



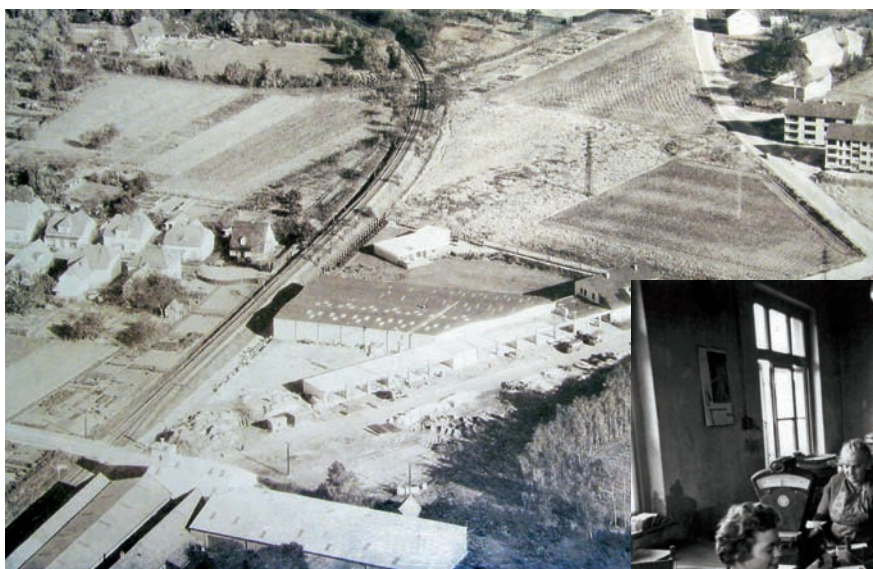
# SOLUÇÕES QUE DÃO SABOR À VIDA

A história da Fuchs teve início quando seu fundador, o empresário Dieter Fuchs, começou a vender ervas e especiarias em uma bicicleta, no pós-guerra, na cidade de Dissen, Alemanha. Através de um árduo trabalho e muito esforço, melhorias de sistemas de entrega de produtos e expansão para países vizinhos, nasceu em 1952 a Fuchs Gewürze, produzindo e distribuindo especiarias para os mercados de varejo e *foodservice*.

Em poucos anos, a Fuchs iniciou sua expansão através da ampliação de atuação em novos mercados e aquisições de empresas no mundo todo.

Em 1968, foi fundada a Fuchs Industrie Gewürze para atender com especiarias e ervas culinárias o mercado industrial europeu.

Em 1976, foi inaugurada a primeira unidade brasileira, a Fuchs Agro Brasil, situada em Brasilândia de Minas, no interior de Minas Gerais, com operação agrícola voltada ao plantio e desidratação de produtos como páprica, outros capsicums e ervas para exportação de matérias-primas. Em 2004, a área desta planta foi ampliada de 40 mil m<sup>2</sup> para 110 mil m<sup>2</sup>, entre fábrica e armazéns, além dos 7.000 hectares de terras, incluindo 21 pivôs centrais, além da produção de produtos orgânicos. Atualmente, esta unidade produz 45.000 toneladas de produtos ao ano, sendo que 21.000 toneladas são destinadas à exportação.



Ainda em 1976, foi criada a Fuchs Spices, em Paris, na França, com a produção de ervas, especiarias, caldos em cubo, sopas e molhos desidratados para o varejo.

Nos anos seguintes, novas aquisições de fábricas foram realizadas em cidades da Alemanha e, em 1981, foi construída a nova planta produtiva na cidade de Melle, concentrando todos os laboratórios de Pesquisa, Desenvolvimento e Controle de Qualidade, para atender a indústria alimentícia europeia e internacional.

Em 1986, o grupo Fuchs expandiu suas atividades para os Estados Unidos, quando adquiriu a empresa Baltimore Spice. Fundada em 1939, a Baltimore Spice, com plantas em Baltimore, MD,

e Grand Forks, tem instalações modernas com equipamentos de alto nível tecnológico, para processamento de especiarias e condimentos. Em contínuo aprimoramento técnico, a empresa hoje com o nome de Fuchs North America, fornece produtos de alta qualidade para a indústria alimentícia e para o mercado *foodservice* norte-americano.

