



# SOLUÇÕES INOVADORAS PARA GRANDES PERFORMANCES

## PORTFÓLIO COMPLETO



# PRODUTOS E GRUPOS

## Acidulantes

Ácido Cítrico  
Ácido Fumárico: CWS e HWS  
Ácido Láctico  
Ácido Málico  
Ácido Tartárico  
Ácido Ascórbico - Vitamina C  
Ácido Fosfórico  
Linha INNOACID

## Agentes de Fermentação

Bicarbonato de Sódio: Fino e Extra Fino  
Bicarbonato de Amônio  
CAPP/MCP CAL-RISE®  
MCP REGENT 12XX®  
SALP LEVAIR®  
SALP/MCP ACTIF 8®  
Linha INNOBAKE

## Amidos e Derivados Mandioca, Milho, Trigo, Soja

Amidos Modificados  
Amido de Milho Nativo  
Amido Waxy  
Dextrose de Milho  
Dextrose de Trigo  
Farinha de Soja  
Fécula de Mandioca  
Glúten de Trigo  
Maltodextrina  
Xarope de Glucose INNOMYL  
Xarope High Maltose INNOMALTE

## Antioxidantes

Ácido Ascórbico - Vitamina C  
B.H.A.  
B.H.T.  
Hidroxitirosol HTESSENCE®  
T.B.H.Q.  
Mix de Tocoferol  
Linha INNODOX

## Antiumectantes e Agentes de Fluidez

Dióxido de Silício  
Fosfato Tricálcico (TCP)  
Carbonato de Cálcio

## Aromas, Flavorizantes e Condimentos

Condimentos  
Emulsões  
Preparados de Frutas  
Etil Vanilina  
Vanilina: Regular e Supreme  
Extrato Aromático de CO<sub>2</sub>  
Mentol Cristal  
Óleo de Menta

Aromas Doces  
Aromas Salgados  
Aromas Naturais  
Aromas Idênticos  
Aromas Artificiais

## Carotenoides

Apocarotenal  
Betacaroteno: 1%, 10%, 30%  
Cantaxantina  
Licopeno  
Luteína

## Conservantes

Ácido Sórbico  
Benzoato de Sódio  
Propionato de Cálcio  
Propionato de Sódio  
Sorbato de Potássio

## Corantes

Betacaroteno: 1%, 10%, 30%  
Corante Caramelo: Líquido e Pó  
Corantes Laca  
Dispersões  
Extratos Naturais FRUITMAX® - ingredientes que colorem  
Pigmento Dióxido de Titânio

## Corantes Artificiais

Amarelos: Crepúsculo, Quinoleína, Tartrazina  
Azuis: Brillhante, Indigotina  
Vermelhos: Allura 40, Bordeaux / Amaranço, Carmoisina, Ponceau

## Corantes Naturais

Antocianinas  
Betacaroteno  
Beterraba  
Carmim  
Carotenos  
Carvão Vegetal  
Clorofila  
Cúrcuma  
Páprica  
Urucum

## Linha INNOCOLOR

INNOCOLOR Branco  
INNOCOLOR Marrom

INNOCOLOR Preto  
INNOCOLOR Salmão  
INNOCOLOR Verde  
INNOTURV

## Derivados de Cacau

Cacau em Pó Natural  
Cacau em Pó Alcalino  
Cacau em Pó Red  
Cacau em Pó Black  
Cacau Lecitinado  
Cacau Orgânico  
Liquor/Massa de Cacau  
Manteiga de Cacau

## Enzimas

Enzima LIPOMOD™ - ovos

## Extratos e Polpas

Chás  
Extratos Naturais FRUITMAX® - ingredientes que colorem  
Extratos Vegetais  
Polpas e Sucos em Pó

## Edulcorantes e Açúcares

Acessulfame-K  
Aspartame  
Açúcar Refinado Granulado  
Ciclamato de Sódio  
D-Xilose  
Eritritol  
Frutose  
Maltitol  
Sacarina Sódica  
Stevia  
Sorbitol 70% Líquido - Farma  
Sorbitol Pó MERISORB®  
Sucralose  
Xarope de Glucose INNOMYL  
Xilitol  
Linha INNODOLCE

## Emulsificantes

Ácido Esteárico  
CSL  
Datem LAMEGIN®  
Lecitina de Soja  
Mono 52  
Mono 90 LAMEMUL®  
Polisorbato 80  
Linha SPONGOLIT® - bolos

Linha LAMEQUICK® - lácteos  
PGPR  
Propilenoglicol USP

## Estabilizantes

Citrato de Cálcio  
Citrato de Magnésio  
Citrato de Potássio  
Citrato de Sódio  
Citrato de Zinco  
EDTA E-Ca SOLVITAR™  
Fosfato CURAVIS SO LO® - cárneos  
Sal Fundante Linha TEXTUR-MELT® - lácteos  
Goma Éster  
Propilenoglicol USP  
Sustane Saib  
Linha INNOSTAB

## Fibras Solúveis e Insolúveis

Ciclodextrina CAVAMAX®  
Fibra de Aveia  
Fibra de Celulose  
Fibra de Maçã  
Fibra de Milho  
Dextrina Resistente FIBERSOL®  
Fibra de Trigo  
Polidextrose  
Psyllium  
Goma Arábica / Acácia  
Linha INNOFIBER

