

Кондитерские изделия



IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*





Индивидуальная поддержка для создания превосходных ощущений потребителя

Потребители постоянно ищут новые приятные вкусовые ощущения, которые позволят им побаловать себя. Производителям необходимо выделяться за счет высококачественных ингредиентов, уменьшения количества калорий и отказа от использования гидрогенизированных жиров и трансжиров, не жертвуя при этом качеством или вкусовыми свойствами. В то же время жизненные циклы продуктов сокращаются, а от бизнеса требуется постоянное повышение коммерческой эффективности. Для сохранения конкурентоспособности необходимо быстро реагировать на постоянно меняющийся рынок. Мы понимаем эти сложности и готовы стать Вашим партнером, поставляя нужные жиры, которые помогут в создании инновационных продуктов в соответствии с требованиями рынка.

Наслаждение вкусом

Приносящие удовольствие идеи должны соответствовать растущему спросу на ингредиенты, происхождение которых можно отследить, а также четкой маркировке. Производители и потребители все больше обеспокоены безопасностью и экологичностью пищевой продукции, поэтому им необходима достоверная информация о продуктах и их происхождении. Мы обеспечиваем высокую степень контроля происхождения нашего сырья, защищая Ваш бренд и репутацию.

Мы обладаем необходимым опытом и профессионализмом, чтобы помочь Вам соответствовать всем требованиям. Именно поэтому наша компания часто является предпочтительным партнером производителей кондитерских изделий, когда им нужны оригинальные, созданные на заказ концепции. Вместе мы разрабатываем инновационные решения по воплощению Ваших идей в кондитерских изделиях, которые будут обладать новыми вкусовыми свойствами, способностью порадовать покупателя и оптимальным качеством.



A decorative plate with a black and white geometric pattern sits on a green napkin with white stars, all on a wooden surface. The background is a dark grey gradient.

Масла и жиры, которые помогут Вам в достижении Ваших коммерческих целей

Наша компания — ведущий производитель высококачественных масел и жиров для пищевой промышленности — предлагает следующие преимущества.

1 Полностью вертикально интегрированная цепочка поставок во взаимосвязи с группой компаний IOI для обеспечения неизменно высокого качества

Мы ведем бизнес на **3**-х континентах, что позволяет нам предоставлять свои услуги по всему миру

100+ стран, где мы обеспечиваем **100%** контроль происхождения растительных жиров и масел напрямую от поставщика

125 лет опыта в области поставок ингредиентов, прикладных решений и процессов

300+ патентов на инновации, разработанные нашими научными сотрудниками

500 продуктов для различных областей применения: от производства хлебобулочных и кондитерских изделий до детского питания

1150 сотрудников компании обеспечивают совместную работу по созданию и внедрению высококачественных и экономически эффективных продуктов



Давайте создавать вместе

Имея 125 лет опыта, мы являемся экспертами в переработке и создании жиров и масел для различных сфер применения. Жир — ключевой ингредиент, влияющий на вкусовые ощущения потребителя. Работая вместе с нами, объединяя наш профессионализм с Вашим пониманием рынка, Вы получите инновационные продукты, перед которыми невозможно устоять. Какими бы ни были Ваши потребности, мы предложим индивидуальное решение, обеспечивающее неизменно высокое качество. Это касается всего — от начинки на водной основе до глазури и шоколадной пасты.

Воплощение идей

Благодаря нашему глубокому знанию ингредиентов, сфер применения и процессов, мы вместе сможем воплотить Ваши идеи в превосходных продуктах. Как на Ваших производственных объектах, так и в нашей Креативной студии мы поможем Вам ускорить процесс разработки, чтобы создать такие инновационные решения, как шоколадные глазури и великолепные начинки, жировые спреды и т.д., которые помогут позиционировать или расширить Ваш бренд. Такие предложения могут стать основой для перемен в продажах, позволяя привлечь новых клиентов. Наш опыт инноваций говорит сам за себя. Мы изобрели эквиваленты какао-масла, Prestine — жиры для начинки, замедляющие процесс «поседения», и негидрогенизированный жир CristalGreen, который инициирует процесс кристаллизации.

Дополнительные преимущества

Наша компания обеспечивает не только технические экспертные знания. Мы предоставляем ценные сведения о рынке, что позволит Вам оптимизировать процесс поставки сырья. Более того, масштаб и эффективность нашей деятельности обеспечивают высококачественную продукцию в нужных объемах по нужной цене.



Удовольствие потребителям благодаря новым лакомствам

Мы поможем Вам создать новые приятные ощущения. Мы можем разработать решение в соответствии с Вашими требованиями: от высококачественной «тающей» начинки с ощущением прохлады до термостабильных спредов или термостойкой глазури. Учитывая Ваши производственные мощности, мы задаем вопросы:

Какие продукты Вы разрабатываете: охлажденные, замороженные или хранящиеся при комнатной температуре?

