MULTIPACK COM CINCO UNIDADES PARA AMORI

A Richester, marca da M. Dias Branco, amplia seu portfólio e lança o pacote multipack com cinco unidades de Amori 1000. A novidade é mais uma opção para o consumidor se deliciar cinco vezes mais com wafer coberto de chocolate e recheado de chocolate ou coco. O multipack já está disponível no Rio de Janeiro e nos Estados de Norte e Nordeste. Com formato triangular inovador, o Amori 1000 é ideal para a hora do lanche, seja na escola ou no trabalho, e como ingrediente para preparar sobremesas. Fazem parte da linha Amori os biscoitos Amori Recheados, Amori Wafers, Amori Tortinhas, Amori Krokites, Amori Lanchester e Amori Cookie. Sobre a Richester a Richester pertence ao portfólio de marcas da M. Dias Branco. A empresa produz e comercializa biscoitos, massas, farinha e farelo de trigo, margarinas e gorduras vegetais, snacks e bolos. É líder de mercado em biscoitos e massas no Brasil e é a quarta em massas e a sexta em biscoitos no ranking global. Além da Richester, a M. Dias Branco é detentora de várias outras marcas em alimentos. www.richester.com.br

AURORA

INAUGURA CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO EM CHAPECÓ

Para aperfeiçoar seu sistema logístico de atendimento da clientela do Sul do Brasil, a Coopercentral Aurora Alimentos inaugurou, em Chapecó, o seu Centro de Distribuição Sul. O novo estabelecimento permitirá a redução de custos logísticos no atendimento às unidades comerciais e aos distribuidores localizados em Santa Catarina e Rio Grande do Sul, sendo que



Soluções de alta tecnologia para a indústria de Alimentos, Bebidas, Farmacêutica e Nutrição Animal. Especializada em produtos Diet, Light, Zero Açúcar e Redução de Sódio



- EDULCORANTES (ADOÇANTES) NATURAIS E ARTIFICIAIS
- INGREDIENTES FUNCIONAIS • REALÇADORES DE SABOR
- FIBRA PREBIÓTICA • MINERAIS • CARBOIDRATOS ESPECIAIS
- POLIÓIS • GOMAS • SUBSTITUTOS DE SÓDIO
- CONSERVANTES • ANTIUMECTANTES

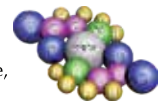
- Taumatina dietMax™ - Adoçante 100% Natural
- Neohesperidina DC
- Sucralose
- Acesulfame-K
- Estévias Especiais
- Rebaudiosídeo A
- Frutose
- Outros Edulcorantes
- Goma Xantana
- Carboximetilcelulose Sódica (CMC)
- Fosfato Tricálcico
- Minerais Quelatos
- Substitutos de Sódio
- Sal Light
- Cloreto de Potássio
- Fibra de Cacau
- Eritritol
- Isomalte
- Maltitol (pó e xarope)
- Sorbitol (pó e xarope)
- Xilitol
- Polidextrose
- Maltodextrina
- D-Manose
- D-Xilose
- L-Cisteína
- Benzoato de Sódio
- Sorbato de Potássio
- Shield® FL
- Ácido Ascórbico (Vitamina C)
- Ácido Fumárico



- A substância mais doce da Natureza
- Natural e seguro para a saúde
- Mascara sabores residuais indesejáveis (amargo, metálico, soja, adoçantes artificiais, estévia, vitaminas, minerais etc.)

Minerais Quelatos (alta biodisponibilidade)

ferro, cálcio, magnésio, cromo, cobre, manganês, potássio, selênio e zinco



Neohesperidina DC
realçador de sabor e dulçor derivado de frutas cítricas

SHIELD™ FL LIQUID

antimicrobiano para uso em bebidas e panificação, reduzindo o teor de sódio



Distribuidor no Brasil:

POWERSALT LTD

huckong



NATEX

FRUTAROM FOUNDED 1951



Techno Food Ingredients

MENGZHOU TAILIJIIE CO., LTD

NUTRAMAX IND. COM. ING. INS. ALIM. FARM. LTDA.
nutramax@nutramax.com.br | www.nutramax.com.br



Matriz:
Av. Bertho Giovanni Sargi, 291
Catanduva - SP - Brasil - 15804-235
Tel: 17 3522-1968 - Fax: 17 3525-0830

