



Corbion

Trigo e Panificação



Quem Somos

Desenvolvemos soluções de ingredientes sustentáveis para melhorar a qualidade de vida das pessoas hoje e para as gerações futuras. Por mais de 100 anos, temos compromisso com segurança, qualidade e desempenho. Com base em nossa profunda aplicação e conhecimento de produto, trabalhando lado a lado com os clientes para que nossas tecnologias de ponta funcionem para eles.

Na Corbion, vivemos nossa promessa de marca "Continue criando", através de nossa ciência, uma compreensão clara dos mercados que atendemos e, claro, através de nossas pessoas criativas.

NOSSO PROPÓSITO

Melhorar a qualidade de vida para as pessoas de hoje e as gerações futuras.

NOSSA VISÃO

Inspira uma escolha consciente para soluções seguras, saudáveis e convenientes feitas através de processos da natureza e recursos renováveis.

NOSSA MISSÃO

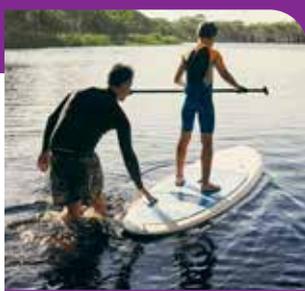
Criar valor para nossos clientes através de nossas soluções de base biológica, desenvolvidas pela natureza, projetadas pela ciência e entregues por meio de nossa dedicação.

Nossos Valores

Em qualquer nível de nossa empresa, você encontrará colaboradores que vivem conforme os mesmos valores essenciais, que apoiam nossa visão e estratégia, moldam nossa cultura e refletem o que representamos como empresa. Esses valores servem como nossa diretriz principal, guiando nosso comportamento diário e moldando nossas ações.



Coragem



Cuidado



Colaboração



Compromisso

Pão Francês e Pão Francês Congelado

PRODUTO	BENEFÍCIO
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS	
Spring® Alfa	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta
Spring® Gox	Tolerância na fermentação, estrutura, volume e pestana
Spring® Flip	Estabilidade da massa, tolerância na fermentação, estrutura, volume e substituição de emulsificantes
EMULSIFICANTES	
Esterlac E / Esterlac E/FF - Sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Esterlac V/ Esterlac V/FF - Cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Datem	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Granoestab	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
MIXES	
Granomix 100	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, pestana, crocância, coloração dourada da crosta e tolerância à fermentação
Maturax	Maquinabilidade da massa, estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
INGREDIENTES	
Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
Glúten®	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação

Soluções para:

- ▶ Tolerância
- ▶ Crocância
- ▶ Estrutura
- ▶ Salto de forno/volume
- ▶ Pestana
- ▶ Cor



Supere os principais desafios da panificação

Biscoitos



PRODUTO	BENEFÍCIO	BISCOITO DOCE	BISCOITO WAFER	BISCOITO CRACKER
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS				
Spring® Alfa	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta			x
Summer Pro	Quebra a força da farinha, uniformidade massa, volume e textura	x	x	x
Summer Xylan	Quebra a força da farinha, extensibilidade da farinha e da massa, redução de água da receita, salto de forno, evita retração da massa, volume, textura e redução sobre o peso do biscoito		x	x
Summer Expert	Melhora do processo de esponja, evita a retração, aumenta a viscosidade das massas, otimiza o assamento, aumenta a produtividade, melhora a crocância e a coloração e reduz o checking	x	x	x
EMULSIFICANTES				
Esterlac E / Esterlac E/FF - Sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação	x		x
ACIDULANTE				
Purac Powder 60	Fornecer controle de pH para aumentar a eficácia dos inibidores de fungos. Possui sabor limpo e suave que não afetará negativamente o sabor do produto final.	x	x	x