Em 1990, procurando suprir a demanda crescente da indústria brasileira por ervas e especiarias culinárias com qualidade, a Fuchs Gewürze do Brasil iniciou suas atividades em São Paulo. Nesse período, iniciam-se também as atividades da empresa no mercado





varejista, sendo produzidas as linhas de ervas e especiarias em vidro - Linha Gourmet - e em cartela - Linha Especialidades -, além da atuação no mercado *foodservice*.

No ano seguinte, em 1991, foi construída uma nova planta, na cidade de Schönbrunn, Alemanha, voltada para a produção e envase de produtos como condimentos, ervas, especiarias, molhos, sopas, caldos em cubo, entre outros, destinados a todo o varejo europeu, além da fabricação de marcas próprias. A unidade ainda abriga um armazém totalmente informatizado, com espaço para mais de 10.000 pallets e abastece o mercado varejista de diversos países da Europa. Esta unidade ainda conta com uma fábrica de embalagens plásticas que são utilizadas em diversas linhas do varejo. Os níveis de controle de qualidade e de segurança alimentar passaram a ser ainda mais rígidos, uma vez que tanto os produtos como as embalagens passaram a ser produzidos e controlados na mesma unidade.

Em 1998, o grupo Fuchs adquiriu a Ostmann Company, uma divisão da Burns Philip & Co., voltada ao varejo, expandindo significativamente sua participação no mercado europeu. A linha

de produtos Ostmann foi ampliada e novos itens foram desenvolvidos e lançados.

Neste mesmo ano, em contínua expansão, a Fuchs Gewürze do Brasil iniciou a construção de sua nova unidade em Itupeva, região de Jundiaí, SP, com 5 mil m<sup>2</sup> destinados à armazenagem, processamento, empacotamento e distribuição de produtos voltados à indústria alimentícia e varejo. Investimentos em laboratórios, plantas de desenvolvimento e aplicação, equipam a Fuchs Gewürze do Brasil para desenvolver produtos que se adequam às necessidades específicas dos clientes.

No ano 2000, a China recebeu significantes investimentos da Fuchs, onde construiu uma nova unidade, a Fuchs China Foodstuffs, na cidade de Anqiu, província de Shandong. Hoje, esta unidade oferece uma grande variedade de ervas e vegetais desidratados, entre eles salsa, alho, cebola, gengibre, cenoura, pimentão vermelho e verde, tomate e são oferecidos ao mercado internacional em diferentes granulometrias e padrões microbiológicos, além de poder atender necessidades específicas de clientes através de produtos *taylor made*.

Esta unidade também dispõe de ervas, vegetais e frutas através do processo *freeze dried*, entre eles, alho, cebola, cenoura, cogumelos, cebolinha, salsa, gengibre, banana, maçã, pêssego, abacaxi.

Novas aquisições foram realizadas, como a Ubena Gewürze, em Bremen, Alemanha, empresa que dá nome à marca especializada em produtos para



o mercado *foodservice*, e Wagner Gewürze, em Schwäbisch Gmünd, também na Alemanha, especializada em cogumelos.

## Processo *freeze dried*

*Freeze dried* é o processo de retirada de água dos alimentos por meio da sublimação: o alimento é submetido rapidamente a baixas temperaturas e colocado em câmaras de alto vácuo, sem alteração do sabor, odor e aroma dos vegetais in natura. A hidratação é imediata, a textura se assemelha aos produtos in natura, sendo ideal para utilização em produtos instantâneos.

Um efeito importante do processo *freeze dried* é a diminuição de peso e volume, além da possibilidade de manusear alimentos que naturalmente são perecíveis, sem necessidade de refrigeração, facilitando operações logísticas de armazenamento, transporte e distribuição por todo o mundo.

Em 2001, foi estabelecida a Fuchs Condimente RO SRL, em Domnesti, Romênia, voltada a produtos do varejo e detendo hoje 40% do mercado varejista romeno.

