



Bebidas innovadoras.

Soluciones de vanguardia que lo ayudan a seguir las tendencias e incrementar los márgenes.

Ingredion
idea labs ^{i2s}


Ingredion™

La experiencia de saborear una bebida

La industria de bebidas está cambiando vertiginosamente. Los consumidores quieren bebidas con menos azúcar y más nutrientes, ingredientes simples y sabores nuevos que a su vez aporten una dosis adicional de energía. Ingredion puede ayudarlo a desarrollar el producto que el consumidor desea e incluso ayudarlo a reducir sus costos.

**TENEMOS
LO QUE
NECESITA
SI...**

- 1 Busca **emulsiones sumamente eficientes** para reducir costos en todas las áreas, desde costos de procesamiento hasta costos de depósito y envío.
- 2 Busca **seguir las tendencias de bebidas fortificadas** con emulsiones basadas en **ingredientes naturales** que aportan **sabor e ingredientes activos**.
- 3 Quiere que sus **bebidas con y sin alcohol sean claras**, incluso aquellas con **sabores e ingredientes activos a base de aceites**.
- 4 Necesita un **proveedor confiable** de ingredientes para bebidas de buena calidad.
- 5 Busca **reconstruir la textura** luego de eliminar o reemplazar ingredientes **por cuestiones de costos o nutricionales**.

Rápido acceso **al mercado**

Gracias a nuestro conocimiento en el sector de bebidas podemos ayudarlo a crear productos exitosos. Nuestro soporte en la **elaboración de fórmulas, análisis sensorial y producción de bebidas** pueden agilizar su proceso. Nuestros equipos técnicos lo ayudarán a resolver los problemas que vayan surgiendo hasta lograr un **lanzamiento exitoso y la aceptación del mercado**.

Productos **distintivos**

Diferenciarse es clave en las góndolas y heladeras de bebidas.

Comience por una etiqueta clara. Lo ayudaremos a reducir el contenido de azúcar con nuestro extracto de stevia Rebaudiosido A, sin ingredientes artificiales. Despídase de los agentes que incrementan la densidad con nuestra emulsión orgánica, sustentable y ultra eficiente. Evalúe la posibilidad de incrementar el valor nutritivo y aportar mayor energía permitiendo fortalecer el sistema óseo, digestivo e inmunológico y las articulaciones. Nuestro equipo puede ayudarlo a elegir la opción más indicada para usted, con beneficios clínicamente comprobados que respalden la información de las etiquetas de sus productos.

Nuestras tecnologías patentadas de emulsificación y encapsulación pueden ayudarlo a manejar los sabores, colores e ingredientes activos más difíciles de usar, con el máximo nivel de confiabilidad.

PORTFOLIO DE INGREDIENTES

- Endulzantes nutritivos y no nutritivos
- Sistemas de dulzor y textura
- Tecnologías de emulsificación y encapsulación
- Ingredientes nutricionales y con aporte de fibra
- Almidones nativos y modificados funcionales

Agregamos **valor y sabor** a una amplia variedad de bebidas, entre ellas:



Podemos hacer que sus bebidas sean:



DELIVERY
SYSTEMS

MÁS RICAS

Soluciones únicas para el encapsulamiento de sabores y preparación de emulsiones para bebidas. Delivery Systems es una plataforma de ingredientes altamente especializados que ofrece las siguientes funcionalidades: preparación y estabilización de emulsiones de aceites esenciales para incorporar en bebidas, inclusive en altas concentraciones muy por encima de las obtenidas con productos convencionales, además de sustituir la goma arábica con ventajas económicas. Ayuda al proceso de secado, otorgando fluidez; encapsula aceites, vitaminas y otros productos como Omega III y DHA, protegiendo contra la oxidación por acción de la luz, el oxígeno y la humedad, aumentando la vida útil. Los productos inicialmente líquidos son transformados en polvo, lo que permite su uso en una gama mayor de productos de la industria en general.



NUTRITION

MÁS NUTRITIVAS

Mejore el perfil nutricional. Ingredion ofrece un completo portfolio de fibras e ingredientes para dar respuesta a las preocupaciones de hoy en día en torno a la salud y bienestar de los consumidores. Elabore bebidas que brinden beneficios comprobados para el sistema óseo, digestivo, inmunológico y para las articulaciones sin sacrificar sabor y/o textura.



TEXTURE

CON TEXTURAS MÁS VARIADAS

Hoy en día la textura es uno de los atributos más importantes a la hora de seducir a los consumidores a través de las etiquetas de los productos, y de sorprenderlos cuando la experiencia al consumirlos sea mejor a la esperada. Sólo Ingredion cuenta con la reconocida experiencia, la tecnología de texturas patentada DIAL-IN® Texture Technology y la cartera de ingredientes necesarias para que usted aproveche el valor agregado que brindan las texturas a sus productos.



