



Ingredientes Tetra Pak®

Ingredientes & Consumibles

 **Tetra Pak®**
PROTECTS WHAT'S GOOD



Índice

[Historia](#)

[Soluciones](#)

[Ingredientes](#)

[Ingredientes lácteos](#)

[Estabilizantes](#)

[Sustitutos lácteos](#)

[Endulzantes](#)

[Consumibles](#)

[Paletas](#)

[Conos](#)

[Galletas](#)

[Biofermentos](#)

[Saccharomyces](#), [Selenio](#), [Zinc](#)

[Casos de clientes](#)

[Soluciones plant-based](#)

[Componentes de Planta](#)





Tantas ideas geniales ...



Nuestra **historia** - desde Danice A/S a Tetra Pak Ingredients Solutions

1980



Nuestros comienzos

Comenzamos con las demandas de los clientes de una solución de extremo a extremo. Se emplearon dos personas y rápidamente se incorporó una tercera. Danice A/S era una subsidiaria de O.G. Hoyer A/S

80's - 00's

Mas que ingredientes

Las ventas de ingredientes se desarrollaron rápidamente a más. Danice A/S cambió a Danice Services A/S ya que ofrecemos consultoría y otros servicios.



Julio 2011



Fusion con Tetra Pak

Danice Services A/S se fusionó legalmente con Tetra Pak Hoyer A/S.

No solo helado

En 2016 entramos en el mercado lácteo.



2016

2018



Nuevo nombre

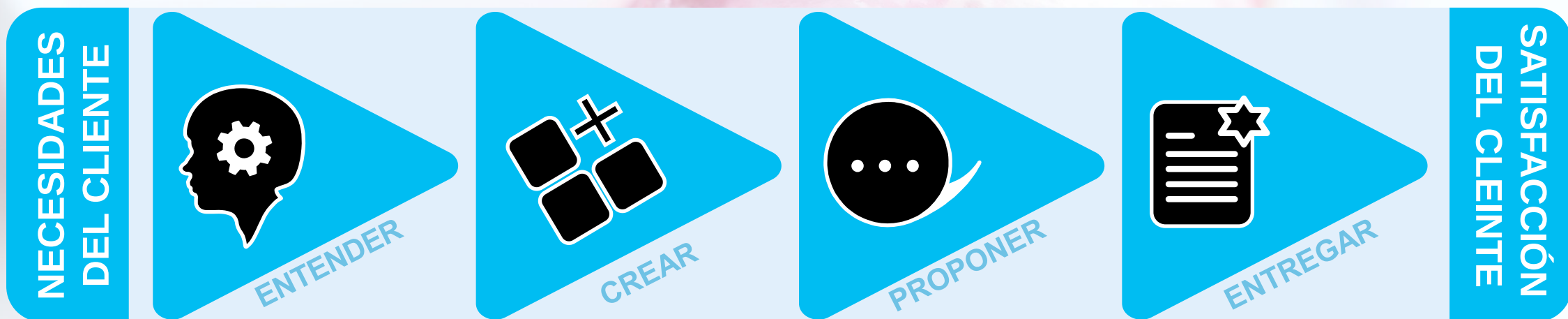
Cambiamos el nombre de nuestra empresa a **Tetra Pak Ingredients Solutions**.





Nuestro enfoque de **negocio**

Comienza con un profundo debate...

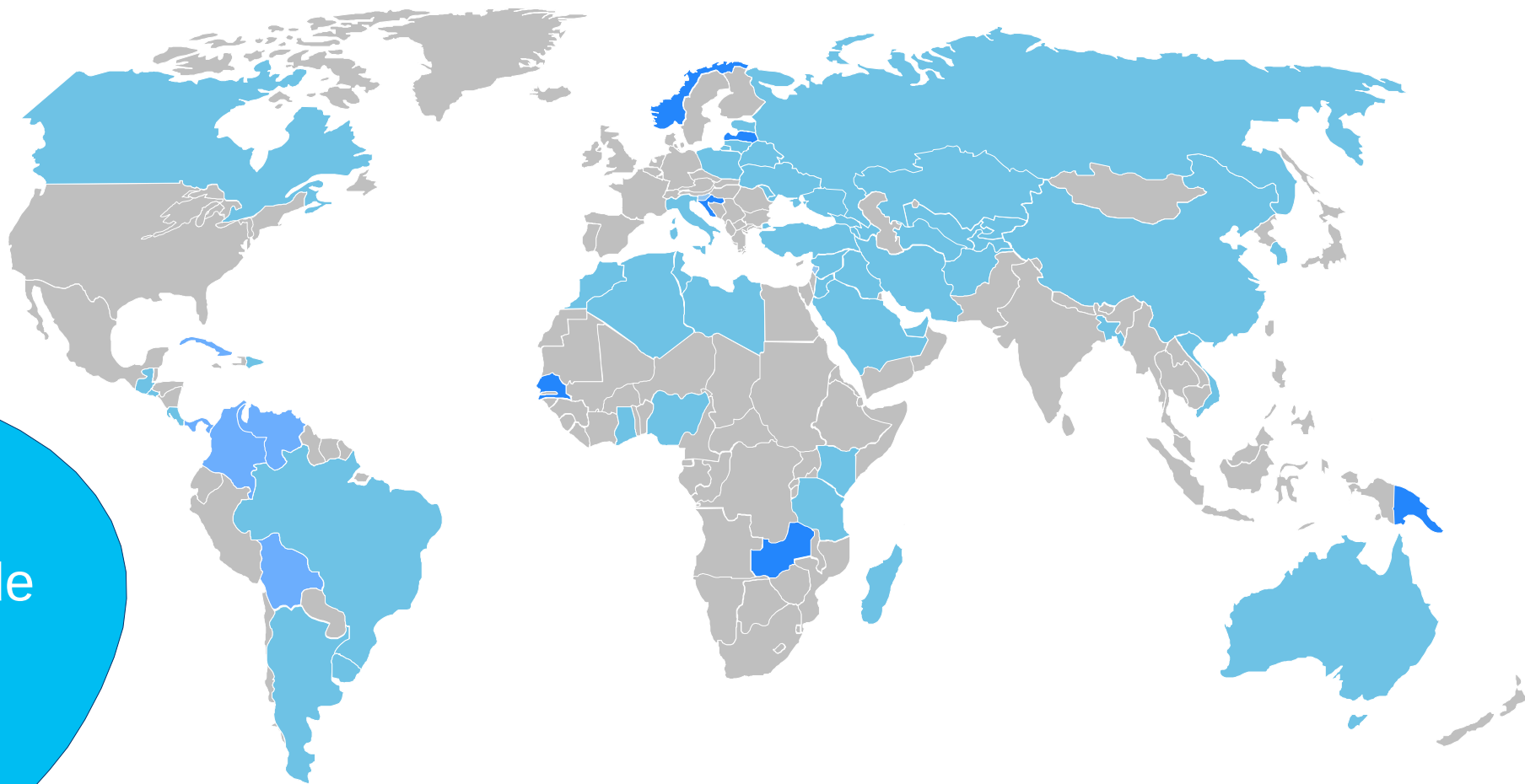




Nuestros mercados

Ventas a más de
50 países.

Más de **40 años** de
experiencia





Por qué Ingredientes Tetra Pak®

40 años de experiencia

Experiencia desde los 5 continentes;
+50 países

Amplia cartera de productos

Todo en uno: proveedor de sistema completo,
incluidos los ingredientes y el conocimiento.

Habilidades de documentación y manejo de
reclamos

Altos volúmenes de compra

Conocimiento e innovación





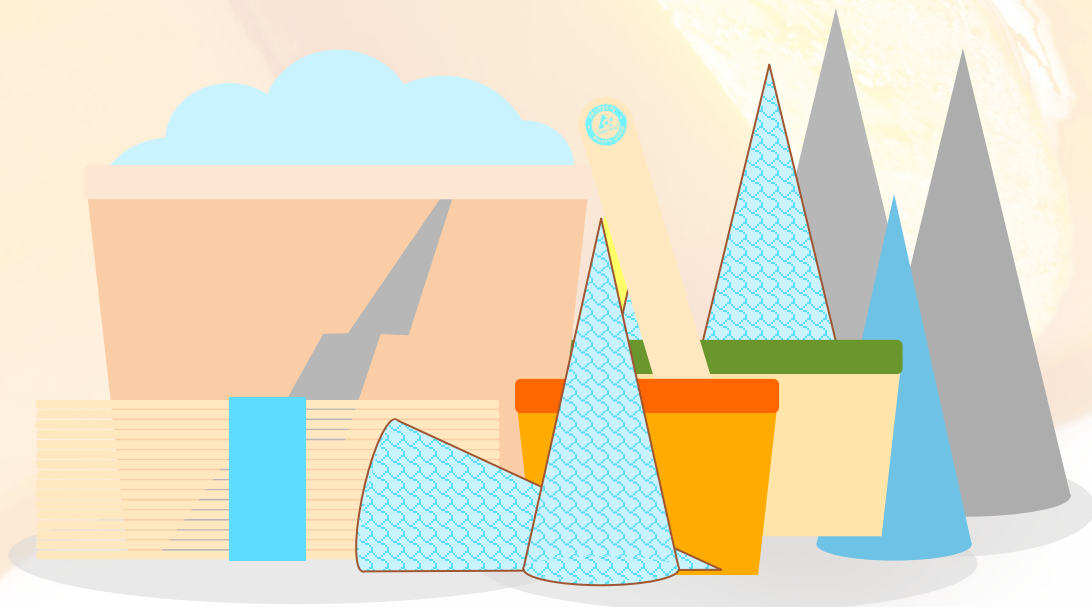
Nuestras alianzas corporativas



NUESTRAS SOLUCIONES

Consumibles

Productos específicos que no requieren conocimientos de aplicación



Ingredientes

Helados

Productos con conocimientos de aplicaciones necesarios: ¡cartera más amplia en el segmento de clientes específicos!



