



Soluciones de premezclas personalizadas

Better nutrition,
built around you.

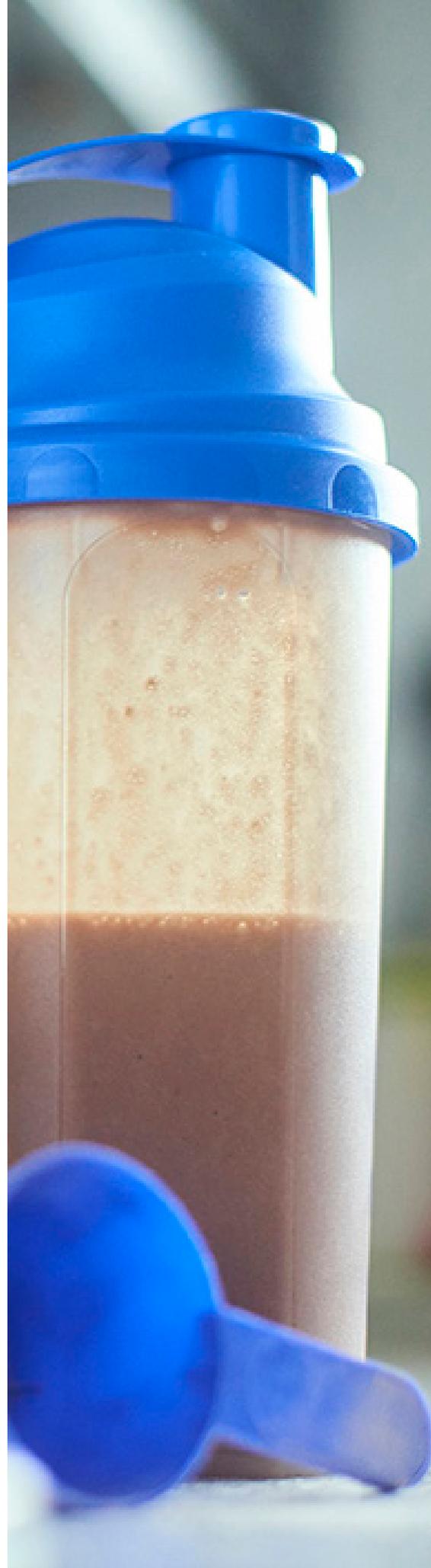
 **Glanbia**
Nutritionals

Soluciones de premezclas personalizadas

Nuestras soluciones de premezclas personalizadas se crean pensando en usted. Contamos con las soluciones y la experiencia necesarias para aportarles valor a lo largo de todo el proceso de premezcla. Sea cual sea la fase de desarrollo del producto, para cualquier aplicación, tenemos una solución de premezcla personalizada adecuada para usted. Utilice esta guía para explorar los nutrientes clave que son necesarios durante todas las etapas del camino de la vida y por qué Glanbia Nutritionals es el socio de soluciones mejor posicionado para ayudarle a alcanzar el éxito.

Contenido

Nutrientes para la vida	3
Selección de un socio de soluciones de premezcla personalizadas.....	8
El valor que ofrecemos	13





Nutrientes para la vida

Nutrientes para la vida: Qué nos hace falta y por qué es importante la fortificación

Consumir una dieta sana y equilibrada con las cantidades adecuadas de todos los nutrientes esenciales es fundamental para mantener el buen funcionamiento del cuerpo.

Sin embargo, un gran número de consumidores, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo, no consumen ciertos nutrientes. Aunque la pandemia está llevando a muchos consumidores a tomar medidas para mejorar su salud, es importante que los fabricantes de alimentos y suplementos ofrezcan productos con los nutrientes que más necesitan.

Las últimas pautas dietéticas para latinoamericanos

Las Guías Alimentarias Basadas en los Alimentos (FBDG, por sus siglas en inglés) proporcionan recomendaciones sobre dietas y estilos de vida saludables que representan las prioridades de salud pública y nutrición de un país con el fin de promover la salud general y prevenir enfermedades crónicas. A partir de 2020, más de 25 países latinoamericanos han publicado guías alimentarias nacionales que contienen orientaciones nutricionales actualizadas basadas en las últimas investigaciones¹. Las versiones más recientes se caracterizan por su enfoque práctico y holístico, diseñado para fomentar un cambio hacia buenos hábitos nutricionales a través de pequeños y sencillos cambios.

