



Ingredients Solutions



**Ideas Creativas. Soluciones Innovadoras.**





**SOLUCIONES  
PARA TUS PRODUCTOS**



**EXCELENCIA  
EN CALIDAD**



**PROFESIONALES  
ESPECIALIZADOS**



**INNOVACIÓN**



**COMPETITIVIDAD**



**FOCO EN  
EL CLIENTE**

## Misión

Desarrollar ingredientes y soluciones innovadoras para la industria alimenticia, que inspiren la creatividad, promuevan el crecimiento empresarial y contribuyan al bienestar de la sociedad.

## Visión

Ser líderes en la investigación y desarrollo de ingredientes y aditivos de la región, creando experiencias sensoriales superiores y cumpliendo con los más altos estándares de calidad, confianza y seguridad.

## Valores

**Pasión** por lo que hacemos. **Innovación, Excelencia y Calidad** en cada proyecto. **Competitividad y Foco en el cliente** para satisfacer sus necesidades.

## Sobre Nosotros

En un entorno donde las demandas de los consumidores impulsan el crecimiento constante de la industria, nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes un servicio de alta calidad basado en la innovación continua.

Nuestro equipo de profesionales aporta su experiencia y conocimientos acumulados a lo largo de más de dos décadas en el mercado, trabajando incansablemente en cada proyecto.

En Ingredients Solutions, nos destacamos por nuestro compromiso con la excelencia y el éxito de nuestros clientes.

Nuestra planta cuenta con **Certificación FSSC 22000, registro Libre de Gluten SIN TACC y elaboraciones KOSHER**

## Nuestra Planta



Ubicada en  
**General Rodriguez,**  
Buenos Aires, Argentina



**5000 m2**  
Área Total



Tecnología de **última**  
**generación**



**1500 tn**  
Capacidad Productiva



**700 tn**  
Stock Permanente



## Nuestros Socios Estratégicos



### FOOD INGREDIENTS & SOLUTIONS

Líder en Food Systems & Ingredientes, derivados lácteos, fundada en 1887 en el corazón de Europa con presencia en más de 50 países. Distribuidor para Argentina, Uruguay, Paraguay, Bolivia, Brasil



Grupo internacional de origen francés, fundado en 1871, con presencia en más de 90 países. Se dedica a desarrollar, producir y comercializar sabores y fragancias, manteniendo los más altos estándares de calidad.

Distribuidor para Argentina



Empresa con sede en Italia, centrada en soluciones de panificación natural, industrial y gourmet, altamente innovadoras. Distribuidor para Argentina, Uruguay, Paraguay y Bolivia



## Nuestros Productos



En Ingredients Solutions ofrecemos soluciones completas y personalizadas para la industria alimenticia. Nos enfocamos en adaptar nuestros productos a las necesidades específicas de nuestros clientes (Tailor-Made), garantizando la máxima calidad y seguridad en los productos proporcionando soporte técnico continuo y capacitación para asegurar una integración óptima y el éxito a largo plazo de nuestros clientes. Todos los productos son registrados bajo nuestra titularidad, siendo estos analizados cumpliendo con la normativa que los caracteriza.



### Agentes de Textura

Ingredientes especialmente desarrollados para brindar soluciones de textura, consistencia, viscosidad y estabilidad durante la vida útil de sus alimentos.

Usos y aplicaciones: lácteos, aderezos, dulces, cárnicos, helados, bebidas y muchos otros!



- Agar Solutions
- Mix Carragen
- Goma Xántica
- Goma Tara
- Goma Guar
- CMC Solutions
- Pectin Solutions de Alto y Bajo Metoxilo



### Desarrollos creativos e innovadores:

- Sistemas estabilizantes Tailor-Made
- Ventajas: reducir el nivel de inventario de diversos insumos al concentrarlos en un único blend.

# Nuestros Productos



## Agentes de Batido y Blend de Emulsionantes

Un universo de soluciones diseñadas para pastelería, panificación, heladerías y otras innovaciones.

Usos y aplicaciones: horneados como cakes, muffins, chantilly, mousses y otros aireados, grasas vegetales para aplicación en cafetería y otros usos.



## Enzimas para panificación

Nuestro producto BAKE FRESH SOLUTIONS ha sido especialmente diseñado a partir de amilasa maltogénica de origen europeo, lo que prolonga la frescura y aumenta la vida útil de los productos horneados.

Usos y aplicaciones: ideal para pan de molde, pan dulce/panetone, pan de viena y hamburguesas, entre otros. Además, ofrecemos otras enzimas para panificación bajo la línea ALFA SOLUTIONS, que contienen alfa amilasa en diversas concentraciones.