Lácteos

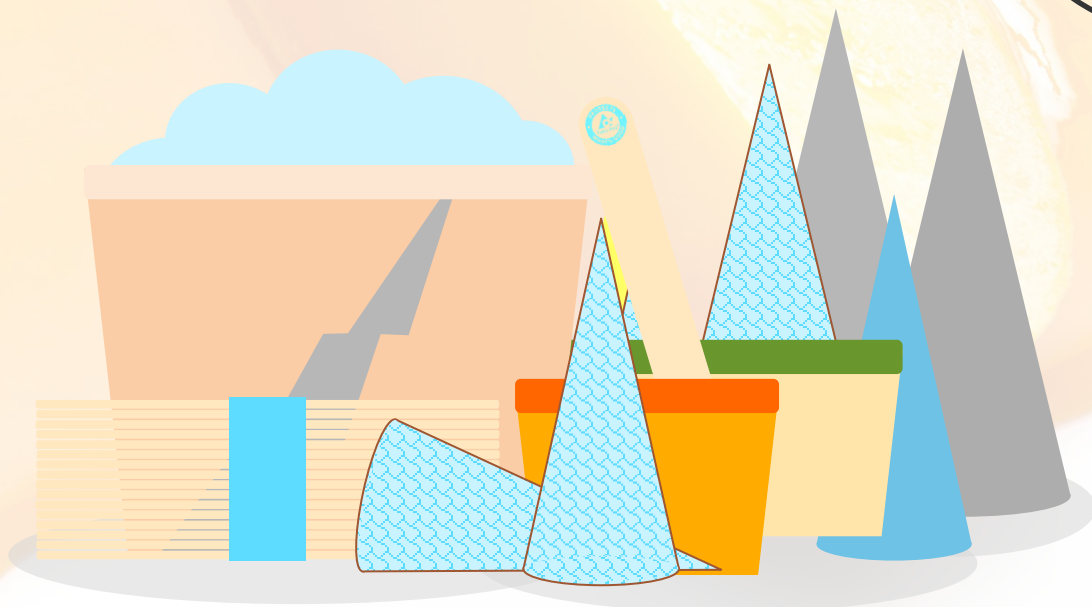
Pocos productos – Amplio conocimiento de aplicaciones
¡Un segmento de clientes más amplio!



NUESTRAS SOLUCIONES

Consumibles

Productos específicos que no requieren conocimientos de aplicación



Ingredientes

Helados

Productos con conocimientos de aplicaciones necesarios: ¡cartera más amplia en el segmento de clientes específicos!



Lácteos

Pocos productos – Amplio conocimiento de aplicaciones
¡Un segmento de clientes más amplio!





Ingredientes Tetra Pak®

Cuatro categorías

Tetra Pak Ingredients Solutions

ICE CREAM

Helado



PREPARED FOOD

Comidas Preparadas



LÁCTEOS

Refrigerado



Ambiente



PLANT-BASED

De origen vegetal





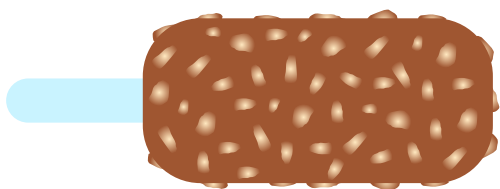
Helados





Todo **inicia** con Comprender sus necesidades

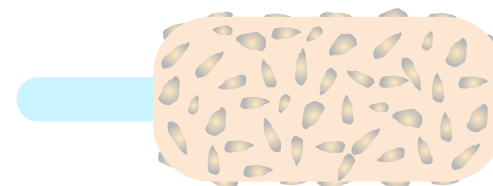
*Qué está
produciendo?*



*Qué ingredientes
está utilizando?*



*Qué es lo que lo
gustaría o quisiera?*





Su producto, nuestra **solución**

Coberturas y rellenos para sus productos

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

- ▶ Productos a base de grasa de cacao y grasa vegetal:
 - Coberturas, (leche, chocolate etc.); coberturas de frutas, coberturas concentradas
 - Rellenos para centro, coberturas en spray, inmersión
- ▶ Productos a base de agua:
 - Ondulaciones, relleno de centro, capa intermedia, remolinos, cobertura de jugo de frutas

Costos efectivos y rangos premium

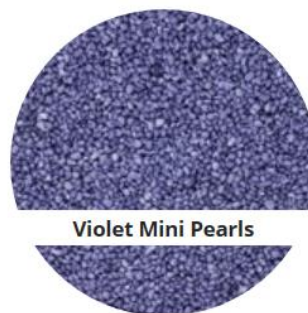




Recubrimiento seco | Perlas de azúcar y de colores



Mocha Pearls



Violet Mini Pearls



Cappuccino Mini Pearls



Strawberry Crispy Pearls



Strawberry Blackpepper
Pearls



Chili Mini Pearls



Black Pepper Pearls



Cinnamon Ginger Pearls



ICEOIL™ para sus productos

Aceites y grasas para la industria alimenticia

Descripción del producto

- ▶ Diferentes tipos de grasas
- ▶ PKO (aceite de palmiste), aceite de palma, aceite de coco,
- ▶ Ventajas de conocer el *know-how* en los diferentes tipos de aceites.





Ingredientes lácteos





Aplicaciones para productos lácteos

Bebidas lácteas



- Leches saborizadas
- Cremas

Bebidas fermentadas



- Yogur bebible
- Batidos de yogur
- Yogur de cuajada

Quesos procesados



- Queso blanco
- Queso crema

Aderezos, salsas y postres



- Helado a base de leche
- Helado de sorbete
- Helado de frutas

Productos nutricionales



- Aumentar la cantidad de proteína
- Añade vitaminas, minerales y fibra.
- Carbohidratos funcionales
- Sin lactosa



Ingredientes



Diferentes rangos de estabilizantes

Luximilk™
Luxidrink™



Reemplazo de leche

Luxilac™



Colores & sabores

Colores



Endulzantes

Luxisweet™





Excelente funcionalidad Con Luxice™

Descripción del producto

- ▶ Una gran variedad de estabilizantes para diferentes aplicaciones y categorías.
 - Moldeado, rellenos y extrusión.
 - Helados, postres congelados y a base de agua, sorbetes & sherbet
- ▶ Podemos mejorar las funcionalidades del helado en:
 - Derretido, cremosidad y control del cristales de hielo
- ▶ Cubrimos todas las áreas en lo que concierne a los estabilizantes para helados.
 - Soluciones premium, rentables o de etiqueta limpia





Proteínas de leche Con Luxilax™

Descripción del producto

- ▶ Un Ingrediente 100% a base de Suero de Leche utilizado como sustituto funcional.
- ▶ Diferentes niveles de proteína
- ▶ Diferentes funcionalidades

Beneficios

- ▶ Mejora la forma de derretir
- ▶ No afecta negativamente la calidad del helado (cremosidad, textura, etc.)
- ▶ Mejora las propiedades para la fusión del agua





Bajo en calorías y buen sabor

Con Luxisweet™

ENDULZANTES

Descripción del producto

- ▶ Nuestra solución de Luxisweet como reemplazo de azúcar uno a uno esta desarrollada a base de Polydextrose (Polimero Sintético) / Erythritol (Base de inulina)/ sucralosa (Stevia).