Las tres directrices generales son:

1. Consuma grandes cantidades de frutas, verduras y cereales.
2. Limite los alimentos y bebidas con azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio.
3. Céntrese en satisfacer las necesidades alimenticias con alimentos y bebidas ricos en nutrientes, y manténgase dentro de los límites de calorías.

Además de ofrecer pautas, las FBDG también destacan los nutrientes que son motivo de preocupación. Los micronutrientes, como las vitaminas y los minerales, son nutrientes no calóricos que el cuerpo necesita en cantidades muy pequeñas para funcionar correctamente. Los micronutrientes esenciales, es decir, aquellos que el cuerpo no puede producir o produce en cantidades insuficientes, deben consumirse a través de la dieta o de suplementos.

Nutrientes de interés público

Los nutrientes de interés son a menudo micronutrientes esenciales seleccionados por diversos organismos gubernamentales para que se les preste especial atención. Un nutriente de interés público se define como un nutriente que los latinoamericanos consumen en cantidades insuficientes y cuyo consumo insuficiente está asociado a efectos negativos para la salud. Aunque las verdaderas deficiencias de vitaminas y minerales son poco frecuentes en los países desarrollados, las investigaciones indican que el consumo de cantidades inferiores a las óptimas de vitaminas y minerales esenciales está relacionado con la fatiga, la deshidratación o un sistema inmunológico comprometido.

Los micronutrientes esenciales, es decir, aquellos que el cuerpo no puede producir o produce en cantidades insuficientes, deben consumirse a través de la dieta o de suplementos.

Para muchos de nosotros, estos nutrientes esenciales pueden tener un mayor riesgo de deficiencia debido a los patrones dietéticos actuales. En las últimas directrices, el calcio, la vitamina D y el magnesio han sido identificados como nutrientes de interés público. A continuación, se analizan los micronutrientes de ese grupo y los efectos que puede tener la deficiencia.

Calcio: El mineral más abundante en el cuerpo, el calcio es conocido por una variedad de funciones, tales como:

- Desarrollo y mantenimiento de los huesos
- Contracción muscular
- Regulación de la presión arterial
- Señales nerviosas
- Coagulación sanguínea
- Secreción de hormona

Dado que el calcio almacenado en los huesos se libera al torrente sanguíneo según sea necesario, una ingesta inadecuada de calcio conlleva el riesgo de agotar las reservas de los huesos, lo que provoca huesos blandos o quebradizos y fracturas. Mientras que la fortificación con calcio suele basarse en carbonato de calcio o fosfato tricálcico, los ingredientes innovadores como el complejo de calcio de la leche ofrecen un complejo equilibrado de seis minerales clave en niveles similares a los que se encuentran en los huesos.

Vitamina D: Otro nutriente poderoso que ha estado ganando atención reciente de los consumidores por su papel en la función inmunológica saludable, las muchas funciones de la vitamina D en el cuerpo incluyen:

- Regulación del sistema inmunitario
- Absorción de calcio
- Función nerviosa y muscular
- Crecimiento óseo
- Metabolismo de la glucosa
- Reducción de la inflamación

Dado que la vitamina D se sintetiza en la piel en presencia de los rayos UV del sol, las personas con exposición limitada a la luz solar corren el riesgo de padecer deficiencia, al igual que las personas mayores, los bebés amamantados y las personas de piel oscura. La estrecha relación de la vitamina D con el calcio significa que una cantidad inadecuada de vitamina D puede tener los mismos efectos negativos en los huesos que una deficiencia de calcio. Según un estudio reciente de la Fundación Internacional de Nutrición, el 98,2 % de los consumidores latinoamericanos no consumen suficiente vitamina D.²