## Enzimas para lácteos

- Lactasolutions 5000

- Agente de batido en frío – OVERRUN SOLUTIONS
- Agente de batido para horneados – SPONG SOLUTIONS
- Agente de batido para horneados – AIRGEL SOLUTIONS
- Grasas vegetales en polvo- GV SOLUTIONS
- Espumante para café – IS FOAMER SOLUTIONS
- Blanqueador – COFFEE CREAMER SOLUTIONS

Concentraciones a medida

- 1.000 MANU/g
- 5.000 MANU/g
- 10.000 MANU/g
- Otras concentraciones Tailor-Made

# Nuestros Productos



## Masa Madre

Producto natural en polvo, obtenido mediante fermentación, que proporciona una textura ideal, un sabor auténtico y una fácil aplicación tanto en panadería artesanal como industrial.



- Spring Pane Solutions
- Spring Focaccia Solutions
- Authentic Italian durum Solutions
- Spring Siena Solutions
- Spring Panettone Solutions



## Agentes Endulzantes

Nuestros blends de endulzantes son una combinación sinérgica que logra un dulce sabor natural utilizando dosis menores.

Usos y aplicaciones: lácteos, bebidas, postres, helados, panificados y otros!



- Sucralosa Solutions
- Aspartamo Solutions
- Acesulfame K Solutions
- Sacarina Solutions
- Polidextrosa Solutions
- Stevia Solutions
- Fructosa Solutions

Desarrollos creativos e innovadores:

- Sistemas endulzantes Tailor Made

Ventajas: reducir el nivel de inventario de diversos insumos al concentrarlos en un único blend.

# Nuestros Productos



## Nutricionales

La fortificación de alimentos y bebidas es fundamental para abordar las deficiencias nutricionales en la población. A través de nuestras combinaciones de vitaminas y minerales, logramos satisfacer estos requerimientos a bajo costo, reduciendo la necesidad de mantener un alto inventario de diversos insumos al concentrarlos en un único blend.

Usos y aplicaciones: lácteos, panificados, galletitas, horneados, y premezclas, golosinas, bebidas, y más.



## Colorantes Naturales

El mundo se está inclinando hacia el uso de colorantes naturales, que son cada vez más populares en diversas industrias y aplicaciones.

Usos y aplicaciones: bebidas, lácteos, postres, confituras, golosinas y más



- Calcio – CALCIUM UP
  - Vitamina A + D3 (emulsión) – EMULHIS
  - Vitaminas A, C, D y E
  - Fibras – FIBER UP
  - Hierro – FERRAMIN
  - Zinc aminoquelado – AMINOZINC
  - Premixes tailor-made vitamínica-mineral
- Ventajas: evitar un alto nivel de inventario de distintos insumos concentrandolo en un único blend
- SALTY WHEY SOLUTIONS – Reducción de Sodio



- Carmín de Cochinilla en distintas concentraciones
- Bixina en distintas concentraciones
- Norbixina en distintas concentraciones
- Beta-caroteno en distintas concentraciones
- Cúrcuma
- Rocú
- Paprika
- Desarrollos a medida

# Nuestros Productos



## Preservantes Biológicos

Combinaciones sinérgicas que brindan alta efectividad a bajas dosis, ideales tanto para formulaciones antifúngicas como para el control de bacterias gram positivas.

Usos y aplicaciones: quesos, embutidos y chacinados secos, spray-on y otros usos como antifúngico. Nisin apto para quesos, cremas y otros alimentos para control de gram positivas.



- FUNGIMIX Solutions, blend a base de natamicina con distintos carriers y combinaciones innovadoras para distintos usos

- FUNGHI MIX LIQUIDO, blend a base de natamicina
- NISIN SOLUTIONS, blend a base de nisina



## Antioxidantes Naturales

Una solución antioxidante natural que combina isómeros alfa, beta, gamma y delta en proporciones óptimas para garantizar alta efectividad y prolongar la vida útil de los productos grasos.

Usos y aplicaciones: leche en polvo entera, embutidos y chacinados, aceites, margarinas, salsas, aderezos, galletas y otros productos con materia grasa.



- NATOX 35 / 50 / 70 / 90

**Antioxidantes Sintéticos:** A base de TBHQ, distintas concentraciones 5/10/15/20%



## Deshidratados

Productos naturales secado por sistema Spray de alta tecnología que permiten el agregado en distintos alimentos donde resulta inviable el uso del ingrediente tradicional evitando la migración de humedad. Entre sus ventajas destacamos: versatilidad de uso, fácil almacenamiento, vida útil prolongada, practicidad y seguridad en proceso productivo.

Usos y aplicaciones: coberturas y rellenos de barras de cereales, chocolates, helados, confituras, premezclas en polvo, postres en polvo, snacks dulces y salados, otros.