SWEETNESS

MÁS DULCES (edulcorantes naturales y no calóricos)

Podemos optimizar el perfil de dulzor y la experiencia que transmite su producto incluso después de reducir o sustituir ciertos ingredientes, sea por razones de costo o para incorporar beneficios nutricionales como la reducción de azúcar, grasas o calorías. Nuestra plataforma de dulzura cuenta con edulcorantes intensivos y edulcorantes naturales como la Stevia. Esta amplia cartera nos permite desarrollar soluciones dulces para satisfacer sus necesidades.



WHOLESOME

CON ETIQUETAS MÁS LIMPIAS

Ofrecemos una línea de ingredientes en constante crecimiento: desde almidones nativos funcionales, harinas funcionales, endulzantes y emulsificantes especiales que conservan toda la funcionalidad de los ingredientes tradicionales, pero aportan la innovación que exigen los productos actuales, junto con las especificaciones necesarias para declarar los beneficios nutricionales en etiquetas simples y claras.



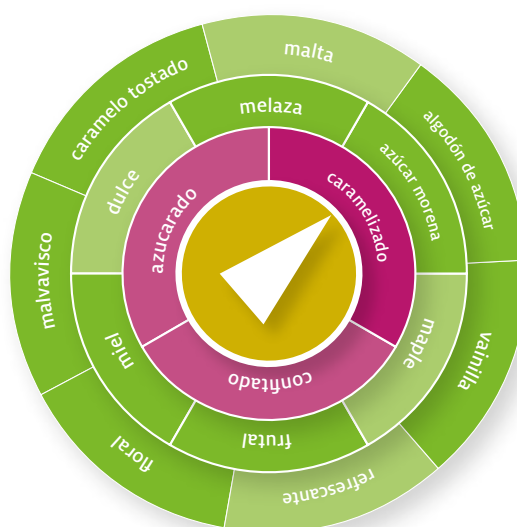
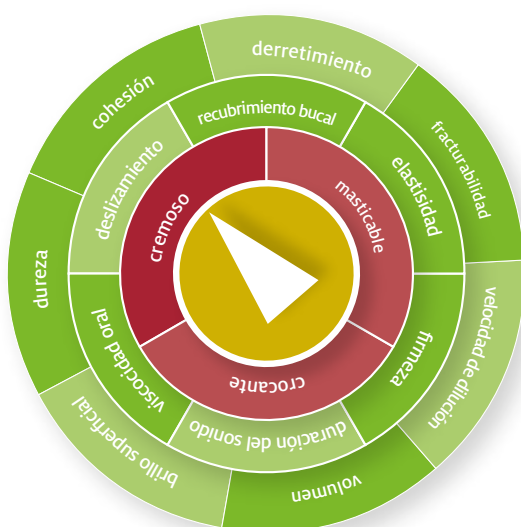
Tecnología de textura

DIAL-IN® Textura desarrolla un enfoque rápido y completo, basado en datos de diseño y optimización de la textura de bebidas, representa un atajo para alcanzar la textura perfecta. ¿Cuál es el resultado? Menor tiempo en llegar al mercado y mayor éxito en sus productos.



Tecnología en dulzor

DIAL-IN® Dulzor es la combinación de ciencia, experiencia y procesos que los expertos de Ingredion utilizan para ayudarle a alcanzar rápidamente el perfil de dulzor adecuado, textura, funcionalidad y la sensación en boca de sus bebidas. Junto con nuestra amplia cartera de endulzantes e ingredientes de textura, esta tecnología patentada lo ayuda a brindar una experiencia excepcional al saborear una bebida.



- 1 Definir objetivos
- 2 Investigar tendencias
- 3 Definir objetivos sensoriales
- 4 Entender su proceso
- 5 Formular el producto

El camino más corto hacia la textura y el dulzor perfectos

Proponemos soluciones para sus nuevos proyectos con nuevos ingredientes, investigación y tecnología.

