



A PRIMEIRA OPÇÃO EM SOLUÇÕES DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS ESPECIAIS



A AAK é uma das líderes mundiais na fabricação de óleos e gorduras vegetais especiais, disponibilizando ao mercado soluções que se caracterizam pelo alto nível tecnológico e de inovação.

FOCO NO CLIENTE

A AAK é resultado da fusão de duas grandes empresas de óleos e gorduras vegetais: a Aarhus United e a Karlshamn. A dinamarquesa Aarhus United iniciou suas atividades em 1871, produzindo óleos vegetais para aplicação em bolos, enquanto a empresa sueca Karlshamn, teve suas atividades iniciadas no ano de 1918.

Mais de 140 anos de experiência em óleos e gorduras vegetais fizeram da empresa sueca AAK, uma das líderes mundiais na fabricação de óleos e gorduras vegetais especiais para aplicação nos mais diversos segmentos.

Atualmente, a empresa conta com 20 unidades de produção e instalações de customização, além de escritórios comerciais em mais de 25 países. Está presente em mais de 100 países ao redor do mundo, possibilitando alcance global, ao mesmo tempo em que são atendidas as necessidades locais dos clientes nos diversos setores em que a empresa atua, como Bakery, Chocolate & Confectionery, Dairy & Ice Cream, Infant Nutrition, Food Service, entre outros.

Há mais de uma década a AAK se faz presente na América do Sul e sua atuação vem se fortalecendo, ano após ano, como resultado da alta qualidade dos produtos, serviços e do comprometo-

timento de todas as equipes da AAK em entregar a melhor solução para o cliente.

Localizada em Jundiaí, a nova unidade de produção no Brasil é a fábrica mais moderna da AAK no mundo, multióleos, multiprocessos, de alta tecnologia, flexível e com grande capacidade para atender aos mais diferentes clientes e suas demandas.

O seu Centro de Inovação para clientes e o AAK Academy são algumas das ferramentas utilizadas para fortalecer parcerias e desenvolver o trabalho de Co-Development com os clientes na busca das melhores soluções.

Através da abordagem Co-Development e de todas as capacidades implantadas, a AAK responde às principais tendências e *drivers* do mercado. Isso é verdade não somente para os clientes que buscam produtividade, eficiência e economia, otimização de formulações, desenvolvimento de novos produtos e soluções sustentáveis, mas também para consumidores que buscam saúde e bem-estar, nutrição e funcionalidade, preços acessíveis, conveniência e sustentabilidade.

A AAK possui as certificações internacionais FSSC 22.000, RSPO e Kosher.



UNIDADES DE NEGÓCIOS

A *expertise* da AAK em óleos e gorduras vegetais para a indústria de alimentos atende os mais diversos segmentos. A empresa atua no mercado através de três unidades de negócios: Food Ingredients; Chocolate & Confectionery Fats; e Technical Products & Feed.

A unidade Food Ingredients fornece soluções para panificação, lácteos, nutrição infantil, *food service* e óleos para fritura.

A unidade Chocolate & Confectionery Fats disponibiliza equivalentes de manteiga de cacau, CBE e CBI;

replacers de manteiga de cacau, CBR; substitutos de manteiga de cacau, CBS; gorduras para recheios; e cosméticos.

Já a unidade Technical Products & Feed atua na área de ácidos graxos e glicerina para diversas aplicações; e proteínas e gorduras para ração animal.

A AAK desenvolve e oferece soluções em óleos vegetais que agregam valor em um trabalho colaborativo integrado com os clientes, permitindo que eles atinjam resultados duradouros em seus negócios.

A empresa alcança seus objetivos através de sua ampla experiência no uso de óleos e gorduras aplicados aos alimentos, trabalhando com uma extensa variedade de matérias-primas, além de amplos recursos de processamento.



SOLUÇÕES INOVADORAS

A AAK atua nos diversos setores no mercado alimentício, como Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy & Ice Cream, Infant Nutrition, Food Service, entre outros.



CHOCOLATE & CONFECTIONERY

A AAK é o principal fornecedor de gorduras vegetais especiais para o setor de chocolate e confeitaria. Através da sua tecnologia e conhecimento, realiza o desenvolvimento conjunto de produtos com os seus clientes para oferecer a melhor relação custo-benefício, reforçar as propriedades sensoriais e de saudabilidade e maior durabilidade.

Oferece uma ampla variedade de produtos alternativos à manteiga de cacau, incluindo gorduras não hidrogenadas, baixo *trans* e baixo saturados. Suas gorduras possuem origem sustentável, matérias-primas vegetais de alta qualidade e são processadas com cuidado e respeito ao meio ambiente.

As soluções especiais oferecidas pela AAK para Chocolate & Confectionery foram desenvolvidas para substituição parcial ou, até mesmo, total da manteiga de cacau nas mais diversas formulações.



BAKERY

A AAK oferece um portfólio completo em soluções de óleos e gorduras vegetais para a indústria de panificação e biscoitos. Os seus produtos permitem aos clientes atender às mais altas exigências do mercado. Apresenta produtos de alta qualidade, desenvolvidos e aperfeiçoados ao longo de muitos anos atendendo o segmento de Bakery.

O portfólio inclui produtos para todos os segmentos do setor de panificação, desde líderes globais até atacadistas que fornecem para panificadoras locais.



DAIRY

A AAK possui uma linha de produtos exclusiva para o segmento lácteo, agregando valor aos produtos e processos do mercado e oferecendo soluções adaptadas aos processos tradicionais.

