

TANGARÁ





TECHNOLOGY AND THE BEST PRODUCTS FOR YOUR BUSINESS:

Tangará is a food solution company that has been operating in the global market for over 58 years offering a wide range of products.

We are specialized in manufacturing dairy products that are developed for retail, food service and food industry markets.

Our production takes place in two manufacturing units in Brazil located in Manhuaçu (Minas Gerais State) and Estrela (Rio Grande do Sul State) and together they are able to deliver:

- 2,800 tons in Spray Dryer.
- 4,000 tons in Dry Blend.

*Discover Tangará product line.
Discover the best of milk for you.*



TECNOLOGÍA Y LOS MEJORES PRODUCTOS PARA SU NEGOCIO:

Tangará es una compañía con más de 58 años de presencia en el mercado y ofrece una amplia variedad de productos en su portafolio.

Somos especialistas en producción de compuestos lácteos, direccionando nuestras ventas a mercados al por menor, food service e industria alimentaria (food industry).

Tenemos dos fábricas en Brasil, una ubicada en la ciudad de Manhuaçu, estado de Minas Gerais y otra ubicada en la ciudad de Estrela, estado de Río Grande del Sur. En conjunto, las dos fábricas presentan capacidad mensual de producción de:

- 2.800 toneladas en Spray Dryer.
- 4.000 toneladas en Dry Blend.

*Conozca la línea de productos Tangará.
Conozca lo mejor de la leche para usted.*



LA TECHNOLOGIE ET LES MEILLEURS PRODUITS POUR VOTRE ENTREPRISE:

Tangará est une entreprise qui opère depuis plus de 58 ans en proposant une large gamme de produits sur son portefeuille.

Nous sommes spécialisés dans la production de composés laitiers pour les marchés de la grande distribution, de la restauration et de l'industrie alimentaire.

Nous avons deux usines au Brésil: l'une située dans la ville Manhuaçu, dans la province de Minas Gerais et l'autre située dans la ville Estrela, dans la province de Rio Grande do Sul. Tous ensemble, nos deux usines ont une capacité de production mensuelle de:

- 2 800 tonnes de Spray Dryer (Spray de séchage).
- 4 000 tonnes de Dry Blend (Mélange sec).

*Découvrez la gamme de produits Tangará.
Découvrez le meilleur du lait pour vous.*



- Located in Estrela/RS, 115 km from Porto Alegre.
- Fluid milk reception (Spray Dryer technology).
- Produces milk powder and condensed milk.
- Total area: 120,000 m².
- Monthly processing capacity of 6 million liters of fluid milk.
- Monthly production capacity: 2,000 tons of Dairy Blends and 1,200 tons of condensed milk.



- Situado em Estrela/RS, a 115 km de Porto Alegre.
- Unidade de recepção (tecnologia Spray Dryer).
- Produz leite em pó e leite condensado.
- Área total: 120.000 m².

- Capacidad de procesamiento mensual de 6 millones de litros de leche fluida.
- Capacidad de producción mensual: 2.000 toneladas de mezclas lácteas y 1.200 toneladas de leche condensada.



- Située à Estrela (RS), à 115km de Porto Alegre.
- Réception de lait fluide (technologie Spray Dryer).
- Production de lait en poudre et lait concentré.
- Surface totale: 120 000 m².
- Capacité de traitement mensuel de 6 millions de litres de lait fluide.
- Capacité de production mensuelle: 2 000 tons de mélanges laitiers et 1 200 tons de lait concentré.

ESTRELA

(RS)



MANHUAÇU

(MG)



- Food industry located in Manhuaçu (MG).
- Total area: 88,000 m².
- Storage capacity (dry): 1,800,000 tons.
- Monthly production capacity:
Dry Blend: **4,000 tons**
Spray Dryer: **2,200 tons**
- Technology Center.



- Indústria alimentaria ubicada en Manhuaçu (MG).
- Superfície total: 88.000 m².
- Capacidad de almacenamiento (seco): 1.800.000 toneladas.
- Capacidad de producción mensual:
Mezcla seca: **4.000 toneladas**
Secador por pulverización: **2.200 toneladas**
- Centro Tecnológico.



