horizonteamidos.com.br

A EMPRESA

A Horizonte Amidos tem como principal atividade a modificação de amidos para a indústria alimentícia, principalmente indústrias de molhos e condimentos, laticínios e panificação. Produz também amidos industriais e regulares para aplicações em geral.

NOSSO PORTFÓLIO

AMIDOS ALIMENTÍCIOS

Aplicações em molhos e condimentos - Catchup, maionese, mostarda, molho de tomate, molho de pimenta, molho de salada, condimentos.

Lácteos - Requeijão culinário, iogurte, bebida láctea, doce de leite, sobremesas, queijos análogos e processados.

Panificação e confeitaria - Creme confeiteiro, pão de queijo, chipa, biscoito, fermento, recheios, snacks, tapioca, bolos, aditivos.

AMIDOS INDUSTRIAIS

Aplicação em papéis - Amidos para aplicações em wet-end, na fabricação de papéis ácidos/alcalinos/neutros.

Emulsão de colas ASA. Amidos Superficiais - Amidos oxidados e hidrolisados para aplicações em SizePress e Speed Sizer.

Aplicação em têxteis - Amidos modificados especiais para aplicação em engomagem e acabamento.

Aplicação em adesivos e químicos - Amidos especiais para fabricação de caixas de papel ondulado, fita gomada, emulsões de cola ASA e AKD, amidos catiônicos e aniônicos.

AMIDOS REGULARES

Os amidos de mandioca e milho são destaques do portfólio da empresa. Amplamente difundidos no mercado brasileiro e internacional, sua utilização é em aplicações no setor alimentício; os de mandioca para fabricação de embutidos, pães de queijo e tapioca, e, os de milho, no mercado de panificação. Já no setor industrial, sua principal aplicação é na produção de papel, adesivos, caixas de papelão, tintas e aplicações têxteis.



Amido de milho waxy, batata e arroz - Estes amidos são regulares, sem modificações químicas, porém para aplicações específicas que podem ser adaptadas à necessidade do cliente. Pioneira na fabricação do amido de arroz no Brasil e na América Latina, a Horizonte extrai o amido dos grãos, através de um moderno processo tecnológico, onde todas as variáveis são finamente controladas, visando obter sempre um produto de alta pureza.



AMPLIAÇÕES

A fábrica passa atualmente por processo de mudanças e ampliações que permitirão à Horizonte Amidos aumentar sua participação no mercado e garantir a qualidade de seus produtos em todas as etapas de produção. A fábrica, inicialmente, possibilitará oferecer ao mercado nacional e internacional, em torno de 4 a 5 mil toneladas de produtos mensalmente. Além de toda a linha de amidos modificados, já amplamente conhecida e aprovada, serão lançados em breve pelo menos 3 novos produtos para o setor food, para linha láctea e de molhos. Os setores de papel e têxtil também contarão com novos produtos, mais modernos e econômicos.

Com estas ampliações, a Horizonte Amidos será uma das únicas, no Brasil, a dispor de amidos de arroz, milho, milho waxy, mandioca e batata

CAPACIDADE PRODUTIVA COM AS NOVAS INSTALAÇÕES

Processamento de Mandioca	400 Toneladas/Dia
Processamento de Milho	300 Toneladas/Dia
Amidos Regulares	4.000 Toneladas/Mês
Amidos Modificados	4.000 Toneladas/Mês

CONTATO

Telefone +55(45)3284-8500
Marechal Cândido Rondon - PR
sac@horizonteamidos.com.br

HORIZONTE AMIDOS

Tecnologia de ponta para a produção dos ingredientes que você precisa.

PROMOVE



45 3284-8500
horizonteamidos.com.br

Ingredientes que revelam seus talentos.

Horizonte AMIDOS