Есть ли у Вас возможности для темперирования?

Какими должны быть характеристики высвобождения вкуса у Вашей начинки?

Нужно ли Вам замедление процесса «поседения»?

Каким должен быть срок хранения Вашей продукции?

Требуется ли совместимость с какао-маслом?

Нужен ли Вам негидрогенизированный жир, быстро инициирующий процесс кристаллизации?

Нужны ли Вам термостойкие глазури для стран с жарким климатом?

Получив ответы на подобные вопросы, мы поможем Вам разработать продукты, точно соответствующие потребностям и вкусам Ваших клиентов.

Какими свойствами должны обладать Ваши кондитерские изделия

Жиры для глазури	Хруст	Блеск	Быстрое таяние	Чистое плавление	Термостойкость	Совместимость с какао-маслом	Высвобождение вкуса
Coberine® 507	+	+	++	++		++	+
Coberine® 608	+	+	++	++		++	+
Coberine® 901	+	+	++	++	++	++	+
Coberine® 701	+	+	++	++	++	++	+
Couva® 850 NH					+	+	
Couva® 270 NH			+	+		+	+
CLSP® 499Hi	++		++	++			++
CLSP® 555	++	++	++	++			++



Легкость переработки	Стабильность текстуры	Инициализация кристаллизации	Насыщенные жирные кислоты (НЖК) (г/100 г жира)	Содержание твердых жиров (ТТГ) при 20° С	ТТГ при 25° С	ТТГ при 30° С	ТТГ при 35° С
+	++		61	73	58	39	1
++	++		62	75	66	46	5
++	++		60	73	69	59	22
++	++		62	89	88	86	72
++			62	71	48	26	13
++	+		82	69	49	24	2
++			87	83	67	28	1
++			94	95	89	49	5

Hardstocks

CristalGreen®	++	++	91	98	98	98	97
Revel® A	+	++	84	94	91	89	84

++ = отлично

+ = хорошо

Жиры, обеспечивающие самые приятные ощущения

Жиры для начинки	Быстрое таяние	Охлаждающий эффект	Чистое плавление	Сливочный вкус	Высвобождение вкуса	Совместимость с какао-маслом
Creamelt® 100	+		++		++	++
Creamelt® 501	++	++	++		++	++
Creamelt® 600	++	+	++		++	++
Creamelt® 701	++	++	++		++	++
Biscuitine® 200				+		+
Biscuitine® 500				+		+
CLSP® 600	++	++	++		+	
Durkex® 102	+			+	+	+
Creamelt® Stand				+	+	++
Prestine® 12F		+	+		++	+

Термостойкость	Стабильность текстуры	Замедление «поседения»	Мягкие начинки / спред	Насыщенные жирные кислоты (НЖК) (г/100 г жира)	Содержание твердых жиров (ТТГ) при 20° С	ТТГ при 25° С	ТТГ при 30° С	ТТГ при 35° С
	+	+		50	25	9	4	1
+	++	+		51	45	27	1	0
+	++	+		54	56	34	8	1
+	++	+		55	65	41	7	<1
++				49	26	14	8	4
++				54	45	30	18	12
				86	59	27	1	0
	+		++	39	6	4	2	0
++	++	++	++	35	10	8	6	4
	++	++		75	49	24	4	1

++ = отлично

+ = хорошо



Создание устойчивой цепочки поставок

Компания IOI Loders Croklaan придерживается высоких стандартов контроля качества всей цепочки поставок и переработки сырья на наших предприятиях.

Мы подтверждаем, что качество поставок наших жиров контролируется на всех этапах от источника происхождения и партнеров, заботе которых мы доверяем. Мы убеждены, что путем эффективной

работы совместно с Вами мы можем создать долгосрочное перспективное партнерство.

Обязательства

Наша приверженность принципам устойчивого развития — часть непрерывающегося рабочего процесса. Посетите наш веб-сайт www.ioiloders.com, чтобы ознакомиться с портфелем продукции нашей компании или обратитесь к своему региональному торговому представителю за дополнительной информацией.

Мы сочетаем социально-экономические и экологические аспекты для построения эффективной системы поставок сырья

В зависимости от спроса мы планируем поставлять 100% сертифицированного RSPO пальмового масла (содержащегося отдельно от несертифицированного) к 2016 году в Европе

100% контроль происхождения сырья напрямую от поставщика

Мы считаем, что сотрудничество с партнерами — ключ к настоящим изменениям.

IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*

www.ioiloders.com



IOI GROUP