

Wyroby cukiernicze



IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*



IOI GROUP



Dopasowane rozwiązania zwiększające przyjemność z konsumpcji

Konsumenci stale poszukują nowych ekscytujących doznań płynących z oddawania się przyjemności jedzenia bez poczucia winy. Producenci pragną wyróżniać się dzięki wysokiej jakości składnikom zawierającym mniejszą liczbę kalorii oraz rozwiązaniom nieuwodornionym i pozbawionym tłuszczów trans, zachowując wysoką jakość i walory smakowe produktu gotowego. Jednocześnie cykle życia produktów stają się coraz krótsze, a na rynku istnieje stała presja poprawy wyników działalności. Utrzymanie konkurencyjności wymaga błyskawicznego reagowania na zmiany rynkowe. Rozumiemy złożoność tej sytuacji, dlatego współpracujemy z Państwem w celu dostarczania właściwych rozwiązań niezbędnych do tworzenia innowacyjnych produktów, które będą spełniać potrzeby rynkowe.

Przyjemność bez poczucia winy

Wspaniałe pomysły muszą iść w parze z rosnącym zapotrzebowaniem na łatwe do zidentyfikowania składniki i przejrzyste oznakowanie produktu. Producenci i konsumenci zwracają coraz większą uwagę na bezpieczeństwo i ekologię, co wymaga dostępu do rzetelnych informacji na temat żywności i jej pochodzenia. Dbamy o wysoki poziom identyfikowalności naszych surowców z myślą o ochronie Państwa marki i reputacji Państwa firmy.

Dysponujemy doświadczeniem i wiedzą fachową, dzięki którym możemy pomóc Państwu spełnić wszystkie te wymogi. To dlatego jesteśmy jednym z najczęściej wybieranych partnerów producentów wyrobów cukierniczych, potrzebujących oryginalnych, „szytych na miarę” rozwiązań koncepcyjnych. Wspólnie wprowadzamy w życie innowacyjne założenia, dzięki którym przekształcamy Państwa pomysły w wyroby cukiernicze oferujące nowe właściwości żywieniowe, wspaniałe doznania smakowe i optymalną jakość.



Oleje i tłuszcze pomagające w realizacji celów biznesowych

Jesteśmy czołowym producentem wysokiej jakości olejów i tłuszczów używanych w przemyśle spożywczym. Nasza firma to:

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 bezpośrednio pozyskiwanego oleju palmowego

125 lat doświadczenia w zakresie doboru składników, zastosowań i procesów produkcyjnych

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

Dysponujemy 125-letnim doświadczeniem, dzięki któremu jesteśmy ekspertami w zakresie modyfikacji tłuszczów i olejów roślinnych przeznaczonych do szerokiej gamy zastosowań. Tłuszcz jest składnikiem, który wywiera istotny wpływ na doznania smakowe gotowego produktu. Dzięki współpracy, w ramach której łączymy naszą wiedzę fachową z Państwa wiedzą na temat rynku, opracowujemy innowacyjne, atrakcyjne produkty. Oferujemy wysokiej jakości rozwiązania dostosowane do Państwa potrzeb — od nadzień tłustych oraz wodnych, poprzez polewy i kremowe pasty czekoladowe.

Realizujemy pomysły

Współpracujemy z Państwem w celu przekształcania Państwa pomysłów w wyjątkowe produkty, wykorzystując do tego dogłębną wiedzę na temat

składników, zastosowań i procesów. Pracując w Państwa zakładach produkcyjnych lub w naszym Studio Konceptyjnym, pomagamy Państwu przyspieszyć proces rozwijania innowacyjnych rozwiązań, takich jak polewy odporne na ciepło lub tłuszcze do smarowania przeznaczone do stosowania w gorącym klimacie, dzięki którym umocni się pozycja Państwa marki lub rozszerzy się jej zasięg. Takie rozwiązania pomogą wprowadzić zmiany w punktach sprzedaży i umożliwić Państwu pozyskanie nowych klientów. Nasze osiągnięcia w dziedzinie innowacji mówią same za siebie. Jako pierwsi wprowadziliśmy na rynek ekwiwalenty masła kakowego (CBE) oraz tłuszcze z rodziny Prestine posiadające właściwości anti-siwieniowe. Naszym najnowszym osiągnięciem jest nieuwodorniony, wysokiej klasy starter krystalizacji, CristalGreen.

Oferujemy dodatkowe usługi

Działalność naszych zespołów elastycznie reagujących na potrzeby klienta wykracza poza wiedzę techniczną. Oferujemy cenne analizy rynkowe umożliwiające optymalizację pozyskiwania surowców. Ponadto dzięki skali i wydajności naszej działalności możemy zagwarantować produkty o najwyższych parametrach jakościowych, dostępne w odpowiedniej ilości i przystępnej cenie.