- Yogurt
  - Dulce de Leche
  - Leche Condensada
  - Quesos: Parmesano, cheddar, cremoso, romano, reggianito, mascarpone
  - Miel
  - Crema de leche
  - Jugos: naranja, limón, pomelo, frutilla, manzana
  - Pistacho Powder
  - Butter Powder
  - Nutellatte Powder
- 
- **Vegan Solutions:** Grasa en Polvo, Crema en Polvo, Coffee Creamer

## Nuestros Productos



### **Aceites Esenciales Encapsulados en polvo**

Nuestra línea de encapsulados naturales está desarrollada para ofrecer un alto perfil aromático, 100% natural y de alta performance.

Usos y aplicaciones: bebidas, horneados, golosinas, lácteos, postres y otros!



- Naranja
- Limón
- Pomelo



### **Savory**

Ingredientes naturales encapsulados en polvo .

Usos y aplicaciones: snacks, aderezos, salsas y embutidos, destacando especialmente el vinagre en polvo como preservante natural.



- Aceite de Oliva extra virgen en polvo
- Mix de Aceite de Oliva y Girasol en polvo
- Vinagre en Polvo



## Base Lactoalcohólica

Desarrollo creativo para la línea de whisky cream en constante crecimiento, similar a las línea tipo

Baileys/Amarula así como otros licores de crema.

Nuestra base de crema lactoalcohólica concentrada, facilita la logística, simplifica su uso en el proceso productivo y permite a los clientes incorporar su destilado alcohólico, color y sabor según sus preferencias.



- Ideal para bebidas tipo “Whisky Cream”

## Otros Productos



- Caseinato de Sodio
- Caseinato de Calcio
- Suero lácteo deslactosado
- Emulsionantes
- LATTE DELUXE, sustituto de leche entera instantáneo con 26% de grasa
- BUTTER DELUXE (AMF)

# Nuestros Productos



**Sabores para Alimentos**



**Sensors**  
Flavor



**Bebidas**

Refrescos, bebidas calientes, bebida en polvo y alcohólicas



**Salados**

Sopas, Salsas, Platos Preparados, Aperitivos y Carnes



**Panadería**

Galletas, panes y pasteles



**Confitería**

Chocolates, chicles, caramelos y gominolas



**Lácteos**

Helados, Postres y Yogures



**Productos farmacéuticos**  
Nutracéuticos



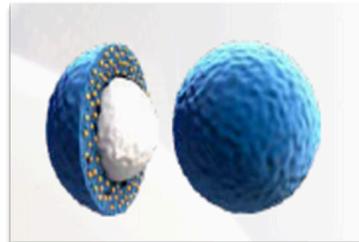
**Cuidado bucal**

Pasta dentífrica  
Enjuague bucal



**COMPUESTOS Y MOLÉCULAS NATURALES**

- ✓ Alto rendimiento;
  - ✓ Aromas naturales rentables;
  - ✓ Cumple las exigencias normativas.
- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| ▪ Biotecnología           | ▪ Experiencia en cítricos |
| ▪ Experiencia en vainilla | ▪ Colorantes naturales    |
| ▪ Jungle essence®         | ▪ Aceites esenciales      |



**AROMAS ENCAPSULADOS Y LIBERACIÓN DE SABORES**

- ✓ Sistemas de liberación a medida
  - ✓ Protección del sabor
  - ✓ Estabilidad y mejora de la liberación.
- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| ▪ Estabilidad del sabor | ▪ Disponible en polvo |
| ▪ Atractivo visual      | ▪ Granulado           |
| ▪ Liberación del sabor  | ▪ Caps                |



**ESTIMULANDO LOS SENTIDOS**

- ✓ Productos con formulaciones complejas;
  - ✓ Reducción y/o sustitución de ingredientes;
  - ✓ Aumento de las sensaciones:
- |             |                     |                           |
|-------------|---------------------|---------------------------|
| ▪ Frío      | ▪ Sensación en boca | ▪ Sustituto del Cacao     |
| ▪ Caliente  | ▪ Dulzor            | ▪ Sustituto de Vainillina |
| ▪ Hormigueo | ▪ Enmascaramiento   |                           |

# Nuestra Presencia



## Algunos de los clientes que confían en Nosotros



Mf mater food

Multingredientes





Ingredients Solutions

## Contáctenos

 +54 237-4654-617 / 634 / 635 / 636

 [contacto@ingredients-solutions.com](mailto:contacto@ingredients-solutions.com)

 [www.ingredients-solutions.com](http://www.ingredients-solutions.com)

 MEJORES  
EMPRESAS  
DE ARGENTINA