Em 2002, a Fuchs Gewürze do Brasil fortaleceu sua operação no varejo através da aquisição da marca Jimmi - tradicional pelos seus molhos, principalmente o molho inglês, presente há mais de 50 anos no mercado brasileiro. Com esta aquisição iniciou o processo de expansão da sua presença no varejo, ao lançar novas categorias de produtos, entre elas caldos em pó e tabletes, misturas de temperos e temperos completos. Também se iniciaram negociações para produção de marcas próprias.

Nos anos seguintes foram estabelecidos os escritórios de compras da Fuchs em Shanghai, China, e em Ho Chi Minh City, no Vietnã.

Em 2003, foi fundada a PhytoSana GmbH & Co. KG, filial da empresa Fuchs com sede em Bamberg. A





PhytoSana oferece uma vasta gama de produtos elaborados a partir de especiarias, voltados ao segmento de beleza e bem-estar.

A última aquisição do grupo Fuchs se deu em 2006, com a empresa Kattus, da Alemanha, líder no mercado de varejo no segmento de produtos *premium* e étnicos. Marcas, como Kattus (produtos mediterrâneos), Escoffier (linha francesa), Jadira (especialidades indianas), Fuego (especialidades mexicanas) e Bamboo Garden (especialidades Thai, indiana e *sushi bar*), integram hoje o portfólio de produtos da Fuchs na Alemanha.

## A FUCHS HOJE

Hoje, o grupo Fuchs possui 14 unidades nos quatro continentes; é o maior fabricante de especiarias na Europa e se tornou o segundo maior do mundo como especialista em condimentos, além de ser a primeira empresa em originação e comercialização para a indústria alimentícia e de transformação. Tem uma produção de 150 mil toneladas ao ano e em seu portfólio constam mais de 7.000 itens, desde produtos *premium* até conveniência.

A Fuchs utiliza somente matérias-primas produzidas pela empresa (em plantações próprias) ou adquiridas diretamente em seus locais de origem. Todos os produtos possuem rastreabilidade com total domínio sobre a cadeia produtiva. Além disso, o grupo possui três centrais “satélites” de compras localizadas nos Estados Unidos, China e Vietnã.

O grupo ainda dispõe de um relevante time de pesquisadores, que comparti-

lham *expertises* e acompanham inovações e tendências em sabores e aromas no mundo inteiro. São três Centros de Pesquisa e Desenvolvimento, plantas-pilotos totalmente equipadas, além de parcerias com chefes de cozinha, que trazem a arte culinária para a ciência alimentícia. Estes centros geram constantemente produtos

## Processo MicroControl

Reduzir a carga microbiana, fungos e leveduras não é mais um problema em ervas e especiarias.

O Método Fuchs MicroControl é o processo que possibilita a redução da carga microbiana sem deixar resíduos de qualquer natureza como, por exemplo, óxido de etileno ou modificação da atividade celular devido à ionização.

O sistema foi desenvolvido a partir de uma avançada técnica que expõe as ervas e especiarias Fuchs a condições controladas de temperatura e pressão durante um curto tempo, seguido de um resfriamento brusco.

O processo MicroControl tem como característica importante a preservação das qualidades naturais dos produtos Fuchs, como o teor de óleo volátil, o aroma, a cor visual e a cor extraível. Esta preservação somente é possível diante da avançada tecnologia própria aplicada neste processo, possibilitando uma redução da carga microbiana de forma natural.

inovadores para todos os segmentos da indústria alimentícia, bem como processos e métodos. A Fuchs detém numerosas patentes que garantem avanços tecnológicos em longo prazo.

Processos como o MicroControl, tecnologia própria que possibilita a redução da carga microbiana sem deixar resíduos, através de esterilização à vapor de ervas e especiarias, do grão ao produto

moído, estão disponíveis nas unidades da Fuchs mundialmente.

## A FUCHS NO BRASIL

No Brasil, a Fuchs tornou-se referência para o segmento de *foodservice* e para os mais diversos setores da indústria de alimentos, laticínios e frigorífica, no fornecimento de condimentos naturais, especiarias, vegetais desidratados, ervas culinárias, aromas, fumaças líquidas, óleos essenciais e oleoresinas, corantes naturais, molhos, além de ervas e especiarias orgânicas. A Fuchs coloca à disposição de seus clientes soluções de alto padrão, oferecendo um toque genuíno e diferenciado a seus produtos.

O Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Fuchs, localizado em Itupeva, SP, é responsável por atender as necessidades de cada cliente através de soluções exclusivas e produtos *taylor made*, desde o desenvolvimento até a aplicação do produto final.

## PRODUTOS PARA A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA



As tendências na indústria alimentícia estão focadas atualmente na demanda por ingredientes que incorporem funcionalidade e padrões sensoriais definidos, além da utilização de ingredientes naturais. A preocupação do consumidor pela busca de produtos mais naturais está sendo atendida à medida que os lançamentos com este apelo têm aumentado significativamente. E a Fuchs tem forte participação nestes desenvolvimentos, além de estar presente na grande maioria dos produtos disponíveis ao consumidor final, através de pratos prontos e congelados, carnes, *snacks*, biscoitos, massas, sopas, caldos, pães, molhos condimentados, temperos para saladas, entre outros.

## ÓLEOS ESSENCIAIS E OLEORESINAS

A Fuchs possui uma linha de óleos essenciais e oleoresinas que também



são alternativas de condimentação, atribuindo um sabor autêntico e padronizado em formulações de produtos, nas quais é indispensável um tempero de qualidade.

Os óleos essenciais representam os constituintes voláteis responsáveis pelo aroma típico das ervas e especiarias, das quais são extraídos por destilação a vapor. Apresentam qualidade aromática uniforme e solubilidade em meios gordurosos. Também são perfeitamente emulsionados em outras soluções líquidas estáveis. Agregam valor às formulações como substitutos práticos e seguros das ervas e especiarias naturais.

As oleoresinas são extratos totais das ervas e especiarias, representando seus componentes voláteis e não voláteis (mistura de óleo essencial, resinas orgânicas solúveis e outros componentes presentes nas ervas e especiarias, além de ácidos graxos não voláteis). Agregam valor às formulações, nas quais são desejados aromas padronizados em relação às ervas e especiarias, praticidade e segurança. Podem ser utilizados como ingredientes de *premix* ou adicionados diretamente à massa.

#### **LINHA FUCHSMOKE - SOLUÇÃO COMPLETA NÃO APENAS PARA A INDÚSTRIA DA CARNE**

Também tem sido uma tendência a procura por produtos defumados - um dos 10 sabores mais procurados pelos consumidores nos últimos três anos. A Fuchs, através de sua completa linha de fumaças líquidas, a Fuchsmoke, consegue reunir em um só produto outros benefícios, além do aroma defumado. O resultado final, após a aplicação da fumaça líquida, se traduz em um alimento com sabor, aroma, excelente coloração final e textura.

A Fuchs tem desenvolvido, já há alguns anos, aplicações específicas de fumaças líquidas para cada tipo de produto cárnico e para diferentes resultados, como antioxidantes naturais, realçadores de sabor, composição com outros corantes naturais, possibilitando várias combinações de cores, além de uma linha utilizada em substituição aos ácidos orgânicos usados na fixação

de cor, combinando ações bactericida, bacteriostático e antioxidante. Além disso, esta linha de fumaças líquidas Fuchsmoke com corantes naturais, têm substituído com sucesso o uso dos antigos impermeabilizantes ou imunizadores de superfície, que eram usados em produtos cárnicos com a finalidade quase que única de conferir cor externa.

A linha de aromas e realçadores de sabor Fuchsmoke tem vasto uso na correção de sabor, inibindo o sabor de proteína de soja e de CMS, em produtos emulsionados como mortadelas, salsichas e também em lingüiças defumadas.

A Fuchs também tem uma linha Fuchsmoke direcionada para a preservação de produtos cárnicos, inibindo a oxidação de gorduras e freando o crescimento microbiano, ajudando, assim, a aumentar a vida útil do produto. Esta linha de antioxidantes naturais integra compostos obtidos a partir da destilação do aroma de fumaça largamente usado na indústria da carne. Estes compostos contêm mais de 30 fenólicos com alto poder antioxidante, além de substituírem o uso de antioxidantes naturais como extratos de alecrim e os sintéticos como BHT, BHA, TBHQ, PG e tocoferóis, evitando a oxidação precoce de perda de cor de cura dos produtos cárnicos. Também funcionam como realçadores de sabor, conferindo sabores de carne ou defumado e inibindo sabores de proteína de soja.