Beneficios

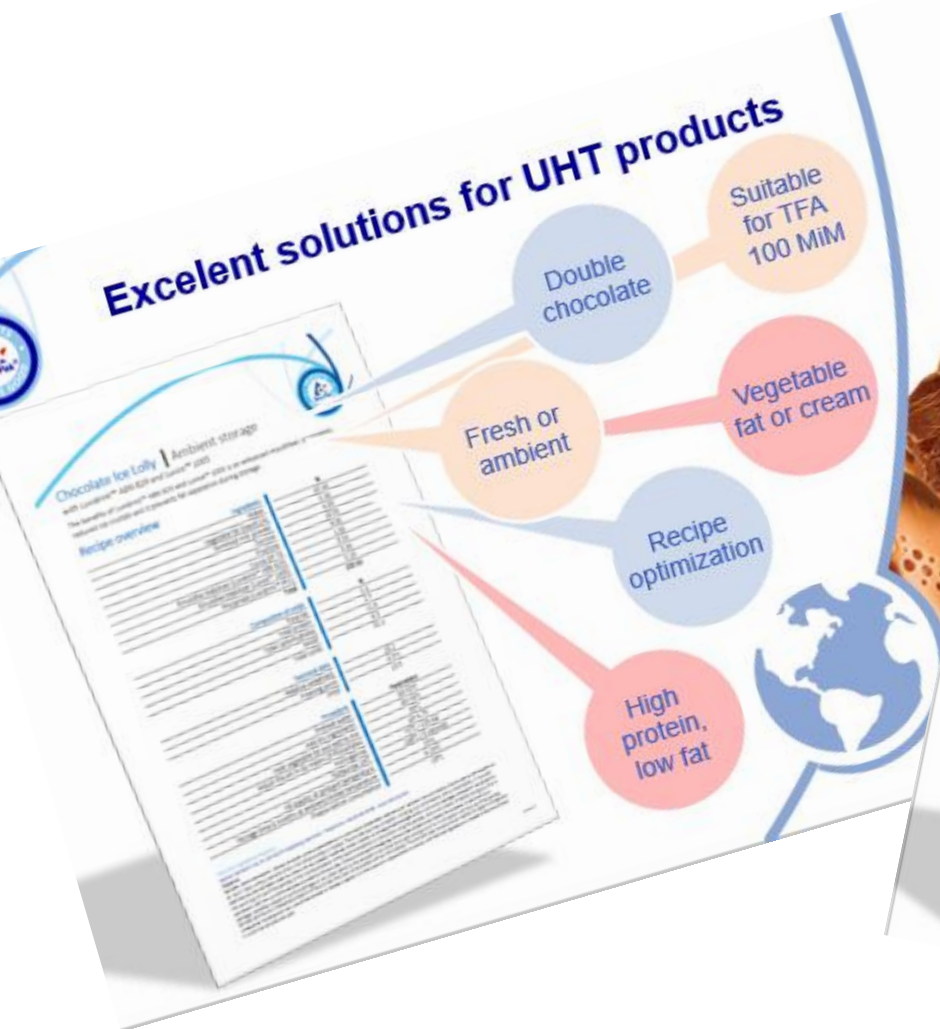
- ▶ La posibilidad de realmente promulgar que “no tiene azúcar añadida”.
- ▶ Mejora la funcionabilidad del helado, como por ejemplo el derretido por la combinación de fibra que tiene el producto.

CARBOHIDRATO	REL S	FPDF
Luxisweet™ 503	1.0	1.1
Luxisweet™ 507	1.0	0.8
Luxisweet™ 508	1.0	0.8
Sucrose	1.0	1.0
Glucose Syrup 42 DE	0.3	0.8
HFCS (42% Fructose)	1.0	1.8
Dextrose	0.8	1.9
Fructose	1.7	1.9
Invert Sugar	1.3	1.9
Lactose	0.2	1.0
Galactose	0.3	1.9
Sorbitol	0.5	1.9
Xylitol	1.0	2.2
Lactitol	0.3	1.0
Glycerol	0.8	3.7
Ethanol	-	7.4
Polydextrose	-	0.6
Salt (Sodium chloride)	-	5.8





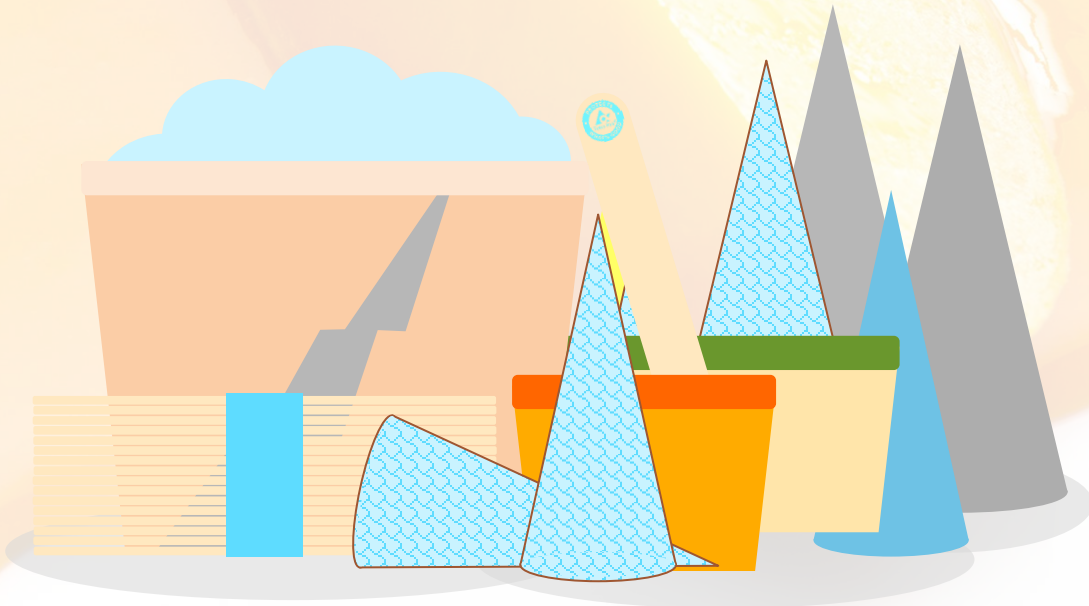
Una solución simple para grandes productos



NUESTRAS SOLUCIONES

Consumibles

Productos específicos que no requieren conocimientos de aplicación



Ingredientes

Helados

Productos con el conocimiento necesario de la aplicación.
Cartera mas amplia en el segmento



Lácteos

Pocos productos – Amplia experiencia en aplicaciones –
¡Segmento de clientes más amplio!





Paletas para helados





Paletas para helados

En todos los tamaños y formas

Descripción del producto

- ▶ Diferentes grados de calidad, diferentes fuentes de madera, tamaños y diseños.
- ▶ Posibilidad de colocar logo.
- ▶ Posibilidad de elegir paletas agrupadas o sueltas.
- ▶ Desarrollo de personal de Ingeniería de Tetra Pak para realizar las pruebas necesarias y colocar el equipo en el óptimo estado para la aplicación.
- ▶ Sticks con certificado FSC™ disponible
- ▶ Fabricantes