Magnesio: Un mineral que desempeña un papel vital en muchas funciones corporales, el papel del magnesio incluye:

- Mantenimiento de la función muscular y nerviosa
- Regulación del azúcar en sangre
- Regulación de la presión arterial
- Ayuda en la producción de ADN
- Síntesis de proteínas
- Apoya el sistema inmunológico
- Contribuye a la densidad ósea

Como nutriente esencial, el magnesio desempeña un papel especial en el funcionamiento del corazón, los músculos, los huesos y los riñones. Además, el magnesio ayuda al cuerpo a metabolizar la vitamina D y, por lo tanto, a absorber el calcio. Según un estudio reciente de la Fundación Internacional de Nutrición, el 80,5 % de los consumidores latinoamericanos presentaban diversos niveles de deficiencia de magnesio.²

Más allá de los nutrientes de interés

Si bien estos pueden ser destacados por varias agencias gubernamentales, hay muchos más micronutrientes que pueden ser preocupantes para ciertos grupos demográficos en América Latina.

Algunos de ellos incluyen **la vitamina A, la vitamina B6, la vitamina C y el zinc**, entre muchos otros.²

- A nivel mundial, la deficiencia **de vitamina A** afecta a unos 190 millones de niños en edad preescolar.³ Los niños con deficiencia de vitamina A corren un mayor riesgo de ceguera y muerte por infecciones como el sarampión y la diarrea. Se descubrió que el 51,5 % de la población latinoamericana tiene deficiencia de vitamina A.
- Más del 15,7 % de las personas en Latinoamérica presentan riesgo de deficiencia **de vitamina B6**. La vitamina B6 es necesaria para la producción de glóbulos rojos y el correcto funcionamiento del sistema nervioso.
- **La vitamina C** es un nutriente importante que desempeña un papel en el crecimiento y la reparación de los tejidos, la absorción de hierro y la función inmunológica. Las personas con deficiencia de vitamina C tienen un mayor riesgo de desarrollar escorbuto, anemia y pérdida de dientes. Se observó una deficiencia de vitamina C en el 39,2 % de la población latinoamericana.
- Más del 17 % de la población mundial corre el riesgo de padecer deficiencia **de zinc** debido a una alimentación inadecuada³; en América Latina, hasta el 20,5 % de las personas se encuentran en riesgo. El zinc favorece las funciones inmunitarias y ayuda a las personas a resistir enfermedades infecciosas, como la diarrea, la neumonía y la malaria. El zinc también es necesario para un embarazo saludable.

Fortificación con premezclas personalizadas

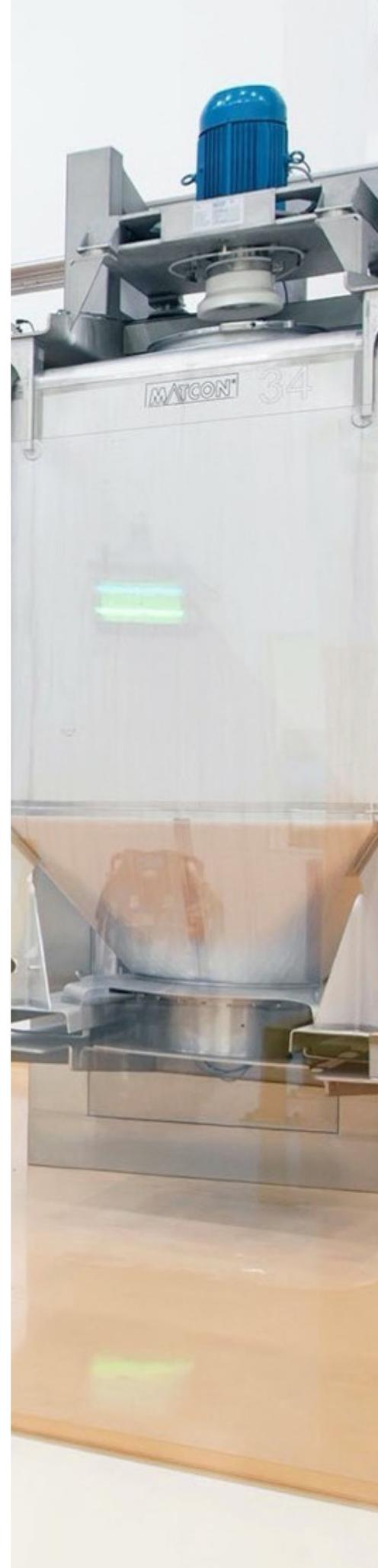
La fortificación ha demostrado ser uno de los métodos más rápidos, económicos y eficaces para paliar las deficiencias de la dieta. No se puede subestimar el valor de la fortificación de alimentos y bebidas. Además, los consumidores de hoy en día esperan más de sus alimentos que nunca.

