Corbion

Keep creating

corbion.com

A EMPRESA

A Corbion completou 65 anos de atuação no Brasil em 2020, é líder global de mercado em ácido lático e seus derivados, e em sua operação brasileira atua em dois diferentes segmentos: Ingredientes Alimentícios Naturais e Bioquímicos. As soluções são desenvolvidas para mercados globais, como panificação, cárneos, lácteos, confeitos, bebidas e alimentos em geral, além do setor farmacêutico, de cuidados pessoais e do lar, e plásticos renováveis.

Possuí três fábricas no Brasil, um Centro de Inovação e laboratórios de aplicação, reunindo mais de 400 colaboradores focados no desenvolvimento de soluções. O amplo portfólio de ingredientes alimentícios de fontes naturais engloba principalmente o ácido lático, os lactatos, de sódio, potássio e cálcio, além de fermentados de açúcar e emulsificantes, o que permite que a companhia trabalhe com diversas soluções, como acidificação, fortificação mineral, extensão de vida de prateleira, controle de patógenos, redução de sódio, entre outros.

NOSSO COMPROMISSO

Desenvolvemos soluções sustentáveis de ingredientes para melhorar a qualidade de vida das pessoas de hoje e das futuras gerações. Por mais de 100 anos, de atuação global, temos sido rigorosos em nosso compromisso com a segurança, qualidade, inovação e desempenho. Com base em nosso profundo conhecimento dos produtos e suas aplicações, trabalhamos em estreita colaboração com nossos clientes para garantir que nossa tecnologia de ponta produza o melhor resultado.



NOSSAS SOLUÇÕES



A Corbion fornece soluções aos seus parceiros à fim de tornar seus produtos mais seguros, saudáveis a uma população em crescimento, e reduzir o desperdício através de extensão de vida útil de prateleira dos produtos. As soluções são elaboradas com foco nas necessidades dos fabricantes e consumidores, buscando endereçar as megatendências globais de escassez de recursos, crescimento da população e segurança alimentar, pois se preocupa com os colegas, clientes e parceiros de negócios, além de todos no mundo que vivemos. A coragem é valorizada como força motriz da inovação e da mudança, criando produtos mais seguros, consumidores mais saudáveis e um mundo melhor.



CONTATO

corbion.com
contato_br@corbion.com
LinkedIn: *Corbion Food*



Inovação que *simplifica!*

O ULTRA FRESH® PREMIUM RUSTYK com farinha ativa de malte de cevada é uma mistura de enzimas otimizadas desenvolvido para aplicação em pães.

Possibilita a eliminação total do açúcar adicionado e potencializa extensão de vida útil do produto e aprimoramento da experiência do consumidor.

- Pães com aromas únicos e equilibrados
- Otimização nos processos de fermentação natural e/ou biológica
- Solução Natural e Clean Label

Corbion
Keep creating

(41) 3512-4500 / (11) 5509-3099

corbion.com corbion-food @CorbionFood CorbionCompany