The mark of
responsible forestry





Paletas

En diferentes formatos y tamaños

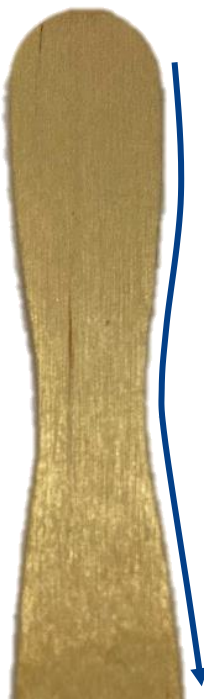
114MM



93MM



**93MM
PADDLE**



**94MM
BOWTIE**



SPOONS



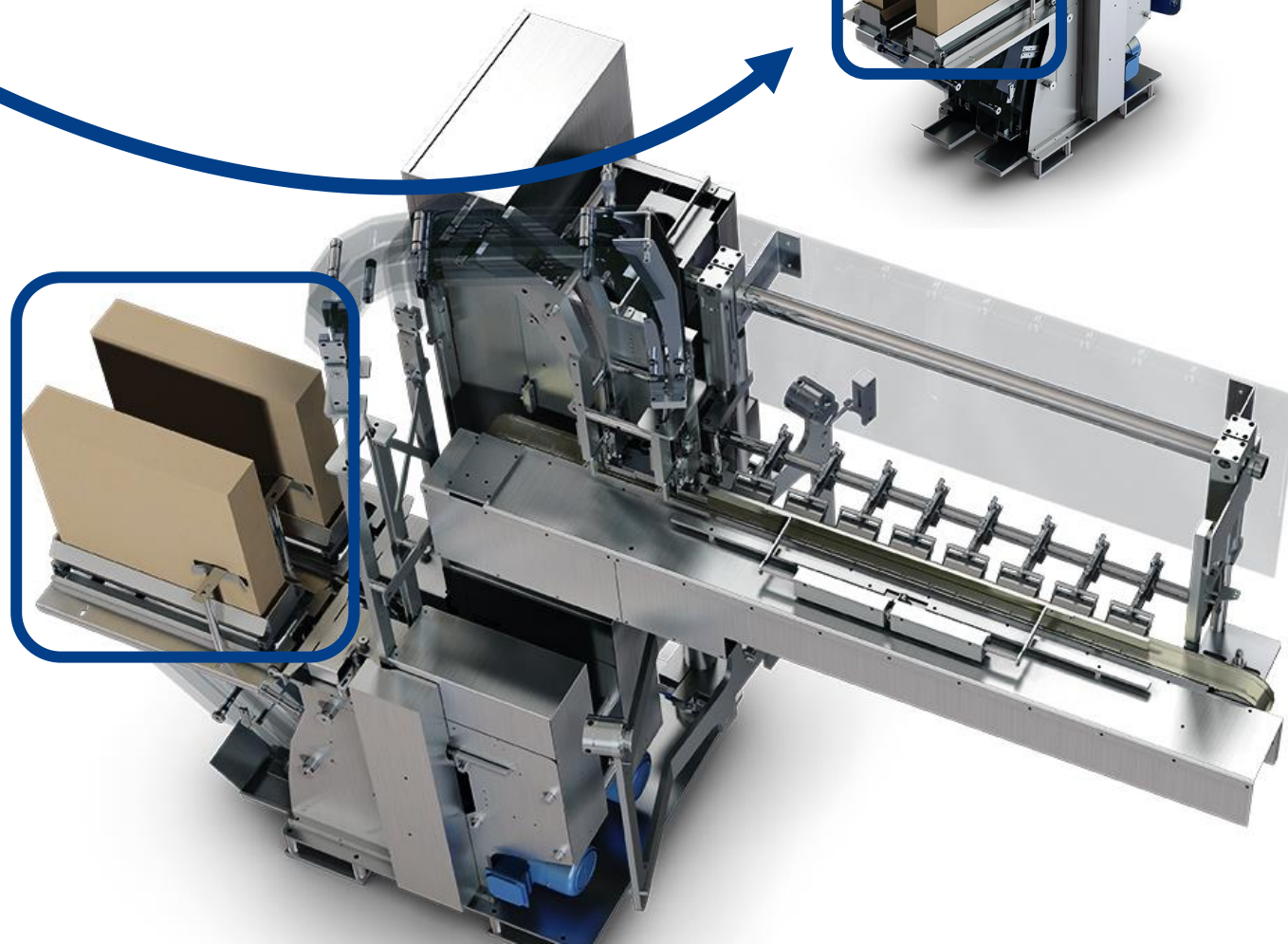
ROUND





Fajos vs granel

Manual vs automático





Tipos – Éstandar

- **Éstandar:**

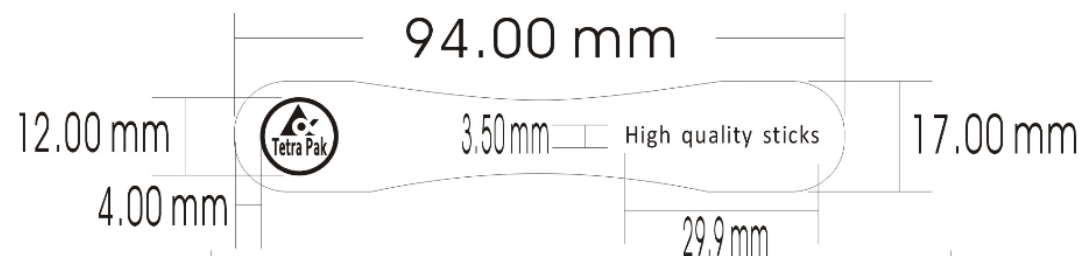
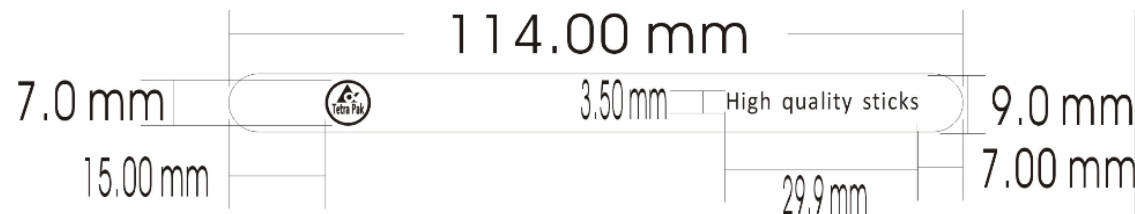
- 114mm
- 93mm
- 94mm Magnum

- **Packaging:**

- Bundle 50 pcs for semi automatic lines
- Bulk for full automatic lines

- **Especiales:**

- 93mm Bowtie
- 75mm spoon wrapped in paper
- Round sticks Ø=5mm or Ø=6mm





Tipos - Packaging

- **Éstandar:**
 - 114mm
 - 93mm
 - 94mm Magnum
- **Packaging:**
 - Bundle 50 pcs for semi automatic lines
 - Bulk for full automatic lines
- **Especiales:**
 - 93mm Bowtie
 - 75mm spoon wrapped in paper
 - Round sticks Ø=5mm or Ø=6mm





Tipos – Especiales

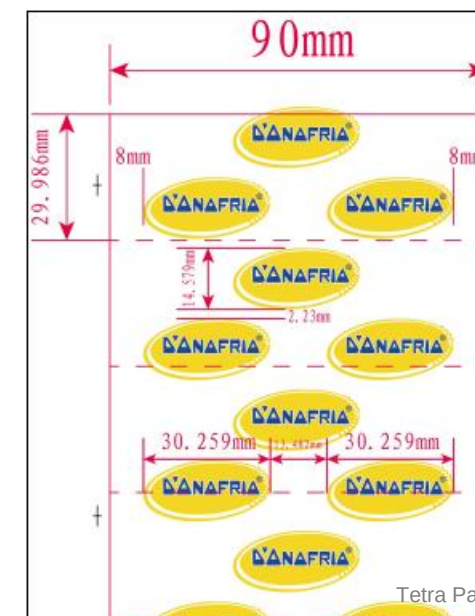
- **Éstandar:**
 - 114mm
 - 93mm
 - 94mm Magnum
- **Packaging:**
 - Bundle 50 pcs for semi automatic lines
 - Bulk for full automatic lines
- **Esoeciales:**
 - **93mm Bowtie**
 - **75mm spoon wrapped in paper**
 - **Round sticks Ø=5mm or Ø=6mm**





Tipos – Pirograbado

- **Pirograbado Standard:**
 - Un lado – ambos extremos
 - Precios disponibles
- **Pirograbado Especial:**
 - Un lado, ambos extremos + centro
 - Logos complejos
- **Round sticks:**
 - No disponible
- **Impresión sobre papel:**
 - 1 a 2 colores





Conos





Conos crujientes, hasta el final

Formatos, tamaños y gran variedad para cubrir sus necesidades

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- ▶ Diferentes tipos de aros (borde plano o natural en forma de corazón)
- ▶ Diferentes colores, con o sin inclusiones
- ▶ Opción *Gluten Free*
- ▶ Conos personalizados con el logo del producto o empresa
- ▶ Fundas y tapas con “ventana”
- ▶ Los conos son producidos y embalados con el fin de asegurar la minima cantidad de roturas.



Conos

Tenemos la opción de ofrecer conos en muchos tamaños y sabores. Los conos de azúcar (como se les llama correctamente) tienen un alto contenido de azúcar, el cual es necesario para darle la consistencia crujiente. Las fundas están disponibles para conos de tamaño estándar, y los cada vez más populares "tamaño para refrigerio". Puede tener fundas "pre-perforadas": el objetivo es garantizar una fácil apertura

Algunos clientes prefieren conos con fundas ya colocadas; también podemos suministrar esto.





Galletas



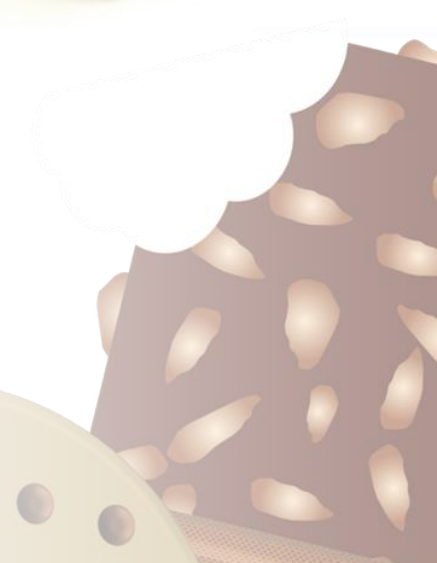


Galletas para helados

Dale a tus productos ese toque artesanal

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

- ▶ Diferentes tipos y formatos: cuadrada, redonda, rectangular etc.
- ▶ Galletas con logo como opción
- ▶ Galletas crujientes y suaves
- ▶ Receta desarrollada para la industria del helado
- ▶ Medidas estándar o a medida de la necesidad (consistentes)
- ▶ Resistentes con baja tasa de rotura





Bio Fermentos

Postbióticos para sus alimentos y bebidas

Tetra Pak Ingredients Solutions





Tres conceptos

Y más por venir

Combinación de Saccharomyces

*Para el bienestar
gastrointestinal*

Combinación de Selenio

*Para
concentraciones
plasmáticas
óptimas de
selenio*

Combinación de Zinc

*Un oligoelemento
esencial para una
inmunidad
óptima*



Lo saludable es tendencia

Los consumidores se están enfocando en su salud y bienestar. Un informe reciente de Smartbrief encontró que **casi un tercio de las personas han estado consumiendo más alimentos y bebidas funcionales** que en años anteriores.

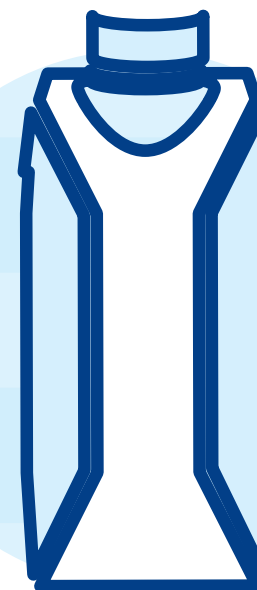
Para **2022**, el mercado de alimentos funcionales generará **\$319 mil millones** en ingresos en todo el mundo.