Os óleos vegetais da AAK agregam valor ao substituir ou complementar o uso de óleos padrão e gordura do leite. Suas soluções para os setores de lácteos e sorvetes foram criadas para atender às necessidades específicas de custo, saudabilidade, sustentabilidade e funcionalidade desses setores.

INFANT NUTRITION

A referência para a fórmula infantil é o leite materno, consequentemente, um objetivo importante é chegar ao mais próximo possível de sua composição de gordura.

A AAK tem o compromisso absoluto com a qualidade e longa experiência no fornecimento de misturas *tailor-made* para os fabricantes de fórmulas infantis sob a marca Akonino®.

FRYING

A AAK oferece soluções que aliam desempenho, otimizado nos processos de fritura e estabilidade oxidativa. Oferece opções variadas de conteúdo de saturados e aditivos para óleos e gorduras de fritura.

FOOD SERVICE

Com o propósito de melhorar a eficiência e facilitar ao máximo o trabalho diário na cozinha de restaurantes ou empresas de *catering*, a AAK usa sua experiência para fabricar produtos de alta qualidade, bem como soluções de desenvolvimento conjunto com seus

clientes, que garantem desempenho superior e diferenciação exclusiva de produtos.

A AAK também dispõe de uma linha completa de soluções em óleos e gorduras vegetais para outras categorias, como Personal Care.

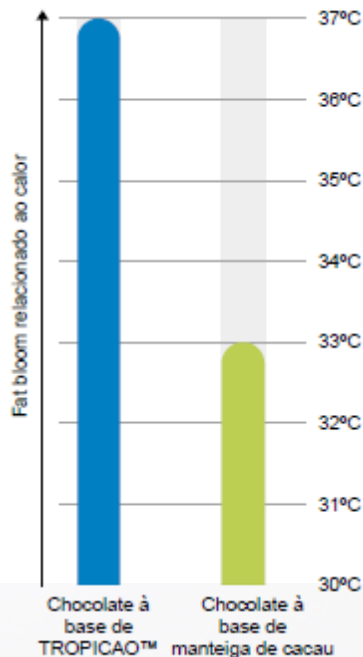
TROPICAO™ - UMA REVOLUÇÃO NA PRODUÇÃO TROPICAL DE CHOCOLATE

Em mercados de clima quente, pode haver dificuldade em se manter o chocolate estável desde a produção até o consumidor final. Um dos principais desafios nesses mercados é manter o *fat bloom*, ou seja, assegurar a estabilidade em temperaturas acima de 33°C, sem comprometer o aspecto sensorial e a qualidade do chocolate.

A AAK desenvolveu uma solução que oferece estabilidade ao *fat bloom* associado ao calor e que mantém os atributos sensoriais do chocolate: o TROPICAO™.

Com TROPICAO™, foi comprovado que o chocolate mantém a estabilidade em temperaturas elevadas, sem *fat bloom*, quando exposto a temperaturas de até 37°C por 8 a 10 horas, tornando a solução ideal em mercados de clima quente. Além disso, TROPICAO™ prolonga o *shelf life* do produto devido a maior estabilidade a temperaturas

elevadas. Segundo pesquisas da AAK, o *shelf life* pode ser prolongado em mais de seis meses, reduzindo a dependência do circuito de frio e os gastos com transporte e armazenamento.



Ao adicionar TROPICAO™ ao seu produto de chocolate atual, você observará um aumento significativo da estabilidade ao *fat bloom* relacionado ao calor. O chocolate à base de TROPICAO™ pode suportar mais de 4°C de temperatura em comparação ao chocolate à base de manteiga de cacau.

Fonte: AAK



A solução TROPICAO™ é formada por três componentes simples que podem ser facilmente integrados à atual linha de produção, mantendo a eficiência.

Ao usar TROPICAO™, a produção do chocolate segue todas as etapas padrão, desde a mistura até a moldagem e o cobrimento. A unidade TROPICAO™ Seeder é compatível com todas as linhas de processos e pode ser facilmente integrado à produção. Já a unidade TROPICAO™ CBI pode ser adicionada durante a fase de mescla ou conchagem. A fase seguinte, de *têmpera*, é essencial para a estabilidade em temperaturas elevadas; nessa fase, a unidade TROPICAO™ Seeder é conectada à temperadeira existente e ocorre a introdução do TROPICAO™ Seed. O Seeder pode adicionar o TROPICAO™ Seed em qualquer estágio do resfriamento e do aquecimento do ciclo de *têmpera*. Em seguida, a produção continua até o estágio final de moldagem ou cobrimento.

A unidade TROPICAO™ Seeder apresenta, ainda, o benefício extra de eliminar o excesso do fluxo de chocolate durante o cobrimento. Nas unidades de cobrimento padrão, até 80% do chocolate é frequentemente retornado, já que apenas 20% a 30% é realmente utilizado durante o cobrimento. Com a modernização da cobrideira do TROPICAO™ Seeder, o fluxo do chocolate que entra na cobrideira corresponde com a necessidade da produção, eliminando o retorno do chocolate. Essa modernização envolve o redirecionamento de um tubo para a cobrideira, o que permite uma viscosidade mais estável do chocolate e um cobrimento mais uniforme e de melhor qualidade.

Tanto a solução TROPICAO™ como a estrutura de produção foram cuidadosamente testadas em ambientes piloto e industriais, confirmando a total integração da solução e seus componentes.

AAK

AAK do Brasil
Tel.: (11) 4431-0044
aak.com