Zachwyć klientów **nowymi przysmakami**

Pomagamy tworzyć nowe ekscytujące doznania. Niezależnie od tego, czy potrzebują Państwa najwyższej jakości nadzień z efektem chłodzenia, kremowych past odpornych na działanie temperatury, czy też polew odpornych na ciepło, potrafimy dostosować nasze rozwiązania do Państwa wymagań. Analizując możliwości produkcyjne Państwa zakładów, zadajemy właściwe pytania:

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

Czy mają Państwo możliwość temperowania?

Czy wymagają Państwo stosowania polew odpornych na wpływ wysokiej temperatury w ciepłych krajach?

Jaki profil uwalniania smaku powinno mieć stosowane przez Państwa nadzienie?

Czy wymagają Państwo stosowania składników zapobiegających „sivieniu” produktów?

Jakie są Państwa wymagania w zakresie kompatybilności z tłuszczem kakaowym?

Czy wymagają Państwo nieuwodornionego startera szybkiej krystalizacji?

Jaki powinien być czas przechowywania Państwa produktu?

Po uzyskaniu odpowiedzi na tego typu pytania jesteśmy w stanie pomóc Państwu opracować produkty dokładnie dostosowane do Państwa potrzeb oraz upodobań Państwa klientów.

Podkreślamy najlepsze właściwości Państwa produktów cukierniczych

Tłuszcze do polew	Przełom	Połysk	Szybkie topnienie	Czyste topnienie	Stabilność w wysokiej temperaturze	Kompatybilność z tłuszczem kakaowym	Uwalnianie aromatu	Łatwość przetwarzania	Stabilność tekstury	Starter krystalizacji	Nasycone kwasy tłuszczowe (g/100 g tłuszczu)	Zawartość fazy stałej w 20°C	Zawartość fazy stałej w 25°C	Zawartość fazy stałej w 30°C	Zawartość fazy stałej w 35°C
Coberine® 507	+	+	++	++		++	+	+	++		61	73	58	39	1
Coberine® 608	+	+	++	++		++	+	++	++		62	75	66	46	5
Coberine® 901	+	+	++	++	++	++	+	++	++		60	73	69	59	22
Coberine® 701	+	+	++	++	++	++	+	++	++		62	89	88	86	72
Couva® 850 NH					+	+		++			62	71	48	26	13
Couva® 270 NH			+	+		+	+	++	+		82	69	49	24	2
CLSP® 499Hi	++		++	++			++	++			87	83	67	28	1
CLSP® 555	++	++	++	++			++	++			94	95	89	49	5

Startery krystalizacji (tłuszcze strukturotwórcze)

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

++ = wyśmienicie

+ = dobrze

Tłuszcze zapewniające wytwarzanie znakomitych nadzień

Tłuszcze do nadzień	Szybkie topnienie	Efekt chłodu	Czyste topnienie	Kremowość	Uwalnianie aromatu	Kompatybilność z tłuszczem kakaowym	Stabilność w wysokiej temperaturze	Stabilność tekstury	Opóźnienie efektu „siwienia”	Miękkie nadzienia / pasty kremowe	Nasycone kwasy tłuszczowe (g/100 g tłuszczu)	Zawartość fazy stałej w 20°C	Zawartość fazy stałej w 25°C	Zawartość fazy stałej w 30°C	Zawartość fazy stałej w 35°C
Creamelt® 100	+		++		++	++		+	+		50	25	9	4	1
Creamelt® 501	++	++	++		++	++	+	++	+		51	45	27	1	0
Creamelt® 600	++	+	++		++	++	+	++	+		54	56	34	8	1
Creamelt® 701	++	++	++		++	++	+	++	+		55	65	41	7	<1
Biscuitine® 200				+		+	++				49	26	14	8	4
Biscuitine® 500				+		+	++				54	45	30	18	12
CLSP® 600	++	++	++		+						86	59	27	1	0
Durkex® 102	+			+	+	+		+		++	39	6	4	2	0
Creamelt® Stand				+	+	++	++	++	++	++	35	10	8	6	4
Prestine® 12F		+	+		++	+		++	++		75	49	24	4	1

++ = wyśmienicie

+ = dobrze



Budowanie przejrzystego i zrównoważonego łańcucha dostaw

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

Wierzymy, że pozyskując surowce wytwarzane w sposób odpowiedzialny i pochodzące z identyfikowalnych źródeł 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 wysokiej jakości oleju palmowego grupy 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 cały czas 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 bezpośrednio pozyskiwanego oleju palmowego

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

IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*

www.ioiloders.com



IOI GROUP