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

a produção estocada será destinada totalmente para o mercado interno. O CD Sul ocupa um terreno de 8.220 m² e localiza-se no quilômetro 07 do acesso de Chapecó a BR 282, bairro Trevo. O conjunto tem área total construída de 3.200 m² e pátio de estacionamento e manobra de caminhões com 2.953 m². Compõe-se de completa estrutura para que os funcionários tenham um ambiente agradável e os produtos armazenados mantenham sua reconhecida qualidade. A capacidade total de armazenagem é de 3.081 toneladas, sendo 2.025 toneladas de armazenagem de congelados, 684 toneladas de armazenagem de resfriados e 372 toneladas de armazenagem à seco. A estrutura de armazenagem à frio emprega instalações e equipamentos de última geração, incluindo uma antecâmara com área de 520 m² contendo seis evaporadores e mais três câmaras especializadas: a câmara de resfriados, a câmara de seco e a câmara de congelados. As outras estruturas do CD SUL incluem, ainda, sala de baterias e manutenção, vestiário masculino e feminino, banheiros social, masculino, feminino, áreas social, administrativa, guarita, subestação, sala de máquinas, sala para tanque de amônia, sala de apoio antecâmara e sala de esquentar. Uma das poucas grandes empresas de Santa Catarina com capital 100% catarinense é a Coopercentral Aurora Alimentos. Entre as empresas do segmento de carnes, é a terceira marca mais referenciada em todo o Brasil. Abate 700.000 aves por dia, mas deve chegar a 1 milhão de aves/dia em 2014. Abate 14.500 suínos/dia, processa 1,6 milhão de litros/dia de leite. Tem mais de 100.000 clientes em todo o Brasil e exporta para 60 países. Nesse ano, sua receita operacional bruta ultrapassará 5 bilhões de reais. www.auroraalimentos.com.br

SOLVAY COMEMORA 150 ANOS

Um século e meio de descobertas a serviço do progresso das pessoas e da sociedade. O slogan comemorativo dos 150 anos de fundação do Grupo Solvay reflete exatamente a contribuição que a empresa tem dado para a evolução da sociedade ao desenvolver permanentemente inovações no setor químico: são tecnologias, processos e produtos que ajudam a melhorar a qualidade de vida. Desde sua fundação, em 1863, pelo gênio inventivo e empreendedor Ernest Solvay, o Grupo entende que a química inteligente e responsável, além de ser um negócio lucrativo, oferece ao mercado um leque crescente de tecnologias e soluções inovadoras, competitivas e geradoras de valor. Atende às demandas do seu tempo e ajuda a construir um futuro melhor para as pessoas e para o planeta. Ao participar de eventos realizados no Brasil para comemorar os 150 anos do Grupo, o presidente do Grupo Solvay na América do Sul, Osni de Lima afirmou: *“Temos orgulho de fazer parte dessa história de sucesso, ao mesmo tempo em que reconhecemos os desafios para continuar progredindo no setor químico, oferecendo aos nossos clientes e ao mercado os melhores produtos e tecnologias. Por isso, investimos permanentemente em nossos recursos e talentos para fazer a química cada vez mais sustentável”*. O grupo Solvay investe anualmente



em torno de US\$ 60 milhões em duas operações na América do Sul, para aumento de capacidade de produção, desenvolvimento e lançamento de novos produtos e aplicações para os diversos mercados em que atua na região. Con-

stituído inicialmente na Bélgica, para a produção de carbonato de sódio, o Grupo expandiu progressivamente suas atividades, desenvolvendo novos produtos e alcançando mercados internacionais. Ao longo dos anos, a empresa transformou-se constantemente para se adaptar a desafios macroeconômicos e geopolíticos, mantendo no centro

de sua cultura empresarial uma paixão sincera pela produção industrial química ligada à ciência; fé no progresso e o respeito pelas pessoas. Para perpetuar o compromisso de Ernest Solvay pela pesquisa científica, o Grupo criou em 2013 o Prêmio Solvay para a Química do Futuro, concebido para celebrar grandes descobertas científicas que vão ajudar a criar a indústria química do futuro. Um dos mais importantes movimentos estratégicos realizados pelo grupo recentemente foi a aquisição das operações internacionais da Rhodia, em setembro de 2011, cuja consolidação foi concluída no início de 2013, criando uma

empresa química internacional com operações em 55 países e faturamento anual da ordem de € 12,4 bilhões. Ao mesmo, tendo em vista a sua reconhecida trajetória de sucesso na região, a marca Rhodia foi mantida no Brasil. www.solvay.com



UM NEGÓCIO PARA QUEM TEM SEDE DE CRESCIMENTO.

A Gramkow Alimentos possui ampla variedade de matérias-primas para produtos alimentícios saudáveis – orgânicos e convencionais. A qualidade dos produtos é comprovada por certificações nacionais e internacionais para atender às necessidades da sua empresa e satisfazer seus clientes.

PURÉS – CONCENTRADOS – CEREAIS



www.gramkow.com.br