Desafíos del sector de alimentos y bebidas

En una industria ágil y de rápido movimiento, necesita diferenciar sus productos. La innovación es la clave del éxito, especialmente en tiempos de creciente demanda de alimentos saludables.





El bienestar primero

El objetivo es hacer que la comida sea deliciosa y sabrosa. ¿Y si también pudiera hacerla más saludables?

Los alimentos y las bebidas son un vehículo perfecto para ingredientes saludables como los biofermentos.

Hasta ahora, el sector alimentario no contaba con una solución de biofermento accesible y de buen funcionamiento.





Agregue funcionalidad a su portafolio

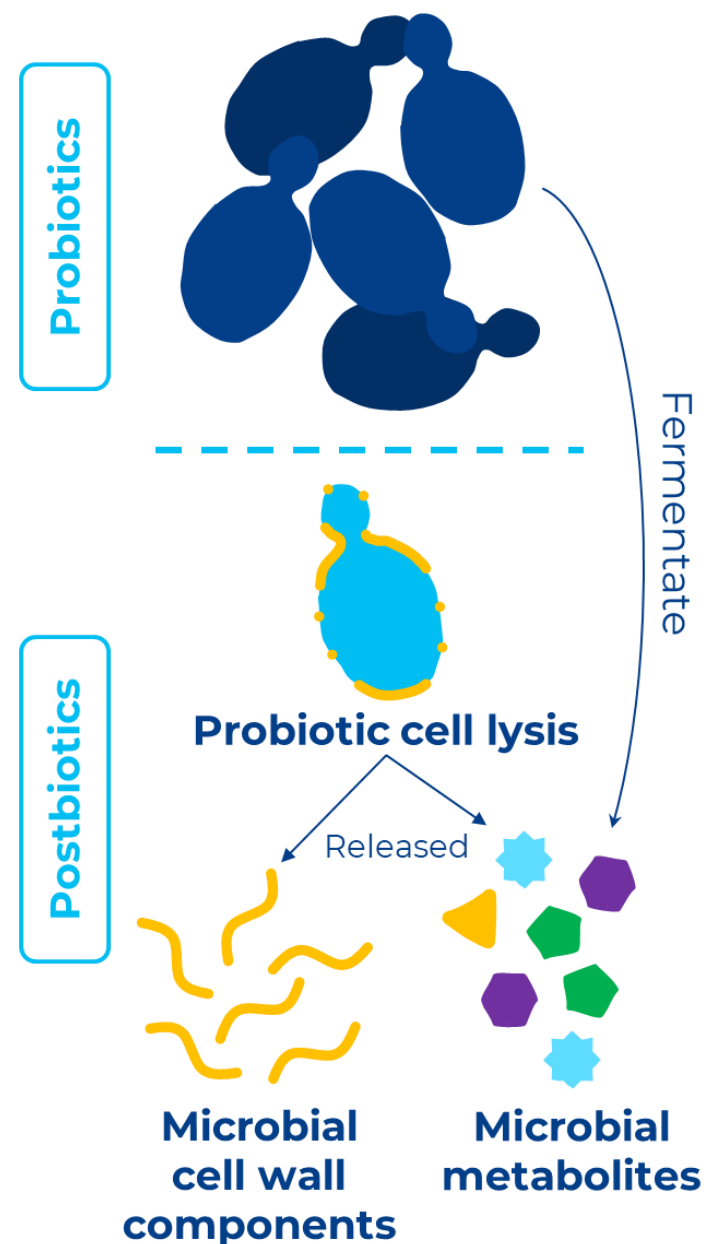


Con la **solución innovadora de Tetra Pak**, sus productos pueden volverse funcionales sin modificaciones de gusto ni cambios importantes en la línea de producción.

Utilizamos combinaciones de postbióticos para agregar funcionalidad a sus productos. El concepto ya está probado a escala de producción comercial.

¿Qué son los postbióticos?

- Un postbiótico ayuda y apoya el sistema inmunológico y modula positivamente el microbioma intestinal.
- Es fácil trabajar con él, ya que es estable al pH y al calor, lo que lo hace adecuado para muchas aplicaciones.





Negocio innovador

Agregar mezclas funcionales de minerales probióticos bioactivos tratados térmicamente a su aplicación puede:

- ▶ Aumentar ventas
- ▶ Ampliar su portfolio de productos basándose en los productos existentes y con mínimo esfuerzo
- ▶ Mejorar la satisfacción del consumidor
- ▶ Destacar la marca sobre competidores





Soluciones funcionales

BENEFICIOS



INNOVACIÓN AL ALCANCE

Agregar polvos de biofermento a su línea de producción no implica gran inversión y no requiere equipos especiales = no hay CAPEX. Obtiene un producto nuevo y moderno con el mínimo esfuerzo.



FÁCIL DE USAR

No hay riesgo de contaminación del producto, ya que agrega ingredientes antes del calentamiento y la pasteurización. Permite una cooperación fluida con diferentes autoridades alimentarias.



SABROSO & FUNCIONAL

El proceso de producción detiene la replicación de las células de levadura. No afecta el sabor mientras las propiedades de los biofermentos se mantengan iguales.

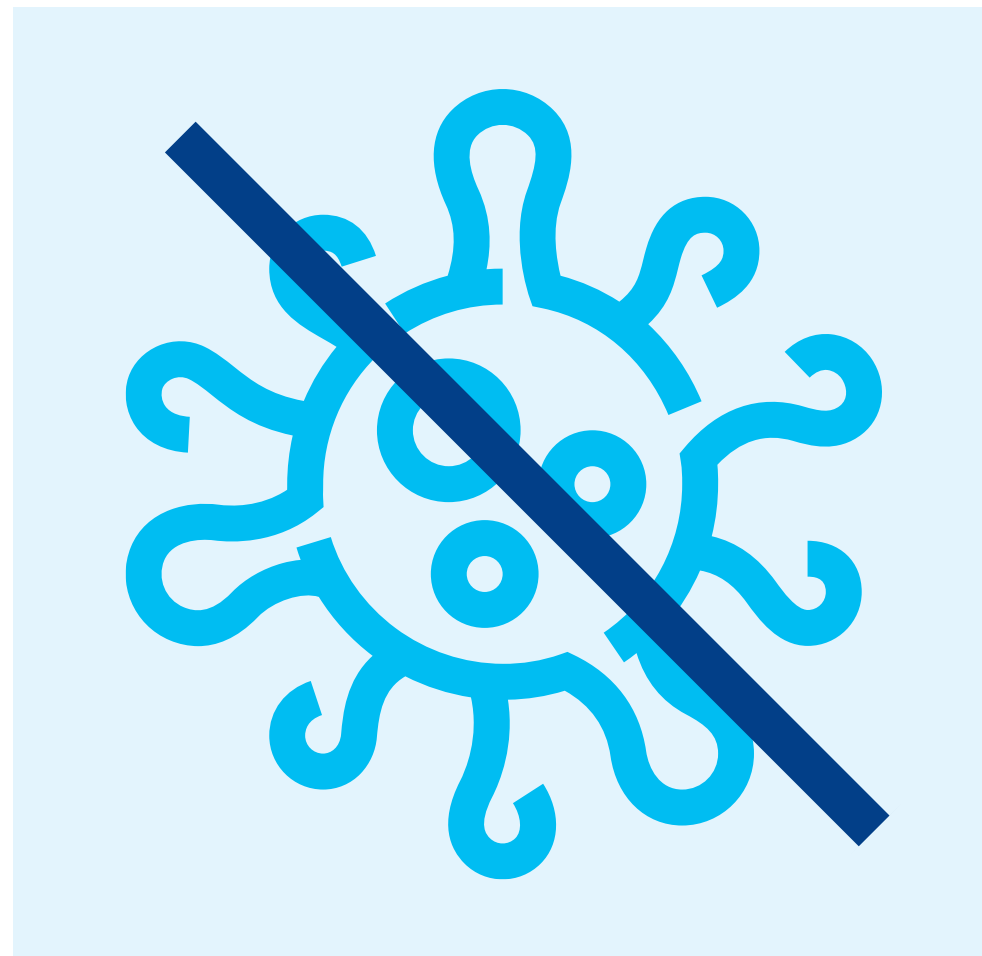


Sin riesgo de contaminación

¿Cómo lo hacemos?

Con las soluciones funcionales, no hay riesgo de contaminación por microorganismos no deseados.

Normalmente necesita certificaciones o evaluación de riesgos. Pero en este caso no hay riesgo, facilitando la colaboración con diferentes autoridades alimentarias¹ y añadiendo el producto al portafolio existente.





Un proceso simple

El polvo de biofermentos se agrega al *high shear mixer* con otros ingredientes.

Durante la mezcla, el procesamiento, el envasado y el almacenamiento, la funcionalidad del producto no se ve afectada. El proceso de producción es fluido, inteligente y rápido.