Ingredientes y Aplicaciones

APLICACIONES	INGREDIENTES	MARCAS	REGIÓN	BASE	CARACTERÍSTICAS
Bebidas	Almidones modificados y pregelatinizados	SNOW-FLAKE®, TEXTRA™ PLUS, ULTRA-SPERSE® SNOW-FLAKE®, AMISOL®	● ● ●	Maíz, Mandioca	Almidones instantáneos y cook-up que modifican la textura de las bebidas.
Bebidas	Co-texturizantes	LÍNEA N-DULGE™	● ● ●	Maíz, Mandioca	Almidones y maltodextrinas que modifican la percepción de textura en la boca (mouthcoating, meltaway, etc.).
Bebidas	Encapsulantes	CAPSUL™, HI-CAP™, N-LOK™	● ● ●	Maíz, Mandioca	Línea de encapsulantes para sabores en polvo.
Bebidas	Emulsionantes	N-CREAMER™, PURITY GUM™	● ● ●	Maíz, Mandioca	Emulsionantes para esencias y sabores.
Bebidas en polvo	Viscosantes instantáneos/CWS	ULTRA-TEX®, ULTRA-SPERSE®	● ● ●	Maíz, Mandioca	Almidones modificados con gran poder viscosante para jugos en polvo.
Bebidas isotónicas	Dextrosa monohidratada	CERELOSE®	● ● ●	Maíz	Más estable que el azúcar a la humedad ambiente. Aporte de energía inmediato para bebidas isotónicas.
Bebidas en polvo	Maltodextrinas	GLOBE®, N-ZORBIT™ MOR-REX® Y GLOBE®	● ● ●	Maíz, Mandioca	Agente de carga de sabor neutro.
Bebidas alcohólicas	Jarabe de glucosa	GLOBE® EXCELL™, GLOBE® Y BUFFALO®	● ● ●	Maíz	Utilizado en la industria licorera aportando cuerpo y dulzor.
Bebidas	Jarabes de fructosa	INVERTOSE®	● ● ●	Maíz	Reemplazo de azúcar en gaseosas y bebidas en general.
Cervecería	Jarabes de maltosa	MOR-SWEET® HI-BREW®	● ● ●	Maíz	Adjunto de la industria cervecera.
Cervecería	Jarabe de dextrosa	CERELOSE®	● ● ●	Maíz	Fuente de azúcares 100% fermentescibles.
Bebidas, cerveza	Colorantes caramelo	MOR-COLOR® DURYEATM Y MOR-COLOR®	● ● ●	Maíz	Colorante Caramelo clase IV.
Bebidas	Eritritol	ERYSTA®	● ● ●	Maíz	Poliol de fermentación natural.
Bebidas	FOS	NUTRAFLORA®	● ● ●	Lactosa	Fibra prebiótica.
Bebidas	GOS	BIOLIGO®	● ● ●		Fibra prebiótica.
Bebidas	Edulcorante natural de alta intensidad	ENLITEN®	● ● ●	Stevia rebaudiana	Rebaudiosido A purificado 95% y 97%. 300 veces mas dulce que el azúcar.
Bebidas	Acesulfame-K	DULCENT®	● ● ●		Edulcorante de alta intensidad. 180-200 veces el dulzor del azúcar, estable a altas temperaturas.
Bebidas	Sucralose	DULCENT®	● ● ●		Edulcorante de alta intensidad. Dulzor relativo de 600, estable a altas temperaturas con sabor dulce limpio.
Bebidas	Aspartame	DULCENT®	● ● ●		Edulcorante de alta intensidad. 200 veces mas dulce que el azúcar, naturalmente metabolizado por el organismo.
Bebidas	Emulsionante natural	Q-NATURALE™	● ● ●	Quillaja	Emulsionante de origen natural para esencias y sabores.
Cervecería	Espumante	FOAMATION™	● ● ●		Estabilizante para espuma en cerveza.
Bebidas	Polidextrosa	POLIDEXTROSA	● ● ●		Agente de carga de sabor neutro con valor calórico reducido y aporte de fibra.
Cervecería	Grits	GRITS	● ● ●	Maíz	Adjunto de la industria cervecera.
Bebidas	Solución endulzante	DULCENT® DOLCERRA™	● ● ●		Mezcla de edulcorantes con posibilidad de aporte de textura.

Más ingredientes, más servicios, más ideas, **más oportunidades.**

ASESORÍA TÉCNICO-COMERCIAL

Contamos con un equipo de asesores técnicos comerciales que se especializa en orientar a nuestros clientes en el desarrollo de nuevas formulaciones y en la mejora de sus procesos industriales.

SERVICIO DE ATENCIÓN A CLIENTES | SAC

La empresa cuenta con un departamento de Servicio de Atención a Clientes, donde el interesado podrá encontrar respuestas a sus consultas sobre productos, despachos de mercadería, solicitud de muestras, entre otros servicios. El SAC es una vía directa de comunicación con los clientes y el equipo de Asesores Técnico-Comerciales.