El Consejo Internacional de Información Alimentaria (IFIC) define los «alimentos funcionales» como «alimentos o componentes alimentarios que pueden proporcionar beneficios más allá de la nutrición básica». Estos incluyen bebidas listas para mezclar y listas para beber, bebidas energéticas y deportivas, y alimentos fortificados con nutrientes y/o probióticos como barras, geles o aperitivos nutritivos. Los alimentos y bebidas fortificados siguen creciendo a pasos agigantados.

Las premezclas personalizadas ofrecen a los fabricantes de alimentos la posibilidad de hacer todo eso de una manera eficiente y rentable. Las premezclas de nutrientes, como las que fabrica Glanbia Nutritionals, son mezclas de ingredientes diseñadas a medida que a menudo se asocian con beneficios para la salud, como vitaminas, minerales, antioxidantes, fibras y más. Su uso tiene sentido comercial para los fabricantes de alimentos. Siga leyendo para saber qué buscar al elegir un proveedor de premezclas.

Referencias

1. Food and Agricultural Organization of the United Nations: Dietary Guidelines for Latin America and the Caribbean. Retrieved from <https://www.fao.org/nutrition/education/dietary-guidelines/regions/latin-america-caribbean/en/>.
2. Monge-Rojas R, Vargas-Quesada R, Previdelli AN, et al. A Landscape of Micronutrient Dietary Intake by 15- to 65-Years-Old Urban Population in 8 Latin American Countries: Results From the Latin American Study of Health and Nutrition. *Food and Nutrition Bulletin*. 2024;45(2_suppl):S11-S25. doi:10.1177/03795721231215267. Retrieved from <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/03795721231215267>.
3. Centers for Disease Control and Prevention. Micronutrient Facts. March 2024. Retrieved from <https://www.cdc.gov/nutrition/features/micronutrient-facts.html>.





**Selección de un
socio de soluciones
de premezcla
personalizadas**

Selección de un socio de soluciones de premezcla personalizadas

Las premezclas personalizadas combinan proporciones precisas de nutrientes diseñados específicamente para adaptarse a su producto alimenticio único.

Esto le permite a usted, el fabricante, añadir ingredientes funcionales a un producto alimenticio en la cantidad precisa y en la forma química adecuada, en el momento exacto durante su proceso de producción. Aunque podría fortificar sus productos con nutrientes individuales, el uso de premezclas personalizadas le ahorra tiempo y dinero, ayuda a reducir el inventario y los residuos, y minimiza el procesamiento de pedidos.

Ingredientes

Con las premezclas personalizadas, los fabricantes pueden optimizar sus productos, combinando múltiples ingredientes en una sola mezcla para ofrecer un producto con los máximos beneficios. Un proveedor de premezclas de vitaminas y minerales con un profundo conocimiento de los ingredientes, los nutrientes, sus atributos físicos y químicos, y cómo interactúan, puede guiar a los fabricantes en la creación de sus productos. Antes de determinar una fórmula de premezcla, deben tenerse en cuenta varios factores, como el espacio que ocupan los ingredientes, si son visualmente atractivos y/o sabrosos, si son estables o no, cómo interactuarán con otros ingredientes y en qué formas están disponibles, como en aceite, triturados o en polvo.