Mantener la calidad natural

¿Cómo lo hacemos?

El sabor se mantiene debido a la *tindalización* de las cepas de levadura, que deshabilita cualquier posible proceso de fermentación o duplicación (presente en el método tradicional). La **funcionalidad aún se mantiene** incluso sin ninguna actividad celular.*,**.

Método de levadura tratada térmicamente

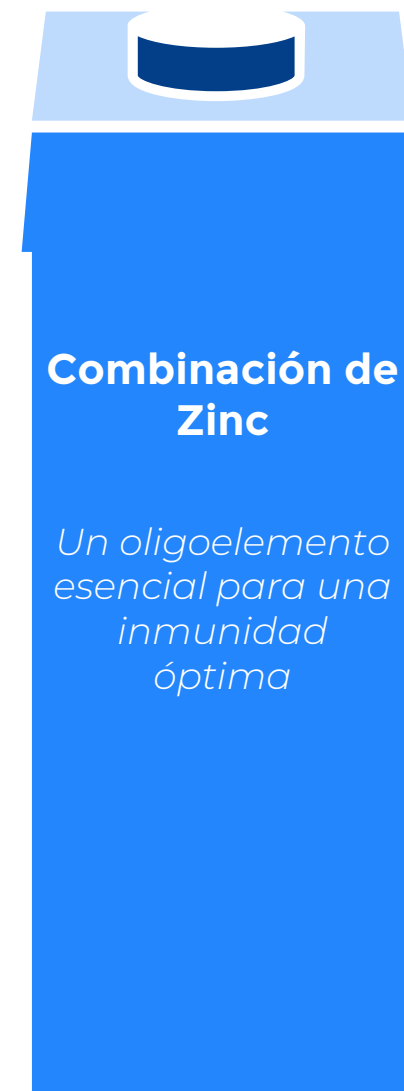
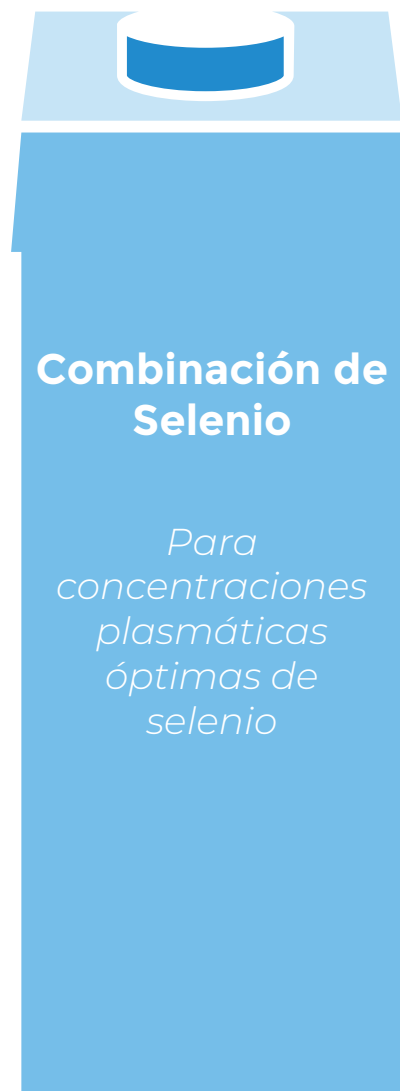


* Detection and quantification of yeast strains in food products (Service report – Cell cultures, antibody production and cytometry services, SCAC, Autonomous University of Barcelona);

** Quantification of Selenium and Zinc Mineral yeasts in ice cream (Service Report - Silliker Mérieux Bioscience, Barcelona)



Volver a los conceptos





Saccharomyces

Soluciones activas

Mensajes

- Posibilidad de usar mensajes como **Saccharomyces Boulardii**, biofermentos y fermentos naturales

Combinación de Saccharomyces

Para el bienestar gastrointestinal

Datos relevantes

- Capacidad antiinflamatoria del epitelio intestinal¹⁹
- Antagonismos de patógenos²⁰⁻²¹
- Como parte de una **dieta variada y equilibrada** y un **estilo de vida saludable**.

¹⁷ McFarland et al., 2006;

¹⁸ McFarland et al., 2010;

¹⁹ Buts et al., 2006;

²⁰ Kotowska et al. 2005;

²¹ Dinleyici et al., 2011



Saccharomyces

Soluciones activas

¿Por qué los consumidores deberían preocuparse por la mezcla de Saccharomyces?

Esta poderosa mezcla activa de levadura probiótica tratada con calor ayuda a evitar que los patógenos y las toxinas infecten el intestino.¹⁷ Promueve un sistema inmunológico saludable^{22,23,24,*} y mejora la capa gastrointestinal^{19,25,26,*}, mejorar la absorción de nutrientes^{19,25,26,*} y la digestión^{19,25,26}.

El aumento de consumo, con helado, puede ayudar a protegerse de:

- ▶ Infección bacteriana^{17,20}
- ▶ Infección parasitaria²¹
- ▶ Micosis²⁷

¹⁷ McFarland et al., 2006;

²² Ozkan et al. 2007;

²³ Naito et al., 2014;

²⁴ Maccaferri et al., 2021;

¹⁹ Buts et al. 2006;

²⁵ Homayouni-Rad et al., 2020;

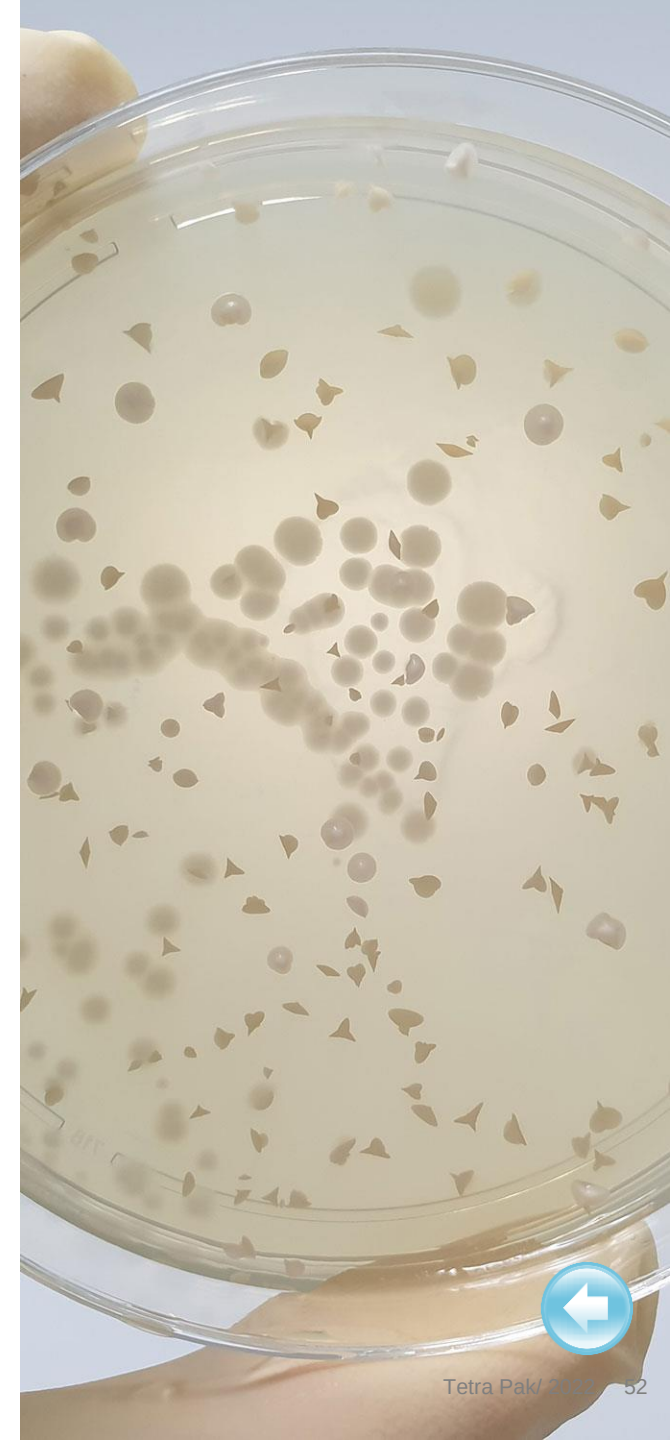
²⁶ Smith et al., 2015;

²⁰ Kotowska et al. 2005;

²¹ Dinleyici et al., 2011;

²⁷ J Demirel et al. 2013;

* Biofunctionalities of Saccharomyces functional blend (report)





Selenio

Soluciones activas

Mensajes

- ▶ Contribuye al funcionamiento normal del **sistema inmunitario**
- ▶ Brinda protección a las células contra el **estrés oxidativo**.

Como parte de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.

Combinación de Selenio

Para concentraciones plasmáticas óptimas de selenio

Datos relevantes

- ▶ Propiedades **Antioxidantes**
- ▶ Fortalece el **sistema inmunológico**
- ▶ Contribuye a la **síntesis de ADN y la división celular**.
- ▶ Alta **biodisponibilidad**¹¹⁻¹²

¹⁰ EFSA Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to selenium 2009; 7(9):1220 & 2010; 8(10):1727);

¹¹ Payne et al., 2005;

¹² Rayman et al., 2004



Selenio

Soluciones activas

¿Por qué las consumidores deberían preocuparse por el selenio?

