

Inovação em cada aplicação: soluções que transformam a indústria

A Lorenz, empresa centenária do grupo GTF e pioneira na indústria de fécula de mandioca da América Latina, marcou presença na FISA 2025 com um estande que uniu inovação, proximidade e experiências únicas para o público.

A companhia atua com mais de 1.200 produtores parceiros, garantindo qualidade, regularidade e soluções personalizadas a partir de fécula de mandioca, amido de milho, waxy (ceroso), fécula de batata e amido de ervilha.

Um dos destaques foi o Lorenz Lab, espaço interativo com demonstrações práticas. Nele, os visitantes puderam conferir a performance e a versatilidade dos ingredientes em diversas aplicações, reforçando a proposta da marca de unir tecnologia, eficiência e resultados superiores.

Os lançamentos chamaram atenção: o relançamento do Amido Hidroxipropilado, com máxima performance para produtos congelados; novas versões do Malto Zero Açúcar e da Malto de Ervilha; soluções para o setor de lácteos, como Lorenz HTA, WTA e MTA; além de novidades para cárneos, como Lorenz MS e VNM. Também chegaram o Lorenz 360B para queijos, Lorenz QVS (linha clean label) e Lorenz ODP, opção vegana que substitui ovos em maionese. Retornaram linhas reconhecidas como NoSug, LowFat, Lytecol e pré-misturas para pão de queijo, alinhadas às tendências da indústria.

"Nossa essência é criar o que transforma. A FISA 2025 foi a oportunidade de mostrar, na prática, como a inovação está presente em cada solução", destaca Rafael Tortola, CEO da GTF.

44 9104-9171
fernanda.canovas@gtf.com.br

lorenz.com.br