## Hidrocoloides / Gomas

Agar Agar  
Alginato de Potássio  
Alginato de Sódio  
Alginato de Propileno Glicol (PGA)  
Carragenas  
Celulose Microcristalina Coloidal  
CMC  
Gelatina  
Goma Arábica / Acácia  
Goma Guar  
Goma Tara  
Goma Xantana  
Goma Gelana  
HPMC  
LBG  
Pectina  
Linha INNOGUM  
Linha INNOPECTIN

## Óleos e Gorduras Vegetais

Gordura de Palma  
Gordura de Soja  
Gordura CBE  
Gordura CBS  
Óleo de Palmiste

## Gorduras Especiais - Zero-Trans / Low-Sat

Gorduras para Lácteos  
Gorduras para Panificação AKOBAKE™  
Gorduras para Recheios  
Gorduras para Sorvetes AKOMIX™  
Gordura para Spread AKOSPREAD™

## Proteínas

### Proteínas de Soro de Leite

#### Linha LACPRODAN®

Proteína Concentrada 80%  
Proteína Concentrada Instantânea 80%  
Proteína Isolada 90%  
Proteína Isolada Instantânea 90%  
Proteína Isolada - bebidas clear  
Proteína Hidrolisada HYDRO.power  
Proteína Hidrolisada Instantânea HYDRO.power  
Proteína Hidrolisada HYDRO.365  
Proteína Concentrada ALPHA 10

#### Linha NUTRILAC®

Proteína de Soro de Leite - barras proteicas  
Proteína de Soro de Leite - lácteos

#### VARIOLAC®

Permeado de Soro de Leite

### Proteínas de Soja

Farinha de Soja  
Proteína Concentrada ARCON®  
Proteína Isolada PROFAM®  
Crisps TEXTURA™

### Proteína de Trigo

Proteína Hidrolisada MERIPRO®

### Proteínas Colagênicas

Peptídeos de Colágeno SOLUGEL®  
Gelatina

## Suplementos Minerais, Vitamínicos e Aminoácidos

Carbonato de Cálcio  
EDTA Fe FERRAZONE®  
Glicina  
Taurina  
Ácido Ascórbico - Vitamina C  
Citrato de Zinco

Citrato de Magnésio  
Citrato de Cálcio  
Citrato de Potássio  
Coenzima Q10  
D-Xilose  
Fonte de Cálcio do leite CAPOLAC®  
Fosfato Tricálcico  
Fosfato Tricálcico Micronizado VERSACAL®  
L-Cisteína (origem vegetal)  
L-Cistina  
Vitamina E Natural

## Nutracêuticos

CAVACURMIN®  
CAVAMAX® CoQ10  
Coenzima Q10  
Fitoesterol CARDIOAID®  
Hidroxitirosol HTESSENCE®  
Isoflavona NOVASOY®

## Soluções Inovadoras

A Vogler Ingredients é especialista no desenvolvimento de soluções em redução de açúcar, gordura e sódio. Venha conhecer mais sobre nossas tecnologias que podem ajudar seu negócio a atender critérios regulamentares e às exigências do seu consumidor



# VOGLER SYSTEMS

Misturas e soluções taylor made.



A divisão Vogler Systems oferece aplicações tecnológicas que garantem soluções sinérgicas para seus produtos.

## OS BENEFÍCIOS SÃO DIVERSOS

**Melhoria na qualidade do produto:** know-how de ingredientes para aplicações sinérgicas de melhorias, e padronização

**Melhoria no processo:** reduz erros pesagem, elimina etapas de processo em fábrica, aumenta produtividade

**Redução de custo de insumos:** know-how de ingredientes para aplicações mais rentáveis

**Redução de custo de proesso:** proporciona diminuição de itens em estoque, otimiza a logística de transporte

**Inovação:** auxilia e facilita o desenvolvimento de soluções inovadoras para um público novo e/ou mais exigente

Escolha a linha que melhor atende às suas necessidades ou contate nossos profissionais técnicos para soluções individuais.

**Linha INNOACID | Linha INNOFIBER | Linha INNOCOLOR | Linha INNOGUM  
Linha INNODOLCE | Linha INNOPECTIN | Linha INNODOX | Linha INNOSTAB**

# VOGLER FLAVORS



Realce seus produtos, e evoque sensações para mais momentos marcantes

A divisão Vogler Flavors oferece uma linha completa de aromas, condimentos, emulsões e preparados de frutas para diversos tipos de aplicações

**Aromas Doces | Aromas Naturais | Aromas Artificiais | Aromas Salgados | Aromas Idênticos**

## NOSSOS PARCEIROS





55 11 4393 4400

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br) | [vendas@vogler.com.br](mailto:vendas@vogler.com.br)

[f vogler.ingredients](https://www.facebook.com/vogler.ingredients) [▶ VoglerIngredients01](https://www.youtube.com/VoglerIngredients01) [in company/vogler-ingredients/](https://www.linkedin.com/company/vogler-ingredients/)



**Estrada Particular Fukutaro Yida, 1155 / 1173  
S. B. do Campo - SP - Brasil - 09852-060**