



 **ferrer alimentación**

An  **IMCD** company

**NUESTRAS
SOLUCIONES**

Beyond ingredients, beyond distribution

Con una trayectoria de **más de 70 años**, en Ferrer Alimentación hemos consolidado un legado de excelencia en la industria alimentaria. Nos distinguimos por nuestro **enfoque integral**, yendo más allá de la distribución de ingredientes para ofrecer soluciones especializadas y completas para el proceso de creación de alimentos.

Comprendemos la importancia de la innovación y la adaptación a las tendencias del mercado. Por eso, trabajamos en estrecha colaboración con nuestros proveedores, quienes se encuentran en constante desarrollo de nuevos ingredientes.

En Ferrer Alimentación, contamos con una amplia gama de ingredientes que satisfacen las necesidades de los diferentes **sectores de la industria alimentaria**:



Salados



Lácteos



Bebidas



Carnes



Panadería



Confitería



Dietética



Nativos

Almidón de arroz	  	Disponible en alta funcionalidad
Almidón de guisante	 	Disponible en alta funcionalidad
Almidón de maíz	 	
Almidón de trigo	 	
Almidón de haba	 	Clean label
Fécula de patata	 	Disponible en alta funcionalidad y baja humedad

Modificados

Almidón de arroz	 	
Almidón de guisante	 	
Fécula de patata	 	

Pregelatinizados

Almidón de arroz	 	Clean label
Almidón de guisante	 	Clean label
Fécula de patata	 	Clean label



Nativas

Harina de arroz	  	
Harina de avena	 	
Harina de cebada	 	Rica en betaglucanos (20%)
Harina de haba	 	Con un 20% y un 30% de proteína
Harina de lino dorado	  	Parcialmente desengrasada
Harina de soja	 	Disponible en desengrasada y tostada, y en gritz
Harina de soja texturizada	 	

Pregelatinizadas

Harina de arroz	  	Disponible en Baby Food
-----------------	---	-------------------------

Hidrolizadas

Harina de avena	  	
-----------------	---	--



Copos

Patata		Formato flakes
--------	---	----------------

Copos de etiqueta limpia

Avena	 	Formato flakes
Patata		Formato flakes

Gránulo

Patata	  	
--------	---	--

*Las fotos corresponden a la ejemplificación de una posible aplicación del ingrediente.

Granulado  Polvo  Líquido  Bloque  Vegano  Ecológico 



AZÚCARES Y EDULCORANTES

Isomaltulosa	  	Palatinose™
Lactosa	 	Disponible en Infant Fórmula (IF)
Fructosa	 	
Sucralosa	 	
Fondant		Formato pasta

Dextrosa

Dextrosa monohidrato	  	Origen maíz y trigo
----------------------	--	---------------------

Jarabes de glucosa

Con alto contenido en azúcares compuestos/complejos	 	Origen maíz y trigo
Con alto contenido en maltosa	 	Origen maíz y trigo
Con alto contenido en dextrosa	 	Origen maíz y trigo

Otros jarabes

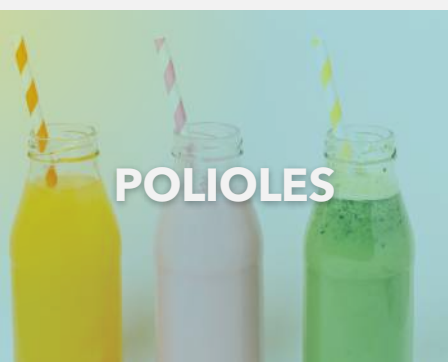
Jarabes de glucosa fructosa	 	Origen maíz y trigo
Jarabes de fructosa	 	Origen maíz y trigo
Jarabe de arroz	 	

Jarabes de glucosa deshidratados

Con alto contenido en azúcares compuestos/complejos	 	Origen maíz y trigo
Con alto contenido en maltosa	 	Origen maíz y trigo

Stevia

Glucósidos de esteviol procedentes de estevia	 	
---	---	--

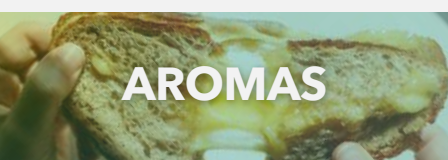


POLIOLES

Eritritol	 	Cristalino
Maltitol	  	
Sorbitol	  	Cristalizable y no cristalizable

Isomalt

Isomalt	  	
Alta solubilidad	 	
Baja humedad	 	



AROMAS

Naturales de perfil lácteo veganos (non dairy)	  	
Naturales lácteos de nata, mantequilla y queso	 	
Quesos enzimáticamente modificados		Formato pasta