La comprensión del proveedor sobre el procesamiento le permite seleccionar los puntos de adición correctos de una premezcla personalizada y comprender qué puede afectar a la estabilidad de los nutrientes en diversas condiciones de procesamiento.

Por lo general, una formulación personalizada está diseñada para satisfacer sus necesidades específicas de nutrientes y aplicaciones, lo que a menudo requiere una colaboración más profunda con los equipos de I+D e innovación. Puede incluir una combinación de vitaminas, minerales, ingredientes bioactivos, ingredientes funcionales como fibras y gomas, aminoácidos, proteínas o



productos botánicos. La inclusión de otros nutrientes en las premezclas personalizadas puede ahorrar tiempo y dinero a los fabricantes. La función del proveedor de premezclas personalizadas incluye el mantenimiento de una amplia gama de materias primas y el abastecimiento de materias primas de proveedores calificados. De este modo, el fabricante limita la cantidad de materias primas que necesita comprar, así como el número de proveedores con los que trabaja, eliminando pasos que consumen mucho tiempo en el proceso de producción, agilizando la producción y simplificando el control de calidad del producto final.

Formulación

Se necesita algo más que un almacén de materias primas y una mezcladora para formular correctamente las premezclas personalizadas. Para crear productos que ofrezcan beneficios nutricionales, un fabricante debe tener en cuenta los requisitos de coste, el sabor y las expectativas de calidad y consistencia.

Para crear una premezcla de alta calidad que logre los objetivos del fabricante, se requiere el conocimiento de los valores diarios y las ingestas diarias recomendadas, las funcionalidades de los ingredientes, las interacciones entre los ingredientes y los atributos físicos de los nutrientes. Por ejemplo, algunos son gránulos gruesos, mientras que otros son partículas voluminosas y ligeras. Estos atributos plantean desafíos a la hora de integrar los nutrientes en una formulación homogénea.

Cuando se utilizan en alimentos, bebidas o suplementos fortificados, los ingredientes funcionales deben añadirse en cantidades precisas, en la forma química adecuada y en el punto correcto del proceso de producción. Dado que cada producto y proceso alimentario es único, no existe una fórmula única que satisfaga todas las necesidades. El uso de formulaciones de premezclas personalizadas elaboradas por un proveedor con experiencia científica, un profundo conocimiento de la ciencia de la nutrición y conocimientos normativos permite a los fabricantes crear formulaciones personalizadas, de alta calidad y estables en almacenamiento que están optimizadas para aplicaciones nutricionales específicas. Esto simplifica el desarrollo de productos y reduce el riesgo.



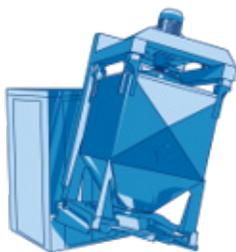
Tecnología

Al crear formulaciones personalizadas, un proveedor de premezclas aprovecha los principios clave de la mezcla, incluido el orden en que se añaden los nutrientes o cómo se preprocesan ciertos ingredientes, para aumentar la calidad y reducir los costes. También pueden identificar el mejor estilo de mezcla (como alto cizallamiento o bajo cizallamiento) y qué equipo auxiliar se recomienda (cribado, molienda o premezcla) para adaptarse a las propiedades especiales de manipulación de los ingredientes.

Para crear una mezcla homogénea, se deben tener en cuenta parámetros como la distribución del tamaño de las partículas y la estabilidad, sin introducir variables que puedan comprometer el sabor, la textura o la apariencia del producto final. La mitigación de estas variables se realiza mediante tecnologías que van desde la microencapsulación, la micronización, la trituración y la granulación. La microencapsulación puede utilizarse para enmascarar sabores fuertes e indeseables de ciertos aditivos, por ejemplo. La micronización o aglomeración puede utilizarse para disminuir o aumentar el tamaño de las partículas. Estas capacidades permiten al fabricante incorporar una serie de ingredientes en una formulación.

