vogler.com.br

A EMPRESA

A Vogler Ingredients nasceu em 1990 com objetivo de trazer inovação para o mercado alimentício, especializada em ingredientes de qualidade e com disponibilidade regular em estoque, a marca conquistou uma posição de referência no mercado de alimentos e bebidas. A Vogler foi considerada a melhor distribuidora em território nacional pelo prêmio BIS, quatro vezes consecutivas.

Sendo Vogler desde 1990

A Vogler acaba de completar 30 anos de inovação em janeiro. Acompanhando sempre as tendências mundiais, a perspectiva para este ano é de um crescimento bastante arrojado e pautado nas linhas de ingredientes plant-based, no cacau da Machu Picchu Foods, nos óleos e gorduras especiais da AAK, nas proteínas do soro do leite da Arla Foods, linha de Fosfatos da INNOPHOS, substitutos de Açúcar com Stevias e soluções INNODOLCE, além da Fibra Fibersol da ADM.

NOSSO PORTFÓLIO

A Divisão Food Ingredients surgiu primeiro para entregar ao mercado um portfólio completo, com mais de 400 produtos importados de mais de 30 parceiros líderes no mercado mundial. As nossas parcerias contribuem para a entrega de produtos com qualidade, segurança e rastreabilidade de matéria-prima. Além disso, visando facilitar a importação dos melhores ingredientes, a Vogler é certificada como Operador Econômico Autorizado pela Receita Federal.

Desta forma, a marca oferece soluções completas e inovadoras para a indústria alimentícia. Ao entregar produtos benéficos à saúde, promovemos a melhoria nos alimentos dos nossos clientes e contribuímos para a evolução do nível de maturidade do mercado brasileiro.

Divisão Flavors - Realce seus produtos e evoque sensações

A Divisão Flavors entrega uma linha completa de aromas, condimentos, emulsões e preparados de frutas, evocando sensações e criando experiências mais marcantes no consumo. Os aromas são desenvolvidos segundo critérios regulatórios e atendem padrões rigorosos de qualidade, entregando a solução adequada às necessidades de diferentes segmentos como panificação, laticínios, bebidas, gelados comestíveis, pet food e suplementos. O maior benefício das aplicações aromáticas é sensorial, por agregar prazer ao consumir os alimentos.

Divisão Systems - Misturas e Soluções taylor made

Desde 2008, a Vogler investe em tecnologia de ponta para oferecer aplicações personalizadas, garantindo a sinergia ideal para combinações com alta qualidade e excelente desempenho: a Divisão Systems. As necessidades específicas dos clientes são compreendidas pelo time técnico que entrega um sistema pronto para aplicação, além de blends exclusivos para os mais diversos segmentos e com o suporte dos parceiros renomados com quem a Vogler trabalha. Ainda, a Divisão Vogler Systems é certificada pela norma FSSC 22000, garantindo a segurança e a qualidade dos sistemas de ingredientes.

A Divisão Systems é composta por algumas linhas, entre elas estão:

INNOGUM: Soluções de hidrocolóides que conferem aumento de viscosidade, melhoria de textura e estabilidade em alimentos e bebidas, auxiliando também na elasticidade ou firmeza de géis.

INNODOLCE: Soluções de edulcorantes que substituem total ou parcialmente a sacarose, podendo ser artificiais, híbridos ou naturais. Também podem ser utilizados para se reduzir teor calórico ou custo de alimentos e bebidas.

INNOSTAB: Soluções de hidrocolóides indicadas para estabilizar, conferir corpo, promover mouthfeel, suspender sólidos, evitar a sedimentação de partículas e estabilizar emulsões em alimentos e bebidas.

INNODOX: Soluções de antioxidantes que visam a proteção oxidativa de alimentos com alto teor de óleo ou gordura, além do mercado de biodiesel.

INNOFIBER: Soluções que mesclam conceitos de fibras solúveis e insolúveis, conforme necessidade de aplicação.

INNOCOLOR: Soluções personalizadas de cores para alimentos e bebidas, incluindo aplicações pet food, desenvolvidas especialmente para o produto com cores únicas e especiais.

INNOPECTIN: Soluções de pectinas padronizadas no Brasil, para Doces Cremosos, Doces de Leite, Iogurtes, Preparados de Frutas, Geleias de Frutas, Geleias de Brilho, entre outras importantes aplicações.

INNOVEGAN: Soluções desenhadas para o mercado plant-based através de fibras e hidrocoloides para conferir textura em produtos deste segmento, como proteínas vegetais e substitutos de ovos.

CONTATO

Estrada Fukutaro Yida, 1155/1173 - São Bernardo do Campo, SP - CEP 09852-060
www.vogler.com.br
vendas@vogler.com.br
Facebook: vogler.ingredients
LinkedIn: /company/vogler-ingredients
Instagram: vogler_ingredients
Youtube: /VoglerIngredients

Vogler Ingredients



Vogler
SYSTEMS

Blends **na medida** da **sua necessidade** desde 1990

AS MELHORES OPÇÕES EM INGREDIENTES

Nossa Divisão **Vogler Systems**, certificada pela **FSSC22000** garante segurança e qualidade nos produtos produzidos pela **Vogler**, além de oferecer aplicações tecnológicas que garantem soluções sinérgicas para nossos clientes.

INNO gum · INNO dolce · INNO stab · INNO dox · INNO fiber · INNO pectin · INNO flavor · INNO vegan

55 11 4393 4400

www.vogler.com.br | vendas@vogler.com.br

vogler.ingredients · vogleringredients01

vogler_ingredients · company/vogler-ingredients/