Soluções pensadas para encantar e engajar o consumidor



Soluções para Biscoitos

- ▶ Evite o sobrepeso
- ▶ Reduz o checking
- ▶ Expansão



Pão Industrial



PRODUTO	BENEFÍCIO
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS - FRESCOR E EXTENSÃO DE VIDA ÚTIL	
Bake-Soft 197P	Mistura otimizada de enzimas que pode ser usada para manter e ou aumentar a vida útil de pães proporcionando uma estrutura de miolo macia, úmida e com frescor duradouro.
Spring® Life	Maciez e extensão de shelf life
Spring® Plus	Maciez e extensão de shelf life
Spring® Sense	Maciez, frescor, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Ultra Fresh® Premium Advantage	Um produto com enzimas devidamente balanceadas e obtendo o máximo da potencia da sinergia entre elas melhorando significativamente a qualidade e a vida útil de produtos de panificação. Este produto também permite reduzir os níveis de açúcar e levedura da fórmula, melhorar perfil nutricional, otimização de fórmulas e processo.
Ultra Fresh® Premium RustyK	Com farinha ativa de malte de cevada, é uma mistura de enzimas otimizadas desenvolvido para aplicação em pães de fermentação natural e ou biológica. Possibilita a eliminação total ou redução do açúcar adicionado, potencializando a extensão de vida útil do produto e aprimoramento da experiência do consumidor. Finamente desenhada para os processos de fermentação natural em pães de forma, favorecendo a fermentação da massa madre como também a eliminação do fermento biológico
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS - CONDICIONADORES DE MASSA	
Pristine® 550 VF	Pristine® 550 VF é uma solução clean label que remove emulsificantes e oxidantes, dando tolerância ao processo e simplificando os rótulos dos produtos de panificação. Mantendo qualidade, sabor e textura que são sinônimos de excelência para os pães.
Pristine® 2200	Oferece a possibilidade de reduzir ou substituir emulsificantes na fórmula oferecendo a força e o condicionamento ideais para a massa. Poderá ser necessário usar ácido ascórbico em sinergia.
Spring® Alfa	Poder fermentativo, volume e cor dourada crosta
Spring® Gox	Estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Spring® Flip	Estabilidade massa, estrutura, volume, substituição de emulsificantes e tolerância à fermentação
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS - CONSERVANTES NATURAIS	
Verdad® MP 100	O Verdad® MP100 é um inibidor líquido de mofo, que possui fórmula otimizada em termos de custos e ainda oferece uma mistura de ácidos orgânicos ativos para preservação. Desenvolvido especialmente para produzir produtos panificados com rótulos limpos e ingredientes reconhecíveis, sem impactar os atributos sensoriais como sabor, textura e cor dos produtos finais.
Purac Powder 60	Purac Powder fornece controle de pH para aumentar a eficácia dos inibidores de fungos. Possui sabor limpo e suave que não afetará negativamente o sabor do produto final.
EMULSIFICANTES	
Esterlac E / Esterlac E/FF - Sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Esterlac V/ Esterlac V/FF - Cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Datem	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
MHS 90	Estabilidade da massa, maciez, uniformidade dos alvéolos e extensão de shelf life
GMS® 540	Monoglicerídeo hidratado criado especialmente para aplicações em pães. Possibilita que se obtenha aumento na tolerância durante o armazenamento, mantendo sabor, textura, qualidade e maciez durante toda a vida útil do produto. Além de não possuir gordura parcialmente hidrogenada em sua formulação.
MIXES	
Granomix 101	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, coloração dourada da crosta, maciez da crosta e do miolo, tolerância à fermentação
Soft life	Maquinabilidade, estabilidade da massa, maciez, elasticidade, uniformidade do miolo e extensão de shelf life
INGREDIENTES	
Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
Glúten	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação
La Lux	Branqueador de farinha

Soluções
desenvolvidas para
melhoria da qualidade
e performance



Soluções para Pão de Forma

- ▶ Maciez/frescor
- ▶ Extensão shelf life
- ▶ Cor
- ▶ Textura de miolo
- ▶ Estrutura
- ▶ Tolerância ao processo



Massas



PRODUTO	BENEFÍCIO	MASSA FRESCA	MASSA SECA
EMULSIFICANTES			
Esterlac E / Esterlac E/FF - Sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação	x	x
Esterlac V/ Esterlac V/FF - Cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação	x	x
MIXES			
Granopasta	Retardo do escurecimento enzimático em massa fresca	x	
INGREDIENTES			
Ácido Ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação	x	
Ácido Lático	Acidulante para pães e retarda escurecimento em massas frescas	x	
Glúten	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação	x	x



Soluções para Massa Fresca e Seca

- ▶ Ponto de cocção
- ▶ Menor lixiviação
- ▶ Cor em massas frescas

Soluções para diferentes tipos de aplicações e exigências



Pizza



PRODUTO	BENEFÍCIO
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS	
Spring® Alfa	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta
Spring® CA 400	Extensibilidade da farinha e da massa, volume, salto de forno, maquinabilidade e relaxamento da massa
Spring® Flip	Estabilidade da massa, estrutura, volume, substituição de emulsificantes e tolerância à fermentação
EMULSIFICANTES	
Esterlac E / Esterlac E/FF - Sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Esterlac V/ Esterlac V/FF - Cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
INGREDIENTES	
Ácido Ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
Glúten	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação

Possibilidades sem igual na hora de personalizar seu produto

Soluções para Pizza

- ▶ Extensibilidade
- ▶ Maquinabilidade
- ▶ Expansão do disco
- ▶ Cor
- ▶ Crocância