Outra linha Fuchsmoke foi especialmente desenvolvida para dar cor e aparência de defumado em produtos cárnicos sem necessidade de passar pelo processo de defumação e cozimento. Proporciona o sabor de defumado bastante reduzido, além de oferecer composição com outros corantes naturais, possibilitando uma vasta combinação de cores. As principais aplicações são em: salsichas, lingüiças, pratos prontos, produtos lácteos e de panificação.

A Fuchs ainda dispõe de uma linha de fumaças com alto teor de ácidos orgânicos, desenvolvida para aumentar a vida útil das salsichas. Trata-se de uma combinação de bactericida, bacteriostático e antioxidante que podem ser usados em substituição aos ácidos orgânicos usados na fixação de cor de salsichas.

#### **LINHA COLORFUCHS**

Na busca por produtos mais saudáveis, a Fuchs desenvolveu uma linha de corantes naturais, a linha Colorfuchs. São misturas líquidas de corantes naturais, com a finalidade de repor a cor natural perdida durante o processamento dos produtos e tem aplicação em toda a indústria alimentícia.

#### **LINHA DER EXTENSORES**

A fim de proporcionar cada vez mais melhorias sensoriais aos produtos, a Fuchs disponibiliza sua linha de extensores, misturas de ingredientes funcionais que também possibilitam melhora de textura, maior rendimento, maior estabilidade, além de possuir boa solubilidade.

#### **LINHA FRIGOFUCHS**

A linha Frigofuchs de condimentos alternativos é indicada para produtos da indústria frigorífica, temperos, snacks, sopas, molhos, temperos para saladas, conservas em geral, ou para qualquer aplicação onde seja indispensável uma condimentação de qualidade.

#### **MARINADOS**

A Fuchs ainda oferece marinados e marinados defumados, a fim de melhorar aparência, sabor e cor; além de temperos injetados com e sem proteínas, proporcionando maciez e rendimento para carnes bovinas, suínas, aves e peixes, além de *mix* de injetados com marinados, atendendo a grande demanda do mercado e procura por produtos já prontos e temperados, facilitando o preparo dos alimentos em casa.

#### **PRODUTOS FOODSERVICE**



Alinhada ao crescimento do segmento de foodservice, a Fuchs também é tradicional provedora de soluções práticas, através do fornecimento de ervas, especiarias, condimentos, molhos e preparações culinárias, buscando atender a demanda deste segmento e de seus consumidores.



Atua com a marca Fuchs em produtos como condimentos prontos, ervas, especiarias e vegetais desidratados, e com a marca Jimmi nos tradicionais molhos inglês, alho, pimenta, shoyu e de sua pimenta especial extra taco. Esta linha também está disponível para o varejo. As preparações culinárias como os caldos, também levam a marca Jimmi.

A Fuchs também tem forte atuação junto a rotisseries de grandes cadeias do varejo, fornecendo soluções marinadas e injetadas, além de grandes redes de *fast food*.

## CONDIMENTOS: MISTURAS DE INGREDIENTES QUE SUPERAM A FALTA DE SABOR

As ervas e especiarias já são utilizadas desde os primórdios, quando o homem descobriu o fogo, passou a se aquecer e a assar caças, envolvendo-as em folhas de árvores, descobrindo novos sabores, ou seja, a partir deste momento, o homem começou a temperar.

O uso de especiarias frescas e de plantas aromáticas conferem características e sabores agradáveis e, quando combinados, seduzem os consumidores, levando-os a viajar pelo mundo dos sabores e aromas de suas cozinhas exóticas.

Hoje em dia, isto é possível com muita facilidade: basta uma rápida ida ao supermercado ou a um restaurante para encontrar estas misturas mágicas.

As ervas e especiarias desidratadas podem ser encontradas em versões variadas, em diferentes granulometrias, do grão a partículas finamente moídas. Em relação às *in natura*, oferecem uma vida útil prolongada, mantendo a qualidade e facilidade de armazenamento.