- Industrie alimentaire située à Manhuaçu (MG).
- Surface totale: 88 000 m².
- Capacité de stockage (sec): 1 800 000 tons.
- Capacité de production mensuelle:
4 000 tons de mélanges laitiers
2 200 tons de spray dryer
- Centre de technologie.

TANGARÁ

Bon

Purelac



PROTEIN:
13%

FAT:
12%



PROTEIN:
14%

FAT:
24%

MILK REPLACER/ DAIRY BLEND BON



- Replaces 100% of powdered milk or fluid milk.
- For direct consumption.
- Can be used in many applications.
- Milk flavour.
- Excellent cost-benefit.
- Source of vitamins and minerals.

SUSTITUTO DE LA LECHE COMPUESTO LÁCTEO BON



- Sustituye 100% la aplicación de la leche fluida o en polvo.
- Para consumo directo.
- Se puede utilizar en muchas aplicaciones.
- Sabor lácteo.
- Excelente costo-beneficio.
- Fuente de vitaminas y minerales.

LAIT DE REMPLACEMENT MÉLANGE SEC BON



- Remplace 100% le lait en poudre ou le lait fluide.
- Pour la consommation directe.
- Peut être utilisé dans de plusieurs applications.
- À saveur de lait.
- Bon rapport qualité-prix.
- Source de vitamines et de sels minéraux.

MILK REPLACER/ DAIRY BLEND PURELAC



- Replaces 100% of powdered milk or fluid milk.
- For direct consumption.
- Can be used in many applications.
- 100% animal fat.
- Excellent cost-benefit.
- Accentuated milk flavour.
- Source of vitamins and minerals.

SUSTITUTO DE LA LECHE COMPUESTO LÁCTEO PURELAC



- Sustituye 100% la aplicación de la leche fluida o en polvo.
- Para consumo directo.
- Se puede utilizar en muchas aplicaciones.
- 100% grasa animal.
- Excelente costo-beneficio.
- Sabor lácteo acentuado.
- Fuente de vitaminas y minerales.

LAIT DE REMPLACEMENT MÉLANGE SEC PURELAC



- Remplace 100% le lait en poudre ou le lait fluide.
- Pour la consommation directe.
- Peut être utilisé dans de plusieurs applications.
- 100% graisse animale.
- Bon rapport qualité-prix.
- À saveur accentuée de lait.
- Source de vitamines et de sels minéraux.

TANGARÁ



ALSO
AVAILABLE
IN INSTANT
FORM

PROTEIN:
5%

FAT:
26%

MILK REPLACER / DAIRY BLEND PURELAC PRO MAX



- Replaces 100% of powdered milk or fluid milk.
- For direct consumption.
- Can be used in many applications.
- Reduces the recipe's cost.
- Highly creamy.
- Milk flavour.
- Has the same fat quantity as the milk.
- Highlights the product's flavour and scent.
- Standardizes the final product.

SUSTITUTO DE LA LECHE COMPUESTO LÁCTEO PURELAC PRO MAX



- Sustitutos 100% la leche en polvo o la leche fluida.
- Para consumo directo.
- Se puede utilizar en diversas aplicaciones.
- Reduce el costo de la receta.
- Altamente cremoso.
- Sabor de la leche.
- Tiene la misma cantidad de grasa que la leche.
- Destaca el producto y el aroma.
- Estandariza el sabor del producto final.

LAIT DE REMPLACEMENT MÉLANGE SEC PURELAC PRO MAX



- Remplace 100% le lait en poudre ou le lait fluide.
- Pour la consommation directe.
- Peut être utilisé dans de plusieurs applications.
- Réduit le coût de la recette.
- Agent d'onctuosité.
- À saveur de lait.
- Contient la même quantité de graisse que le lait.
- Rehausse la saveur et l'arôme du produit.
- Standardise le produit final.



PROTEIN:
13%

IDEAL
FOR
ICE CREAM

FAT:
26%

MILK REPLACER / DAIRY BLEND PRELAC PRO PREMIUM



- Replaces 100% of powdered milk or fluid milk.
- For direct consumption.
- Can be used in many applications.
- Reduces the recipe's cost.
- Highlights the product's flavour and scent.
- Higher revenue.
- Accentuated milk flavour.
- Standardizes final product.