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA

Respetuosa de sus valores corporativos, Ingredion contribuye al desarrollo social de sus empleados y de la comunidad, apoyando actividades sociales y entidades de bien público, que promueven mejoras en la calidad de vida. Con énfasis especial en la educación colabora con instituciones propias de las comunidades, agencias y organizaciones municipales.

INGREDION IDEA LABS™

Los centros de innovación Ingredion Idea Labs representan la renovación de nuestros laboratorios, en Argentina y alrededor del mundo. En Ingredion, nuestros expertos están desarrollando constantemente nuevas ideas basadas en las tendencias del consumidor y con la tecnología más avanzada, logrando obtener soluciones innovadoras que se adapten mejor a las necesidades de nuestros clientes.

CALIDAD

En nuestra estructura organizacional, Ingredion cuenta con un departamento de Aseguramiento de la Calidad con personal capacitado, constante control de materiales, procesos y producto terminado, para garantizar la excelencia, inocuidad y seguridad de sus productos.

MARKETING

Nuestro departamento de Marketing está enfocado en las principales tendencias del mercado mundial, traduciendo esto en innovación constante. En Ingredion compartimos nuestro conocimiento y ayudamos a nuestros clientes a crear productos de éxito. Mediante un trabajo conjunto con el equipo de asesores técnicos, desarrollamos una fuerte identidad de marca, haciendo de Ingredion la empresa líder en soluciones de ingredientes.

SUSTENTABILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Estamos comprometidos a ser cuidadosos del medio ambiente, operando en forma socialmente responsable, alineados con nuestros clientes y exigiéndolo de nuestros proveedores, estando siempre atentos a la seguridad y prosperidad de nuestra gente, clientes, socios comerciales y de las comunidades donde desarrollamos nuestras actividades.

SERVICIO LOGÍSTICO

Contamos con un efectivo sistema de distribución. Con una flota de más de 200 unidades y un sistema satelital de seguimiento online, atendemos en tiempo y forma todos los segmentos del mercado. Acorde a las exigencias establecidas para la distribución de ingredientes, todas las cargas se coordinan combinando los sistemas FIFO y RFID lo que permite asegurar que cada cliente reciba en tiempo y forma sus pedidos.

Certificaciones

ISO 14001 •
Medio ambiente

ISO 9001 •
Calidad

FSSC 22000 •
Inocuidad de los alimentos

OHSAS 18001 •
Seguridad y salud ocupacional



Ingredion™

Filiales Sudamérica



REGIÓN CONO SUR

Oficinas Comerciales

ARGENTINA

Complejo Empresarial Urbana II
Cazadores de Coquimbo 2860 - Piso 1,
(B1605AZF) Munro - Buenos Aires - Argentina
Teléfono: +54 11 5544 8500
sac.ar@ingredion.com

URUGUAY

Complejo World Trade Center Montevideo
Luis Alberto de Herrera 1248 - Of. 340
(11300) Montevideo - Uruguay
Tel.: +598 2 628 9009

CHILE

Complejo Industrial Casa de Piedra
Cañaveral N° 240 (8721695) Quilicura
Santiago - Chile
Tel.: +56 2 685 6000

Plantas

Baradero, Buenos Aires, Argentina
Chacabuco, Buenos Aires, Argentina

PERÚ

Oficinas comerciales y Planta

Carretera Central Km. 10.5
Santa Clara, Ate-Vitarte, Lima
Tel.: +51 1 618 6400

ar.ingredion.com

REGIÓN BRASIL

Oficinas Comerciales

Av. do Café, 277 Torre B 2º piso
04311-000 San Pablo - SP
Teléfono: +55 11 5070 7700

Plantas

Alcantara
Balsa Nova
Cabo de Santo Agostinho
Conchal
Mogi Guacu
Trombudo Central

br.ingredion.com

REGIÓN ANDINA

Oficinas Comerciales

COLOMBIA

Cali
CRA. 5 # 52-56
Tel: +57 2 4315000

Bogotá

Avda. El Dorado #69C-03 Centro
Comercial Capital Center, oficina 701B
Tel: +57 1 2105050

Medellín

CALLE 3 SUR # 43 A - 52, El Poblado
Torre Ultrabursátiles - Oficinas 604-605
Tel: +57 4 3542255

ECUADOR

Puerto Santa Ana, Edificio The Point,
piso 7, oficina 709. Guayaquil, Ecuador.
Tel: +593 4 3883050 / 55

Plantas

Cali, Colombia
Barranquilla, Colombia

info.servicioalcliente@ingredion.com
Servicio al cliente: 01 8000 513 200

co.ingredion.com

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

Los logos de INGREDION, DIAL-IN y CULINOLOGY son marcas perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.