

Piekarnictwo



IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*



IOI GROUP





Wsparcie ekspertów w tworzeniu pysznych chwil

Pieczenie produktów najwyższej jakości zależy od wielu złożonych czynników. Cykle wartości produktów są coraz krótsze, a trendy dotyczące zdrowego odżywiania zmieniają się szybciej niż kiedykolwiek. Utrzymanie konkurencyjności wymaga błyskawicznego reagowania na zmiany rynkowe. Nasi eksperci dobrze o tym wiedzą i wspólnie z klientami starają się dobierać odpowiedni rodzaj tłuszczu tak, aby tworzyć innowacyjne produkty spełniające wymagania rynku.

Wraz z nowym trendem zdrowszej, naturalnie wytwarzanej żywności oraz czytelnych i rzetelnych etykiet klienci zwracają coraz większą uwagę na identyfikowalność składników produktów żywnościowych. Dbając o bezpieczeństwo i ekologiczne zrównoważenie żywności, producenci i konsumenci wymagają rzetelnych informacji o pochodzeniu składników produktów.

Nasze doświadczenie i wiedza pomogą Państwu spełnić te wymagania. Wspólnie możemy przekształcić Państwa koncepcje w niezwykle atrakcyjne produkty piekarnicze o optymalnym okresie przechowywania i doskonałych walorach smakowych oraz jakościowych, zgodnych z oczekiwaniami konsumentów — i to wszystko w przystępnej cenie.



Oleje i tłuszcze które pomagają w realizacji celów biznesowych

Jesteśmy czołowym producentem wysokiej jakości olejów i tłuszczów używanych w przemyśle spożywczym. Oto nasza firma w liczbach:

1 w pełni zintegrowany i zrównoważony łańcuch dostaw obsługiwany wspólnie z grupą IOI, pozwalający na zaopatrywanie naszych klientów w produkty o niezmiennie wysokiej jakości

3 kontynenty, dzięki czemu jesteśmy w stanie obsługiwać klientów na całym świecie

100+ nasza obecność w ponad 100 krajach **100-procentowa** identyfikowalność oleju palmowego

125 lat doświadczenia w dobieraniu składników, zastosowań i procesów

300+ zarejestrowanych patentów dla innowacyjnych rozwiązań opracowanych przez naszych specjalistów ds. rozwoju

500 produktów o szerokiej gamie zastosowań: od piekarnictwa i cukiernictwa po produkcję zamienników tłuszczu mlecznego oraz żywności dla niemowląt

1150 pracowników oferujących Państwu swoją bogatą wiedzę i doświadczenie, dzięki czemu możecie Państwo tworzyć zdrowsze, zrównoważone ekologicznie i opłacalne produkty





Tworzymy wspólnie

Współpraca z nami to dostęp do naszej wiedzy technicznej, która w połączeniu z Państwa wyjątkową znajomością branży umożliwi nam opracowanie rozwiązań pozwalających zawsze być krok przed innymi. Niezależnie od tego, czy zajmują się Państwo wytwarzaniem żywności funkcjonalnej luksusowych przysmaków, zapewniamy wsparcie i specjalistyczną wiedzę gwarantującą wysoką jakość wypieków.

Nasza bogata oferta rozwiązań zawiera produkty dostosowane do Państwa indywidualnych potrzeb: tłuszcze do nadzień, polew, a także tłuszcze barierowe i piekarnicze, do kruchych ciastek, chleba, ciasta kruchego oraz ciasta francuskiego.

Realizacja Państwa potrzeb i pomysłów
Korzystając ze swej rozległej wiedzy na temat składników, ich zastosowań i procesów, nasi eksperci ds. piekarnictwa wspólnie z Państwa zespołem ds. rozwoju opracują sposoby wcielenia Państwa pomysłów w życie.

Pracując w Państwa zakładach produkcyjnych lub naszym Studio Konceptyjnym, nasi eksperci pomogą Państwu opracować receptury opłacalnych ekonomicznie produktów dostosowanych do Państwa metod produkcji i upodobań klientów. Mogą oni także pomóc Państwu zoptymalizować procesy produkcyjne. Nasi specjaliści nieustannie obserwują zmiany na rynku produktów piekarniczych i uwzględniają je w perspektywie Państwa działalności i stojących przed Państwem wyzwań. Nasi eksperci również bacznie śledzą wszelkie nowinki technologiczne, udostępniając Państwu innowacyjne rozwiązania pozwalające pozostać zawsze o krok przed innymi.

Dodatkowe usługi

Nasze usługi nie ograniczają się tylko do wsparcia technicznego. Oferujemy cenne analizy rynku umożliwiające optymalizację procesu pozyskiwania surowców.

Ponieważ jednym z kluczowych elementów działalności jest niezawodność dostaw, zapewniamy również dostęp do naszych systemów logistycznych, ułatwiających precyzyjne planowanie produkcji.



Bogactwo zastosowań **produktów**

Niezależnie od tego, czy potrzebują Państwo napowietrzanego nadzienia do ciasteczek, ciasta biszkoptowego czy chleba z wydłużonym czasem przechowywania, jesteśmy w stanie zaoferować rozwiązanie spełniające Państwa indywidualne wymagania. Analizując wyposażenie i możliwości Państwa zakładów produkcyjnych, zadajemy często pytania:

Po uzyskaniu odpowiedzi na takie pytania jesteśmy w stanie pomóc Państwu wytwarzać produkty optymalnie dostosowane do Państwa procesów produkcyjnych i wymagań rynku. Nasza oferta produktów jest zbyt rozbudowana, by móc ją tutaj wyczerpująco omówić. Dlatego udostępniamy karty zastosowań produktów, zawierające dodatkowe wskazówki w kwestii doboru właściwego rozwiązania.