SUSTITUTO DE LA LECHE COMPUESTO LÁCTEO PRELAC PRO PREMIUM



- Sustitutos 100% la leche en polvo o la leche fluida.
- Para consumo directo.
- Se puede utilizar en muchas aplicaciones.
- Reduce el coste de la receta.
- Destaca el sabor y aroma del producto.
- Mayores ingresos.
- Aroma acentuado de la leche.
- Estandariza el sabor del producto final.

LAIT DE REMPLACEMENT MÉLANGE SEC PRELAC PRO PREMIUM



- Remplace 100% le lait en poudre ou le lait fluide.
- Pour la consommation directe.
- Peut être utilisé dans de plusieurs applications.
- Réduit le coût de la recette.
- Rehausse la saveur et l'arôme du produit.
- Rendement.
- À saveur de lait.
- Standardise le produit final.

TANGARÁ

Purelãc
pro

PROTEIN:
14%

FAT:
24%



MILK REPLACER / DAIRY BLEND PURELAC PRO 4051



- Replaces 100% of powdered milk or fluid milk.
- For direct consumption.
- Can be used in many applications.
- 100% animal fat.
- Excellent cost-benefit.
- Accentuated milk flavour.
- Source of vitamins and minerals.

SUSTITUTO DE LA LECHE COMPUESTO LÁCTEO PURELAC PRO 4051



- Sustitutos 100% de la leche en polvo o la leche fluida.
- Para consumo directo.
- Se puede utilizar en muchas aplicaciones.
- 100% grasa animal.
- Excelente costo-beneficio.
- Sabor a tinta acentuado.
- Fuente de vitaminas y sales minerales.

LAIT DE REMPLACEMENT MÉLANGE SEC PURELAC PRO 4051



- Remplace 100% le lait en poudre ou le lait fluide.
- Pour la consommation directe.
- Peut être utilisé dans de plusieurs applications.
- 100% graisse animale.
- Excellent rapport coût-bénéfice.
- À saveur accentuée de lait.
- Source de vitamines et de sels minéraux.

4%
FAT



SWEETENED CONDENSED MILK/ DAIRY BLEND

- Milk Flavour.
- High viscosity.
- Pleasant sweetness / soft sweetness.
- Excellent cost-benefit.
- Large range of usage.

Applications: for direct consumption, can be used in creams recipes, pancakes, fruit salad, açai topping, bakery, puddings, pies, sweets, stuffing/ fillings and so on.

MEZCLA LÁCTEA CONDENSADA

- Sabor lácteo.
- Alta viscosidad.
- Dulzura suave.
- Excelente costo-beneficio.
- Se puede utilizar en muchas aplicaciones.

Aplicaciones: para consumo directo, se puede utilizar en recetas de cremas, panqueques, ensalada de frutas, cobertura de açai, panadería, flanes, dulces, rellenos, etc.

MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ

- À saveur de lait.
- Viscosité élevée.
- Douceur agréable.
- Bon rapport qualité-prix.
- Large éventail d'utilisation.

Applications: pour consommation directe, il peut être utilisé dans des recettes de crèmes, puddings et desserts, et même comme garniture sur l'açai, les crêpes et la salade de fruits frais, tartes, et glaçage.



**FULL CREAM
SWEETENED
CONDENSED MILK
8% FAT**

Applications: bakery, puddings, pies, sweets, stuffing/fillings, and so on.

- Sabor a leche acentuado.
- Altamente cremoso.
- Consistencia firme.
- Alta viscosidad.
- Gran cantidad de uso.

Aplicaciones: panadería, confitería, flanes, pasteles, dulces, rellenos, etc.

- À saveur caractéristique de lait.
- Onctuosité idéale.
- Consistance ferme.
- Viscosité élevée.
- Large éventail d'utilisation.

Applications: pâtisseries, puddings, tartes, garnitures et glaçage.

The logo for TANGARÁ, featuring the word in a bold, sans-serif font. The background of the page is decorated with large, flowing, abstract shapes in shades of yellow, orange, and blue.

For customized solutions, please contact our team.

Para soluciones personalizadas, por favor póngase en contacto con nuestro equipo.

Pour des solutions personnalisées, veuillez contacter notre équipe.

export@tangarafoods.com.br

+55 (31) 2125 9169

+55 (31) 97311 0040