Sin selenio, el cuerpo no tiene una respuesta inmune completa a los virus y otros patógenos. Algunas consecuencias de un bajo consumo de selenio son:

- ▶ Hipotiroidismo^{10,12}
- ▶ Fatiga¹²
- ▶ Lentitud mental¹⁴
- ▶ Infertilidad^{10,15}

La deficiencia de selenio aumentará debido a los cambios climáticos y su concentración decreciente en el suelo¹⁶.



¹⁰ EFSA; 7(9):1220;
¹² Ventura et al. 2017;
¹³ Chariot et al. 2003;
¹⁴ Shahar et al. 2010;
¹⁵ Mistry et al 2012;
¹⁶ Harthill et al., 2011



Zinc

Soluciones activas

Mensajes

- ▶ Contribuye al **metabolismo normal** de los **macronutrientes** y al **metabolismo de los ácidos grasos**
- ▶ Mantiene el **metabolismo normal de los carbohidratos.**

Como parte de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.

Combinación de Zinc

Un oligoelemento esencial para una inmunidad óptima

Datos relevantes

- ▶ Respuesta inmune eficaz **contra la infección viral**
- ▶ Potente **capacidad antioxidante**
- ▶ Mejora las defensas
- ▶ Alta **biodisponibilidad**⁴

³ EFSA Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to zinc 2009; 7(9):1229 & 2010; 8(10):1819;

⁴ Tompkins et al., 2017



Zinc

Soluciones activas

¿Por qué los consumidores deberían preocuparse por el zinc?

Puede mejorar los síntomas de alergia y asma en niños⁵ y la inmunidad en personas mayores.⁶⁻⁷ El zinc es crucial para muchas funciones biológicas, como:

- ▶ Mantener el metabolismo de los carbohidratos³ y niveles de glucosa⁸
- ▶ Mantener el metabolismo de los lípidos³
- ▶ Mantener la síntesis normal de proteínas y ADN⁸

Del 5 al 10% de los adultos que viven en países occidentales tienen deficiencia de zinc causada por una mala nutrición o por la exclusión de ciertos productos en la dieta⁹.



⁵ Ghaffari et al. 2014;
⁶ Mocchegiani et al. 2013;
⁷ Barnett et al. 2016;
³ EFSA 2010; 8(10):1819;
⁸ J Olechnowicz et al. 2018;
⁹ Wessels et al., 2013



Con nuestras soluciones puede elegir:

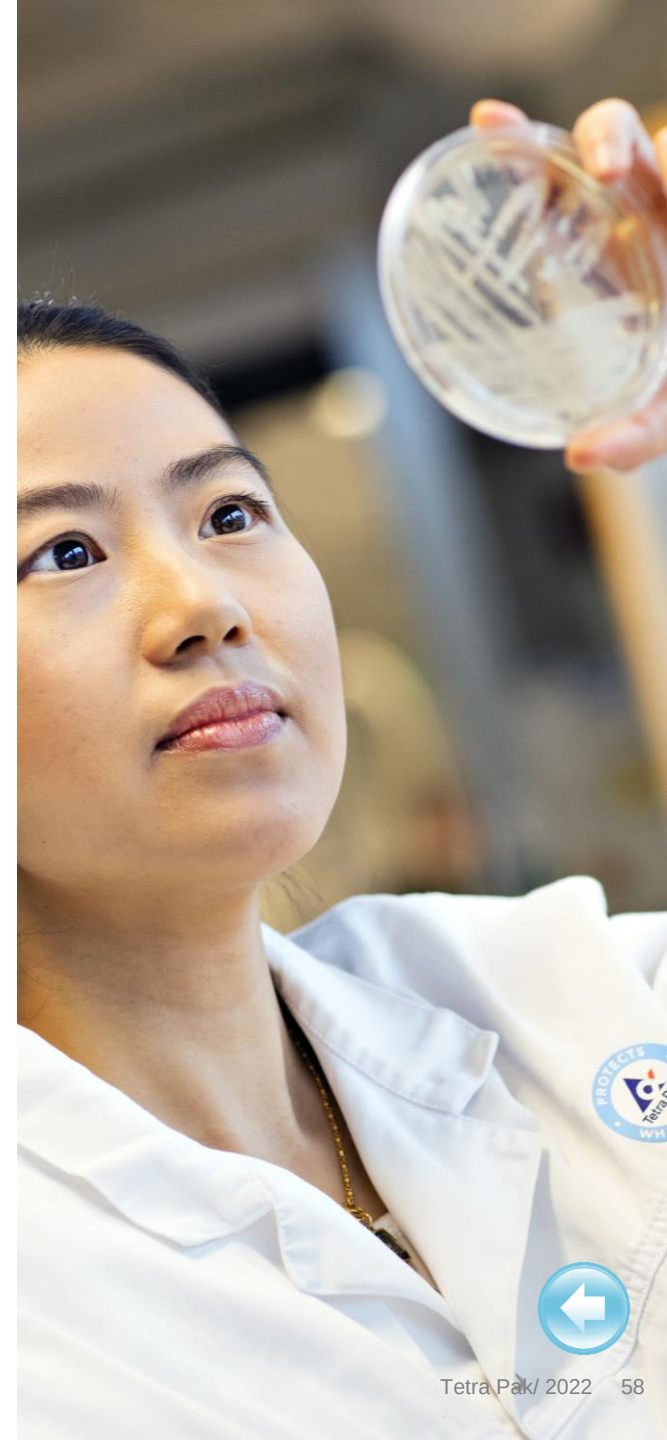
- ▶ Una alternativa saludable para los consumidores.
- ▶ Sin riesgo de contaminación.
- ▶ Productos nuevos e interesantes con el mínimo esfuerzo.
- ▶ Mantener el sabor original de sus productos.
- ▶ Simplicidad cuando se trata de agregar biofermentos a su línea de producción existente.





Tetra Pak brinda soluciones con altos estándares regulatorios y de calidad

- ▶ Calidad y seguridad: todas las cepas e ingredientes utilizados en nuestras soluciones son:
 - GRAS-qualified (Generally Recognized As Safe) – US FDA
 - Incluido en la lista QPS positiva de microorganismos de la EFSA (Qualified Presumption of Safety)
 - Documentación: técnica y científica
- ▶ Regulatorio: cumplimos cuidadosamente con las regulaciones vigentes para las diferentes áreas geográficas :
 - Marketing: la comunicación se valida con expertos regulatorios
 - Labelling: cumplimiento de declaraciones de propiedades saludables autorizadas (FDA, EFSA...)





Ejemplos de mensajes

Biofermentos



Referencias de productos en mercado



EFSA Claim:
Apoya el sistema
inmunológico

EFSA Claim:
Protección de las
células (del estrés
oxidativo)

Selenium & Zinc





Referencias de productos en mercado



EFSA Claim: Probiotics

EFSA Claim: Ice Cream Selenium and Iodine





Referencias de productos en mercado



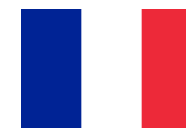
Uso de “live”
culture



EFSA Claim:
Apoya el sistema
inmunológico



Claim de
microorganismo



Referencias de productos en mercado



“Good Bacteria”

EFSA Claim:
Apoya el sistema
metabólico





Referencias de productos en mercado

Microorganismo claim



EFSA Claim:
Apoya el sistema
inmunológico



Vitaminas

*SUPPORTS THE
IMMUNE SYSTEM
with vitamins B6 and D,
and contains exclusive
ferments L.Casei Danone

“La leche
saludable
ayuda a tu
sistema
inmunológico”

Selenium
& Zinc

LECHE
SALUD
AYUDA A TU SISTEMA
INMUNE*

*Las vitaminas A, D, B12, B2, B6, B9, C, E, K, y Selenio contribuyen al funcionamiento normal del sistema inmune.



EFSA Claim: Contribuye al funcionamiento
normal del sistema inmunitario

EFSA Claim:
Promueve un sistema
inmunológico
saludable



Referencias de productos en mercado



EFSA Claim:
Apoya el sistema
inmunológico



Uso de “live”
culture



Referencias de productos en mercado



**Vitamina C&E Con
SELENIO**





Soluciones *Plant-based*





Tendencias de consumo globales que impulsan las bebidas de origen vegetal

Opciones saludables

- ▶ Reducción del consumo de carne y lácteos.
- ▶ Objetivo de "cinco al día"
- ▶ Vegano, vegetariano, flexitariano
- ▶ Ingredientes naturales
- ▶ Digestión, intolerancia alimentaria
- ▶ Lactosa / OMG / Sin azúcar

Experiencias

- ▶ Ingredientes alternativos
- ▶ Diversidad en el abastecimiento de proteínas
- ▶ Apertura a nuevos gustos / sabores

Futuro amigable

- ▶ Ética y medio ambiente
- ▶ Conciencia
- ▶ Bienestar de los animales
- ▶ Conciencia medioambiental de envases sostenibles
- ▶ Huella de carbono más baja



Avena



Soja



Arroz



Almendra



Coco



¿Cómo compensar?