Tortillas/Wraps



PRODUTO	EFEITO	Tortillas	Wrap
MIX			
Tortilla Suave CL	Frescor e tecnologias anti-aderentes combinam-se nesta solução clean label, que melhora e mantém a qualidade da tortilla ao longo da vida útil. Tortilla Suave CL pode ser adicionado às fórmulas de tortillas existentes para criar um produto macio e flexível sem pegajosidade.	X	
Tortilla Suave GR	Tortilla Suave GR é um condicionador sem goma guar que pode ser adicionado em fórmulas de tortillas existentes para reduzir a aderência, melhorar a maciez e aumentar a capacidade de rolagem.	X	
EMULSIFICANTES			
Trancendim® 180*	Trancendim® 180 é um Mono e Diglicerídeo especialmente formulado que promove a estruturação em sistemas de óleo. Remove óleos parcialmente hidrogenados de aplicações de panificação sem aumentar os níveis de gordura saturada - fornecendo um painel nutricional aprimorado sem comprometer a experiência alimentar que os consumidores exigem.		X

*Produto importado, consulte as condições comerciais.



Soluções para Tortillas

- ▶ Flexibilidade
- ▶ Clean Label
- ▶ Sem pegajosidade

Bolos



PRODUTO	BENEFÍCIO
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS	
Spring® Cake NG	Maciez, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Ultra Fresh® Sweet Premium 290	Cria uma sensação de bolinho fresco e macio com maior estabilidade de sabor ao longo do tempo. Extremamente tolerante em dosagem e no processo de fabricação do bolinho permitindo a extensão de vida útil.
Ultra Fresh® Sweet Supreme 480	Cria uma sensação de bolo fresco e macio com maior estabilidade de sabor ao longo do tempo. Extremamente tolerante em dosagem e no processo de fabricação de bolos permitindo a extensão de vida útil.
FERMENTOS QUÍMICOS/FOSFATOS	
Granomix 400 F	Aeração, expansão e volume

Soluções para diversos tipos de Bolos e Panetones

- ▶ Maciez/frescor
- ▶ Extensão shelf life
- ▶ Cor
- ▶ Textura de miolo
- ▶ Estrutura

Panetone



PRODUTO	BENEFÍCIO
SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS - FRESCOR E EXTENSÃO DE VIDA ÚTIL	
Ultra Fresh® Premium Advantage	Um produto com enzimas devidamente balanceadas e obtendo o máximo da potencia da sinergia entre elas melhorando significativamente a qualidade e a vida útil de produtos de panificação. Este produto também permite reduzir os níveis de açúcar e levedura da fórmula, melhorar perfil nutricional, otimização de fórmulas e processo.
EMULSIFICANTE	
GMS® 540*	Monoglicerídeo hidratado criado especialmente para aplicações em pães. Possibilita que se obtenha aumento na tolerância durante o armazenamento, mantendo sabor, textura, qualidade e maciez durante toda a vida útil do produto. Além de não possuir gordura parcialmente hidrogenada em sua formulação.

*Produto importado, consulte as condições comerciais.

LINHA

Rustylk

*Cor, sabor e
textura em perfeito
equilíbrio!*

- ▶ 100% Natural
- ▶ Artesanal
- ▶ Perfil Aromático Exclusivo

FARINHAS DE MALTE

PRODUTO	COR	DESCRIÇÃO	INDICADO PARA	MODO DE APLICAÇÃO	DOSAGEM SUGERIDA
Dark		Confere coloração marrom intensa com notas torradas ao fundo, mas sem amargor pronunciado.	Biscoitos; Snacks; Pães Integrais e Pães Rústicos	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	0,5 - 3% base farinha
Ricco		Farinha de malte torrada. Excelente equilíbrio entre os sabores de chocolate e café. Produto gourmet com perfil aromático exclusivo.	Pães; Panetones, Pães Integrais e Rústicos; Biscoitos; Snacks e Bolos	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
Amber		Farinha de malte dourada levemente acidificada. Realça aromas naturais da farinha. Combinação única com notas maltadas e delicadamente ácidas, conferindo coloração dourada.	Pães Integrais; Pães Rústicos; Pães Doces; Biscoitos; Snacks e outros	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha



Nossas Instalações

● Matriz

● Unidade de Produção

● Escritório de Vendas

● Centro de Inovação



Projetado pela ciência, alimentado pela natureza

A Corbion cria soluções de ingredientes inovadoras para os principais fabricantes de alimentos em todo o mundo. Nossa especialidade inspira os clientes a fabricar alimentos que começam com sabor, permanecem frescos e seguros, desde a data de produção até a data do consumo. Utilizando soluções sustentáveis que fornecem valor real, focado no consumidor, trabalhamos lado a lado com os clientes, ajudando-os a crescer e a criar alimentos deliciosos que captam o paladar das pessoas e conquistam sua confiança. Na Corbion, nossas prioridades como consumidores moldam as soluções que criamos e, como resultado, sentimos confiança e orgulho em servir nossas próprias famílias e amigos, os produtos que ajudamos a tornar possível.



Corbion

corbion.com

[▶ CorbionCompany](#)

[in corbion](#)

[@corbion](#)