Los proveedores también deben tener la capacidad de realizar pruebas piloto para estudiar las interacciones que afectan a la estabilidad, los olores o sabores extraños, o cualquier otro problema tecnológico. Esto acelerará la innovación de productos. Trabajar en estrecha colaboración con proveedores de ingredientes fiables puede ayudar a los científicos de formulación y a los ingenieros de fabricación a elegir la mejor forma de ingrediente y a realizar ajustes sobre la marcha durante el proceso de fabricación para garantizar la calidad del producto. Mediante el uso de principio sólidos de mezclado y herramientas de dilución en serie de última generación, los proveedores de premezclas con experiencia en aplicaciones y los centros de innovación pueden desempeñar un papel importante en el desarrollo de mezclas saludables para acelerar la innovación de productos.

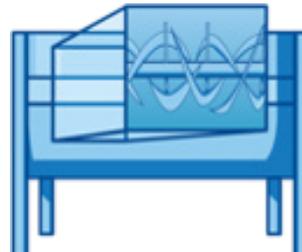
Nuestra gama de mezcladoras para soluciones de premezclas personalizadas



Mezcladoras IBC



Mezcladoras en V



Mezcladoras de
listón/paleta



Mezcladoras de
volteo descentrado

Compromiso con el cliente y la industria

Desarrollar una relación a largo plazo con un proveedor de premezclas personalizadas puede ayudar a los fabricantes a alcanzar sus objetivos, ya sea en la formulación de productos, el crecimiento de la cuota de mercado, el desarrollo de nuevos productos o la estrategia a largo plazo. El objetivo final de la fortificación es mejorar la salud y la nutrición humanas en todo el mundo, y los proveedores que lideran el desarrollo de productos de calidad y sistemas de ingredientes para las industrias alimentaria y de suplementos están liderando el camino.

Diseñado a medida para adaptarse a su producto y proceso

Al reducir la cantidad de materias primas de alta calidad que necesita comprar, así como la cantidad de proveedores con los que necesita trabajar, las premezclas personalizadas también eliminan pasos que consumen mucho tiempo en su proceso de producción, agilizan la producción y simplifican el control de calidad del producto final.

El uso de una premezcla de nutrientes personalizada también ahorra dinero a su empresa, ya que reduce los residuos, la necesidad de comprar, enviar y almacenar nutrientes individuales y los costes de control de calidad. Los expertos en formulación ofrecen valiosos consejos que le ayudarán a crear una mezcla que ofrezca el máximo beneficio.

Con el apoyo experto en desarrollo de productos y la orientación técnica que obtiene cuando trabaja con un proveedor de premezclas personalizadas, desde la formulación de mezclas personalizadas hasta el abastecimiento, la evaluación y las pruebas de ingredientes, pasando por la mezcla final de la premezcla, ahorrará tiempo y dinero y sabrá que la calidad de su producto siempre cumplirá con los objetivos.





El valor que ofrecemos

El valor que ofrecemos

Glanbia Nutritionals ofrece soluciones de premezclas creadas a su medida.

Mantenemos una amplia gama de materias primas para responder con éxito a una serie de necesidades de ingredientes y formular premezclas optimizadas que ofrezcan los máximos beneficios. Con más de 2000 ingredientes calificados adquiridos y respaldados por una cadena de suministro global, tenemos las soluciones y la experiencia para aportarle valor a lo largo de todo el proceso de premezcla. Sea cual sea su objetivo de desarrollo de productos, hemos optimizado nuestras soluciones para ayudarle a conseguirlo.

Experiencia inigualable



Nuestra inigualable experiencia en el sector es una ventaja para usted. Glanbia Nutritionals aporta un nivel de conocimiento técnico inigualable a cada proyecto de premezcla gracias a su amplia experiencia en el sector desde 1942. Con más de 1200 clientes de premezclas en todo el mundo y más de 3500 fórmulas únicas desarrolladas anualmente, tenemos un elevado nivel de experiencia y conocimiento, desde las soluciones más sencillas hasta las premezclas más detalladas y complejas.

Nuestras ubicaciones y recursos globales de investigación y desarrollo están diseñados para satisfacer sus necesidades de formulación de productos en todo el mundo. Con más de 350 años de experiencia combinada en las regiones de América del Norte, Europa y Asia-Pacífico, contamos con los recursos locales que su negocio global requiere.