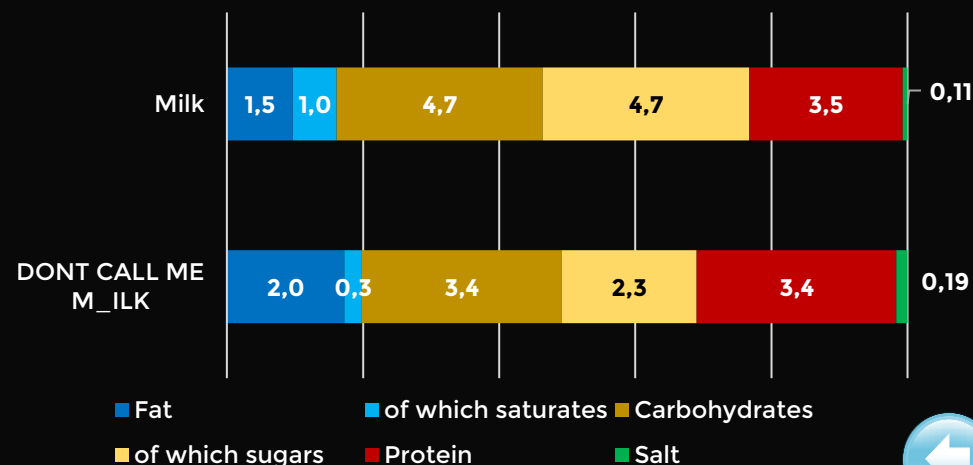
Mezclar más de un ingrediente de origen vegetal



Ingredientes

Agua, Soja, Arroz, Avena, calcio, Sal, Almendra, vitamina D, vitamina B2 (riboflavina), vitamina B12, aroma natural.

Datos nutricionales





Tetra Pak®
Componentes de Planta
Vista General del Portafolio



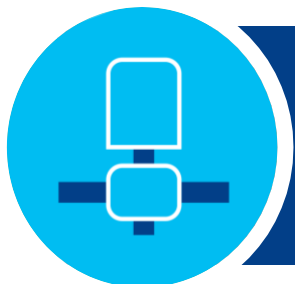


Suministro de componentes de planta Tetra Pak®

8 buenas razones

Siempre
Pregunta
PRIMERO!
a Tetra Pak

1. Un solo proveedor ahorra tiempo
2. Obtiene el mejor costo de mantenimiento
3. Entregamos en el menor tiempo posible
4. Productos originales
5. Componentes sanitarios y no sanitarios
6. No solo para líneas Tetra Pak
7. Soporte post - venta
8. Solo las mejores marcas globales



Tenemos la solución perfecta...



Componentes de planta seleccionados

Las mejores marcas globales nos respaldan

Siempre
Pregunta
PRIMERO!
a Tetra Pak

Endress+Hauser 



ABB

topflo
PUMPS & SYSTEMS

SIEMENS



Danfoss

Meca-inoX

NETZSCH



GRUNDFOS 

 **PENTRONIC**

**Rockwell
Automation**



BARDIANI
VALVOLE

bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

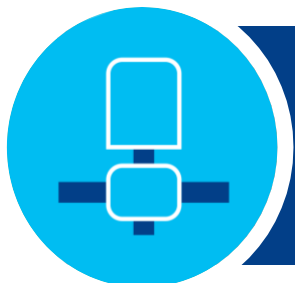
 **PHOENIX
CONTACT**

**spirax
sarco**

 **sartorius**

KEOFITT
MOBILE SAMPLING IN STERILE ENVIRONMENT

WIKAI



No sólo para líneas Tetra Pak
Aplicaciones sanitarias y no sanitarias
Soporte técnico



Vista general del portafolio

Válvulas sanitarias y no sanitarias

Siempre
Pregunta
PRIMERO!
a Tetra Pak

Válvula de Asiento

Para cierre automático de agua, vapor, aire y CIP.



Automatic Angle Seat valve 2000 & 2100 range, Bürkert

Válvulas Solenoides

Para cierre automático de agua de bombas a temperatura máx. de 90 °C



Solenoid valve, 6013 and 6213 range, Bürkert

Válvulas de Bola

Cierre manual o automático de agua, aire, CIP.



Manual or automatic ball valve, Meca-Inox

Válvulas Toma muestras

Para tanques y tubería, operadas manualmente o automáticamente



M4 & W9, Keofit

M4- Para productos con baja viscosidad como, agua, cerveza, vino y leche cruda.

W9- Para productos con alta viscosidad como Yogurt, Syrup y Helado

Disponible para productos de baja, media, alta y muy alta viscosidad.



Unique sampling valve, Alfa Laval

Otras Válvulas

- Válvula de alivio LKUV-1
- Válvula de cheque LKC-2
- Válvula de Aire LKBV



Válvulas de Seguridad

Protección de sobre presiones en tanques y sistemas de tubería.

Safety valves, Leser



Válvulas de Asiento De cierre y cambio.

Para líneas de producto líquido con altos estándares higiénicos



Unique Single Seat Valve, Alfa Laval

Válvulas Mariposa De cierre.

Usualmente para instalaciones de agua y CIP



LKB range, Alfa Laval

Válvulas Mixproof

Separación de diferentes fluidos.

Operación segura en cluster de válvulas y minimización de espacios,



Unique Mix proof range, Alfa Laval

Válvulas de Alta Presión de Asiento De cierre y cambio.

Para líneas de producto de aplicaciones de alta presión.



BBZQ high pressure valve, Bordini

Válvulas Reguladoras

Válvulas de presión constante.

En líneas de producto cuando se requiere presión constante



Constant Pressure valve (CPM), Alfa Laval

Para regulación de flujo en líneas de producto



RV-P & RV-ST, Alfa Laval

En instalaciones de acero inoxidable para la regulación de flujo de vapor y agua.

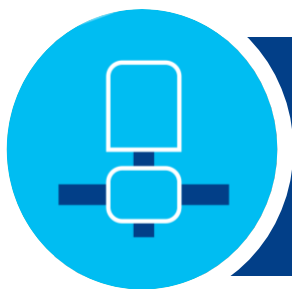


Angle seat valve, 8802YG range, Bürkert



Globe valve, 8802GD range, Bürkert

No sólo para líneas Tetra Pak
Aplicaciones sanitarias y no sanitarias
Soporte técnico



Vista general del portafolio

Bombas sanitarias y no sanitarias

Siempre
Pregunta
PRIMERO!
a Tetra Pak

Bombas Centrifugas

Recepción de leche, pasteurización, uso aséptico, UHT, Jugo, CIP y filtración.



LKH, Alfa Laval



Solic C, Alfa Laval

Bombas Autocebantes

Retorno de CIP, productos con alto contenido de aire



LKH Prime, Alfa Laval

Bombas de Desplazamiento Positivo

Productos viscosos con o sin partículas, como Yogurt, Mermelada, etc.



SX Rotary Lobe, Alfa Laval



SRU Rotary Lobe, Alfa Laval



Optilobe, Alfa Laval

Bombas de Diafragma

Transporte o dosificación de cualquier tipo de líquido donde hay sólidos, fluido viscosos, corrosivo o químicamente agresivo.



TR20 and TS50 range, Tapflo

Bombas Centrifugas

Sistemas de aguas calientes o frías.



CRN 1-64 range, Grundfos

Bombas de Diafragma

Dosificación de CIP concentrado.

DMX range, Grundfos



Dosificación de CIP concentrado y vitaminas.

DDA & DME range, Grundfos



Bombas Peristálticas

Transporte de productos viscosos y abrasivos. También para productos sensibles al corte: Productos: Jugo concentrado, salsa de tomate, crema, leche y yogurt.

PT/PTX 20-80, Tapflo



Bombas tornillo

Productos viscosos con o sin partículas. Ejm: Pudín, mermelada, purés etc.

NEMO® BH, SH and SH Flexible rod, Netzsch



Bombas de Vacío

Bombas de vacío de anillo líquido para escape de gases húmedos y secos

LEM A/B, SIHI



La mejor solución para el manejo de fluidos

Vista general del portafolio

Accesorios para tanques

Siempre
Pregunta
PRIMERO!
a Tetra Pak

Diferentes accesorios para tanques



Limpieza

Cabezales de rotación:

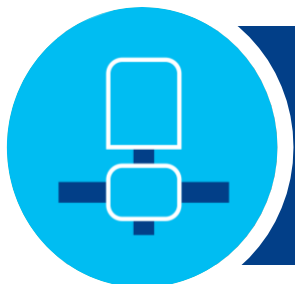
- Limpieza eficiente
- Bajo consumo de agua
- Menor tiempo de parada

Static Sprayball, Rotary Spray Heads, Rotary Jet Heads.



Agitadores

- Diseños Modulares
- Bajo consumo de energía
- Tratamiento suave del producto



Seguridad
Mayor Ahorro
Rendimiento y tiempo