Czy Państwa produkty są dostarczane w postaci schłodzonej lub zamrożonej, czy też w temperaturze otoczenia?

Czy używają Państwo temperowanej czekolady?

Jakiego stopnia kruchości wymagają konsumenci od Państwa ciasteczek?

Jaki jest wymagany stopień wilgotności w wytwarzanych przez Państwa ciastach?

Jakie są Państwa oczekiwania w kwestii uwalniania smaku?

Jaki rodzaj wrażeń smakowych mają zapewniać Państwa produkty?

Czy wymagają Państwo tłuszczu odznaczającego się odpornością na „sivienie”?

Aby podkreślić doskonały smak Państwa wyrobów piekarniczych

Produkty/ zastosowania	Segment	Napowietrzanie	Szybkie zastyganie	Odporność na „siwienie”	Efekt chłodzenia	Kremowość	Ciasto francuskie	Łączenie z masłem kakaowym
Biscuitine 200	Ciasto/nadzienia,					+		
Biscuitine 300	Ciasteczka,					+		
CLSP 499	Ciasteczka,	++	+					
Cose	Nadzienia,	++	++		++			
Couva 850 NH	Tłuszcz do polew/barierowe,	++	+			+		
Creamelt 700	Nadzienia,	++	+ ¹		++			
Crokvitol 6613	Polewy/nadzienia,		++				+	
Crokvitol 6616	Ciasto francuskie/duńskie,		+				++	
Prestine 12F	Ciasto/nadzienia,	++	++	++	+			
Revel	Tłuszcz do chleba/barierowy,		+				+	
Coberine 6836	Ciasto francuskie/duńskie		+				++	+

Uwalnianie smaku	Odporność na ciepło	Brak lepkości	Tłuszcz do nadzień	Tłuszcz do polew	Tłuszcz barierowy	Szybkość krystalizacji	Lekkość	SAFA	SFC 10	SFC 20	SFC 30	SFC 35
++	+		+					52	45	22	8	5
	+		+					54	56	32	12	8
+			+	+	++	+		91	>80	83	29	1
++		++	++	+	+	+	+	91	76	36	0	0
	+			+	+			65	>75	70	27	15
++			++	+			+	65	>77	64	6	0
++	+	++	+	+	+	+		85	91	80	56	42
++	+	+		+	+	+		71	77	51	23	5
++			++			++	++	77	>48	35	6	1
	++	++			++	+		66	87	70	47	36
	+				++	+		65	96	92	89	80

¹ = tłuszcz temperowany ++ = doskonały + = dobry





Przykład w postaci **ciasta**

Wyprodukowanie wilgotnego ciasta o idealnej strukturze, wspaniałym smaku i długim czasie przechowywania może być wyzwaniem. Oferowany przez nas tłuszcz Biscuitine pozwoli osiągnąć pożądany wynik:

- ✓ Nadaje się do stosowania w szerokiej gamie produktów
- ✓ Nie wymaga temperowania, nadaje się do stosowania w różnych procesach
- ✓ Optymalny ekonomicznie
- ✓ Zapewnia doskonałe uwalnianie smaku i podkreśla walory smakowe produktu
- ✓ Skład przyjazny dla konsumenta: nie zawiera tłuszczów uwodornionych ani tłuszczów trans
- ✓ Może być stosowany w recepturach zawierających orzechy, kakao i inne składniki
- ✓ Lepsze zatrzymywanie powietrza, lżejsza struktura ciasta

Bardziej szczegółowy opis można znaleźć w karcie zastosowania produktu.



Biscuitine



Inny tłuszcz



Budowanie przejrzystego i zrównoważonego łańcucha dostaw

W firmie IOI Loders Croklaan dążymy do stosowania zrównoważonych praktyk we wszystkich aspektach naszej działalności: od wyboru surowców po funkcjonowanie naszych rafinerii.

Jesteśmy przekonani, że pozyskując surowce pochodzące z identyfikowalnych źródeł oraz wytwarzane w sposób odpowiedzialny od zaufanych partnerów, jesteśmy najlepszym wyborem dla naszych klientów. Uważamy, że dzięki odpowiedniemu wyważeniu interesów ekonomicznych, społecznych i ekologicznych będziemy w stanie przyczynić się do długoterminowego

tworzenia wspólnej wartości. Dysponując dostępem do stabilnego łańcucha dostaw oleju palmowego obsługiwanego przez grupę IOI, możemy elastycznie reagować na potrzeby klientów i dostarczać im bogatą gamę produktów.

Zaangażowanie

Jesteśmy aktywnie zaangażowani w zrównoważony rozwój w ramach bieżącej działalności, dlatego też co miesiąc wzbogacamy naszą ofertę o kolejne zrównoważone ekologicznie produkty. Bieżące informacje na temat naszej oferty wyrobów z oleju palmowego certyfikowanych przez organizację RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil, Okrągły Stół na Rzecz Zrównoważonej Produkcji Oleju Palmowego) można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem www.ioiloders.com lub uzyskać od naszego regionalnego przedstawiciela handlowego.

Staramy się wyważyć czynniki społeczno-ekonomiczne oraz środowiskowe, aby tworzyć zrównoważony łańcuch dostaw

Samodzielnie przeprowadzamy audyty wytwórni oleju palmowego, weryfikując ich zgodność z naszymi zasadami zrównoważonej produkcji

W zależności od zapotrzebowania rynku zamierzamy dostarczać naszym klientom w Europie wyłącznie olej palmowy z certyfikatem SG RSPO

100-procentowa identyfikowalność oleju palmowego

Wierzymy, że współpraca z naszymi partnerami jest kluczowym czynnikiem wprowadzania rzeczywistych zmian

IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*

www.ioiloders.com

