

CORBION

A Corbion, líder global em ácido láctico e derivados e que também atua no setor de blends funcionais, contendo enzimas, emulsificantes, minerais e vitaminas, esteve presente mais uma vez na FiSA.

Com a recente integração da Granolab | Granotec, este ano apresentaram um portfólio de soluções ainda maior para as diferentes categorias em que atuam, como panificação, carne, confeitaria, laticínios e bebidas.

A empresa apresentou em seu estande diferentes soluções focadas em atender as expectativas dos fabricantes de alimentos e consumidores. Entre eles, foram apresentadas soluções clean label da linha Spring® e farinhas de malte com a linha Granomalt® para pães, a linha Verdad® e Avanta™, produzida naturalmente através da fermentação da cana-de-açúcar ou do milho por culturas bacterianas selecionadas. As soluções proporcionam maior segurança alimentar e vida útil mais longa para os produtos.

Também foram mostradas soluções que possibilitam a preservação natural e redução de sódio dos produtos, soluções em fortificação para laticínios, além das novas soluções para cervejas artesanais e bebidas do portfólio Granobrew, sempre pensando na satisfação de felicidade que os consumidores procuram, assim como na melhor solução para a indústria.

Outros produtos já conhecidos do mercado, como o Purac® e Powder MA, que possui processo patenteado desenvolvido especificamente para sanding ácido de balas e confeitos e proporciona pontos de explosão de acidez quando aplicado em balas, chocolates e chicletes, também puderam ser degustados durante a feira.

Os visitantes do estande foram convidados a experimentar diferentes pratos com as soluções aplicadas e discutir com os especialistas da Corbion os desafios de fabricação e formulação e como as soluções da empresa podem ajudar a atingir objetivos específicos de produto e, finalmente, o sucesso no mercado.

"As soluções da Corbion focam nas necessidades dos fabricantes e nos produtos que os consumidores buscam. Ajudando clientes a fornecer alimentos frescos, seguros e deliciosos que geram felicidade aos consumidores, ajuda-se a construir a lealdade do consumidor e reduzir os custos associados ao desperdício. Existe um incrível grau de conhecimento, experiência e dedicação para tornar isso possível, e compartilhar isso com os participantes da FiSA 2019 foi um momento oportuno".

Operando mundialmente, a empresa gera vendas que giram em torno de 890 milhões de Euros anuais e emprega mais de 2.000 funcionários em 20 países. Sua sede está localizada em Amsterdam, Holanda, e conta com unidades de produção, escritórios de venda e centros de inovação/ laboratórios de aplicação por todo o globo.

A empresa atua em dois diferentes segmentos: Ingredientes Alimentícios Naturais e Bioquímicos. O amplo portfólio de ingredientes alimentícios naturais engloba principalmente o ácido láctico, lactatos de sódio, potássio e cálcio, fermentados de açúcar e emulsificantes, o que permite que a companhia trabalhe com diversas soluções, como acidificação, fortificação mineral, extensão de vida de prateleira, redução de sódio, entre outros, entregando não somente ingredientes, mas um serviço de atendimento diferenciado e relações de parceria com os clientes, buscando sempre soluções que atendam às suas necessidades.