1939

Watson Inc. fue fundada bajo el nombre de Watson Flour Company en Long Island, Nueva York.

1960

Desarrollan Edible Films, el primer empaque comestible soluble en agua para premezclas

2001

Seltzer abre una nueva planta de fabricación de premezclas en Carlsbad, California

2006

Seltzer es adquirida por Glanbia plc

2009

Glanbia abre una nueva planta de premezclas en Springfield, Missouri

2019

Watson es adquirida por Glanbia plc

1942

Watson comienza a producir premezclas de vitaminas y minerales

1981

Seltzer es fundada como empresa de distribución de ingredientes en Carlsbad, California

2004

Glanbia adquiere una planta de premezclas en Orsingen-Nenzingen, Alemania (Kortus Food Ingredients Services)

2007

Glanbia completa una nueva planta de premezclas en Suzhou, China

2012

Se abre una nueva planta de premezclas de última generación en Orsingen-Nenzingen, Alemania



Optimización de formulación

Nuestros científicos de I+D, líderes en el sector, tienen un amplio conocimiento sobre cómo optimizar las formulaciones para que funcionen mejor en una amplia gama de aplicaciones de productos. Nuestros expertos tienen en cuenta una lista completa de atributos de producto para cada formulación. Se tienen en cuenta las propiedades químicas y físicas de cada micro y macronutriente para garantizar la premezcla más homogénea para su aplicación.

También ofrecemos una cartera de nutrientes optimizados creados a través de nuestras Tecnologías de Nutrientes Funcionalmente Optimizados TechVantage®, tecnologías propias utilizadas para mejorar la funcionalidad de los nutrientes en sus productos alimenticios, bebidas y suplementos. Nuestra cartera de Nutrientes Funcionalmente Optimizados abarca una amplia variedad de categorías de ingredientes, entre las que se incluyen:

- Vitaminas
- Minerales
- Productos botánicos
- Aminoácidos
- Edulcorantes
- Hidratos de carbono
- Grasas y aceites
- Fibras
- Ácidos

Nuestras tecnologías de microencapsulación NutraShield®, granulación GranulPlex® y trituración UniTrit® permiten una mejor funcionalidad, incluyendo:

- Estabilidad
- Enmascaramiento del sabor y el olor
- Liberación retardada de los activos
- Solubilidad mejorada
- Vida útil prolongada
- Flujo mejorado
- Compresión mejorada
- Prevención de interacciones entre ingredientes
- Migración de agua reducida

En cada una de estas áreas tecnológicas, nuestro conocimiento de las aplicaciones es amplio. Proporcionamos soporte técnico en una amplia gama de categorías de productos para ayudar en el desarrollo y la optimización de sus productos. Las pruebas de aplicación nos permiten garantizar que sus formulaciones cumplen todos los requisitos necesarios.

Nuestras áreas de especialización

Lácteos y alternativas lácteas

- Yogures
- Helados
- Bebidas



Rendimiento deportivo

- Preparados en polvo para bebidas
- Barritas
- Bebidas
- Geles



Estilo de vida activo y saludable

- Tabletas
- Cápsulas
- Masticables
- Efervescentes
- Gomas



Juventud

- Fórmulas en polvo
- Aperitivos
- Bebidas



Bebidas funcionales

- Proteínas
- Jugos
- Energéticas
- Sustitutivos de comida

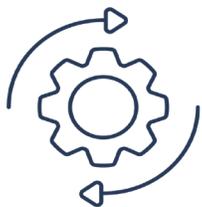


Aperitivos

- Barritas
- Galletas
- Bocaditos



Procesos simplificados



En Glanbia Nutritionals, nos movemos al ritmo de la vida. Simplificamos la fabricación de su producto terminado para que pueda llegar al mercado más rápidamente, y le ofrecemos apoyo en cada paso del proceso de desarrollo de su nuevo producto. Desde el desarrollo de

la aplicación y la validación del mercado hasta la gestión de los complejos requisitos de formulación, la validación científica y la calidad del servicio técnico y la validación de las pruebas, gestionamos sus proyectos de premezclas de principio a fin, convirtiendo las complejidades en soluciones sencillas. Entre las capacidades de optimización adicionales se incluyen:

