

ALIBRA

SOLUÇÕES EM INGREDIENTES PARA O MERCADO DE ALIMENTOS E DE BEBIDAS

Especializada no desenvolvimento de soluções em ingredientes lácteos e não lácteos, a Alibra referência no fornecimento de ingredientes para indústrias alimentícias de todos os portes no Brasil e no exterior



ESPÍRITO INOVADOR

A Alibra é uma empresa nacional que busca constantemente desenvolver soluções inovadoras e sob medida para seus clientes. Especializada no fornecimento de ingredientes, misturas alimentícias em pó e substitutos de queijos para o mercado de alimentos e de bebidas, desenvolve produtos que proporcionam diversos benefícios, tais como redução de custos, facilidade de aplicação, padronização, aumento de produtividade, aperfeiçoamento de produtos já existentes, otimização de processos, aumento do shelf life e regularidade no fornecimento.

A Alibra Ingredientes foi fundada em 2000, com o objetivo de fornecer soluções inovadoras para o mercado de alimentos e de bebidas. É uma empresa que busca constantemente oportunidades e desafios, além de ser flexível às

necessidades do mercado. Hoje, exporta para mais de 20 países e conta com um extenso portfólio de produtos, dentre os quais se destacam os compostos lácteos, utilizados em diferentes aplicações como substitutos de leite.

A Alibra iniciou suas operações na região Metropolitana de Campinas, SP, e em 2002, inaugurou uma moderna fábrica em Marechal Cândido Rondon, PR, que conta hoje com quatro torres de secagem de última geração.

A Alibra é resultado de uma sólida formação técnica dos sócios, com know-how adquirido em grandes multinacionais no setor de alimentos. Atualmente, é referência no fornecimento de ingredientes para indústrias alimentícias de todos os portes no Brasil e no exterior.

Para fornecer soluções diversi-

ficadas ao mercado de alimentos e de bebidas, investe constantemente em suas plantas industriais. Em 2015, adquiriu a empresa Genkor Ingredientes, cuja sinergia contribuiu para agregar ainda mais novidades ao portfólio de produtos.

A Alibra faz parte de um grupo que desenvolve e aplica tecnologias na produção de ingredientes e de alimentos. São seis unidades de negócios, todas no segmento de ingredientes alimentícios, alimentos e bebidas. Possui três centros de Pesquisa & Desenvolvimento; Centro de controle e garantia de qualidade; e modernas instalações que oferecem diversas possibilidades para o desenvolvimento de produtos inovadores.

Com foco em um atendimento cada vez mais personalizado, a Alibra Ingredientes conta com uma moderna planta piloto UHT (Ultra

High Temperature) para tornar ainda mais completo e assertivo



o desenvolvimento das propostas apresentadas aos clientes. Com alto investimento de equipamentos e instalações, a planta de última geração permite grande flexibilidade de parâmetros de processo para diferentes produtos UHT, como creme de leite, bebidas lácteas, bebidas proteicas, bebidas de soja, néctares, entre outros.

SEGMENTOS DE ATUAÇÃO

A expertise da Alibra em secagem de misturas líquidas, através do processo spray dryer, possibilita atender mercados distintos, tais como: Indústrias de Alimentos e de Bebidas, além de Food Service e Varejo. A linha industrial da empresa é composta por ingredientes para indústrias de laticínios, sorvetes, panificação, doces, chocolates, sopas, funcionais e nutracêuticos, entre outros segmentos, e ainda soluções customizadas de acordo com o perfil e as necessidades de aplicação de seus clientes.

A Alibra dispõe de um portfólio extenso e diversificado, composto

por concentrados e isolados proteicos em pó; caseinatos de sódio e de cálcio em pó; cacau em pó; saborizantes naturais em pó; óleo vegetal em pó; caseínas em pó; soro de leite em pó; compostos lácteos em pó; gorduras vegetais em pó; gorduras lácteas em pó; espessante para shakes em pó; agente de aeração para shakes em pó; condimento em pó sabor queijo; flocos de batata instantâneos; espessantes, emulsificantes e estabilizantes; emulsificante para bolos e pão de ló; extensores de vida de prateleiras de pães; coberturas e recheios; mussarelas análogas; cacau e chocolate em pó; pós para preparo de bolo com apelo à saudabilidade; sistemas estabilizantes



para sorvetes; blends para bebidas lácteas congeladas; soluções para corpo e textura de pasta de açaí; recheios não congeláveis; saborizantes concentrados; sistemas estabilizantes e espessantes; sistemas proteicos; sais fundentes e sais corretores de pH; corantes carmim; e soros de leite em pó.

A Alibra desenvolve soluções customizadas, inclusive com apelo à Saudabilidade, de acordo com o perfil e as necessidades de aplicação do cliente, possibilitando que

o produto final adquira as características desejadas.

As formulações são cuidadosamente realizadas por uma equipe técnica especializada, atualizada e com experiência em aplicação, nos diversos campos da indústria de alimentos e de bebidas.

RECONHECIMENTO DO MERCADO

Com 18 anos de existência e exportando a diversos países, a empresa conquistou dois importantes reconhecimentos. A pesquisa elaborada pela Deloitte em parceria com a revista Exame classificou a Alibra entre as 100 PMEs que registraram as mais altas taxas de expansão 2015 a 2017. A pesquisa foi elaborada pela consultoria Deloitte em parceria com a Revista Exame e se debruçou sobre “A Expansão acelerada em tempos de retomada gradual da economia”.

No Anuário Melhores do Agronegócio 2017, editado pela revista Globo Rural em parceria com a Serasa Experian, que premiou as empresas com melhores desempenhos financeiros em 2016, a Alibra foi classificada entre as 500 Maiores Empresas do Agronegócio do Brasil e conquistou a 2ª posição em margem líquida na categoria de Laticínios.



Alibra Ingredientes Ltda.
alibra.com.br