Aqueles que requerem ingredientes mais concentrados podem optar por extratos de especiarias, porém também não são suficientes para reproduzir todos os componentes de sabores frescos de especiarias *in natura*.

A melhor solução para se obter o sabor fresco e natural de especiarias e ervas são as composições balanceadas dos condimentos, além de se trans-

## Produtos orgânicos e a preocupação com o meio ambiente

A primeira linha orgânica de ervas e especiarias para o segmento industrial foi lançada pela Fuchs. São produtos isentos de agrotóxicos e que atendem perfeitamente aos desejos do consumidor por produtos mais saudáveis, o que é tendência mundial. Sendo de alto valor agregado ecológicos e nutricionais, as ervas e especiarias orgânicas Fuchs são produzidas de acordo com princípios agroecológicos, conservando recursos naturais vitais como o solo e a água.

A Fuchs utiliza técnicas ecológicas em seus cultivos como o controle biológico que é realizado a partir da liberação de microrganismos e inimigos naturais nos cultivos orgânicos, criados na biofábrica própria. Estas técnicas foram obtidas a partir de um estudo de mais de dois anos da fauna e flora.

O tratamento do solo é feito a partir da utilização de compostos orgânicos, húmus e fertilizantes naturais, visando alimentar a vida do solo onde são cultivadas as ervas e especiarias Fuchs.

A linha orgânica da Fuchs é certificada pela BCS Öko – Garantie, certificadora internacionalmente reconhecida que acompanha projetos orgânicos em todo o mundo, garantindo a qualidade do alimento de acordo com os regulamentos ecológicos internacionais, desde seu cultivo até sua industrialização, armazenagem e transporte.

formarem em misturas corretamente formuladas a cada necessidade, a cada aplicação, fornecendo ao produto final um efeito consistente e uniforme, quanto à cor, ao sabor e ao aroma.

Os condimentos podem ser desenvolvidos na forma de pó, óleos ou líquidos solúveis, e também podem ser transformados em produtos desidratados por *spray drying* ou por outras técnicas de encapsulação. Outros ingredientes que compõe os condimentos podem ser: especiarias, vegetais desidratados, potencializadores de sabores, extratos de levedura, proteínas hidrolisadas, aromas, entre outros.

Ao se formular um condimento é

necessário avaliar o melhor sistema de aplicação para cada tipo de produto. Por exemplo, em um condimento desenvolvido para uma aplicação de interesse em batatas *chips* ou *snacks*, muitas das ênfases serão colocadas não somente sobre o sabor e a aparência, mas também nos atributos físicos da mistura. Isto incluirá o tamanho da partícula, se deve contribuir ou não para a aparência final do alimento.

Para dar um impulso de sabor, adicionam-se ingredientes derivados dos produtos que dão nome ao condimento. Os sabores incorporados ajudam a desenvolver um produto que seja original e tenha um perfil de sabor assinado. Através da manipulação de sabores em um condimento e da opinião de consumidores, é possível dirigir a aceitação de determinado produto em um sentido positivo. Neste sentido, os aromistas desenvolvem os condimentos com mesclas de notas que resultam em sabores arredondados.

Através dos condimentos, é possível inovar sabores, acompanhar tendências de uma forma rápida e equilibrada. As tendências em sabor têm demonstrado um crescimento da culinária étnica e desejo do consumidor em experimentar sabores inovadores, que possam estimular os cinco paladares: doce, ácido, salgado, amargo e umami. Os sabores mais intensos e acentuados devem ser os mais procurados nos próximos anos, como os apimentados, os cítricos, os frutais e os defumados.

Uma composição adequada de ingredientes pode trazer o Oriente à cozinha urbana, a consistência do sabor do molho de uma pizza, ou o excitante sabor de um alimento produzido em massa. Misturas corretamente formuladas, como os condimentos, podem voltar ao glamour do apogeu do comércio de especiarias, como o da época das caravelas onde as especiarias eram sinônimos de ouro e poder:



Fuchs Gewürze Brasil  
[www.fuchs.com.br](http://www.fuchs.com.br)