- Optimización de nutrientes: estabilidad, enmascaramiento y mejoras funcionales.
- Fabricación uniforme en todas sus ubicaciones.
- Mezclado de precisión: mezcladores del tamaño adecuado para lograr mezclas homogéneas y reducir al mismo tiempo los lotes y costes.
- Gestión de cadenas de suministro globales complejas, incluyendo abastecimiento, cuestiones normativas y documentación.
- Reducción del riesgo financiero: menos abastecimiento interno, menos existencias y menos amortizaciones de materias primas.



Nuestras soluciones de premezcla personalizadas agilizan su proceso de control de calidad al ofrecer un SKU de producto con un conjunto de documentos.



Ideación proactiva

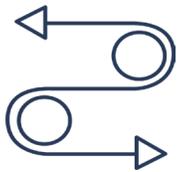
Trabajamos para ofrecerle nuevas ideas de forma proactiva. El acceso a una amplia cartera de tecnologías de ingredientes y a un sólido conjunto de activos nos permite ofrecerle nuevas ideas o ayudarle a mejorar sus formulaciones existentes.

La colaboración con Glanbia Nutritionals le permite ampliar su experiencia, pasar rápidamente del concepto a la estantería y fabricar productos que triunfen en el mercado.

Nuestro modelo de colaboración e I+D de servicio completo es fundamental para ofrecerle una ventaja que le permita mantenerse por delante de su competencia. Ofrecemos:

- Desarrollo de ingredientes personalizados
- Apoyo a la investigación clínica
- Patentes de propiedad intelectual
- Perfiles nutricionales
- Investigación de aplicaciones
- Investigación de mercado
- Información normativa

Aprovisionamiento simplificado



Glanbia Nutritionals le ofrece soluciones de abastecimiento simplificadas, actuando como su único socio estratégico. Contamos con una red de proveedores que garantiza la disponibilidad constante de sus ingredientes, manteniendo siempre los mismos estándares

de calidad en todo el mundo. Además, nuestro equipo global de adquisiciones, con casi 60 especialistas, respalda su abastecimiento a nivel internacional.

Nosotros estamos contruidos a tu alrededor

En Glanbia Nutritionals, hay una solución de premezcla personalizada adecuada para usted. Sea cual sea la fase de desarrollo del producto, para cualquier aplicación, tenemos una solución de premezcla para usted.

Premezclas de nutrientes:

Una formulación personalizada diseñada para satisfacer sus necesidades específicas de nutrientes y aplicaciones que a menudo requiere una colaboración más profunda con nuestros equipos de I+D e innovación.

Todas las Fórmulas de Premezcla N[®]: Una cartera de premezclas preformuladas con ingredientes activos, listas para usar tal cual o como punto de partida que puede personalizarse para nuevas formulaciones de productos.

No existe una fórmula única que satisfaga todas las necesidades. En Glanbia Nutritionals, diseñamos premezclas que se adaptan a los requisitos específicos de su producto. Nuestro experimentado personal de I+D se toma el tiempo necesario para optimizar su formulación ofreciéndole las mejores soluciones para complementar su producto.

Nuestras áreas de especialización

Cereales

- Caliente
- Frío
- Extruido



Panadería

- Panes
- Tortillas
- Postres
- Cortezas
- Galletas saladas



Cuidado personal

- Lociones
- Cremas



Nutrición clínica

- Comprimidos
- Cápsulas
- Sustitutos de comidas



Aderezos, salsas y cremas para untar

- Aderezos para ensaladas
- Dips
- Untables



Animales y mascotas

- Polvo
- Pastillas
- Golosinas
- Pienso





Better nutrition,
built around you.

www.glanbianutritionals.com

CustomPremixSolution_GD_0125_LATAM_SP_1