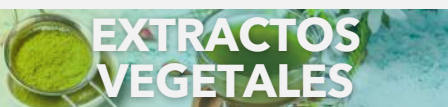


DEXTRINAS Y MALTODEXTRINAS

Dextrina	 	Origen patata
Maltodextrina	  	Origen maíz y trigo



ESPECIALIDADES NUTRICIONALES



EXTRACTOS VEGETALES



FIBRAS



FOSFATOS



GASIFICANTES



LECITINAS

Proteínas lácteas ricas en fosfolípidos		
Calcio de leche micronizado		Buena dispersión
Lactoferrina		
Lactoperoxidasa		
Péptidos de caseína hidrolizada		
Sal del mar muerto		Reducción de sodio
Proteína de suero lácteo, transparente en disolución		
Proteína de suero lácteo, termoestable y pH estable		

Amplia gama de extractos vegetales		(Acerola, ginseng, guaraná, oliva, etc.)
------------------------------------	--	--

Solubles

Inulina de achicoria	
FOS base azúcar (fructooligosacáridos)	
FOS de achicoria (fructooligosacáridos)	
GOS (galactooligosacáridos)	
Goma de acacia-fibra alimentaria	

Insolubles

Fibra de patata	
Fibra interna de guisante	

Definidos	
Para bollería y panificación	
Para industria cárnica	
Para queso fundido	
Para industria láctea	
Para industria pesquera	

Bicarbonato amónico	
Cremor tártaro (tartrato monopotásico)	

Canola	
Girasol	
Soja	



Butíricas

AMF (Mantequilla anhidra / Butter Oil)		Líquido o sólido según temperatura
Mantequilla de nata		
Mantequilla de suero		

Aceites

Colza		
Girasol		
Soja		

Tropicales

Coco		
Karité		
Palma		
Palmiste		

Gelatina		Porcino y bovino
----------	--	------------------

Goma arábica

Goma arábica		Tipo Seyal y Senegal
Concentrada		Tipo Senegal

Goma garrofín

Goma garrofín		
Clarificada		Muy blanca, sin motas

Otras gomas

Goma guar		
Goma tara		
Goma xantana		
Mezcla de gomas		

Derivados de celulosa

Hidroxipropilmetilcelulosa		
Metilcelulosa		

Leche desnatada		Origen vaca y cabra
Leche entera		Origen vaca y cabra
Leche entera roller		

Especialidades

Lactoreemplazantes		
Leche desnatada sin lactosa		
Leche entera sin lactosa		
Leche Infant Grade		



PROTEÍNAS



PREPARACIONES



OVOPRODUCTOS EN POLVO

Cárnicas

Agente colorante		Porcino
Colágeno funcional		Porcino
Colágeno hidrolizado		Porcino y bovino
Globina		Porcino
Hemoglobina		Porcino
Plasma		Porcino
Sangre		Porcino

Lácteas

Caseína ácida		
Caseína cuajo		
Caseinatos de Na/K/Ca		Instant, spray y extrusionados
MCC (Caseína micelar o nativa)		
MPC (Concentrado de proteína de leche)		Aporte proteico y alta funcionalidad
MPI (Aislado de proteína de leche)		Aporte proteico y alta funcionalidad
WPC (Concentrado de proteína de suero)		Aporte proteico y alta funcionalidad
WPI (Aislado de proteína de suero)		Aporte proteico y alta funcionalidad

Vegetales

Gluten vital		
Proteína de arroz		
Proteína de calabaza		
Proteína de cáñamo		
Proteína de girasol		
Proteína de guisante		
Proteína de haba		
Proteína de soja		Aislada, concentrada y texturizada
Proteína hidrolizada de trigo		
Harina de lino dorado		Parcialmente desengrasada

Gama nutriz

Preparación base arroz para aplicaciones veganas		
--	--	--

Huevo entero		Calidad jaula, suelo y campero
Yema de huevo		Calidad jaula, suelo y campero

Albúmina

Montante		Calidad jaula, suelo y campero
No montante		Calidad jaula, suelo y campero
Ácida		Calidad jaula y suelo



QUESOS

Cagliata		
Cheddar		Maduraciones curd y mild (rojo y blanco)
Emmental		
Gouda		Disponible sin lactosa
Mozzarella		Disponible sin lactosa
Alto en proteínas		
En polvo		≤ 5% humedad
Duro para rallar		



SUEROS DE LECHE

Permeato de leche		
Permeato de suero		
Suero de leche		Disponible mezcla vaca/oveja
Suero de alta fluidez		
Suero de mantequilla		
Suero desmineralizado		

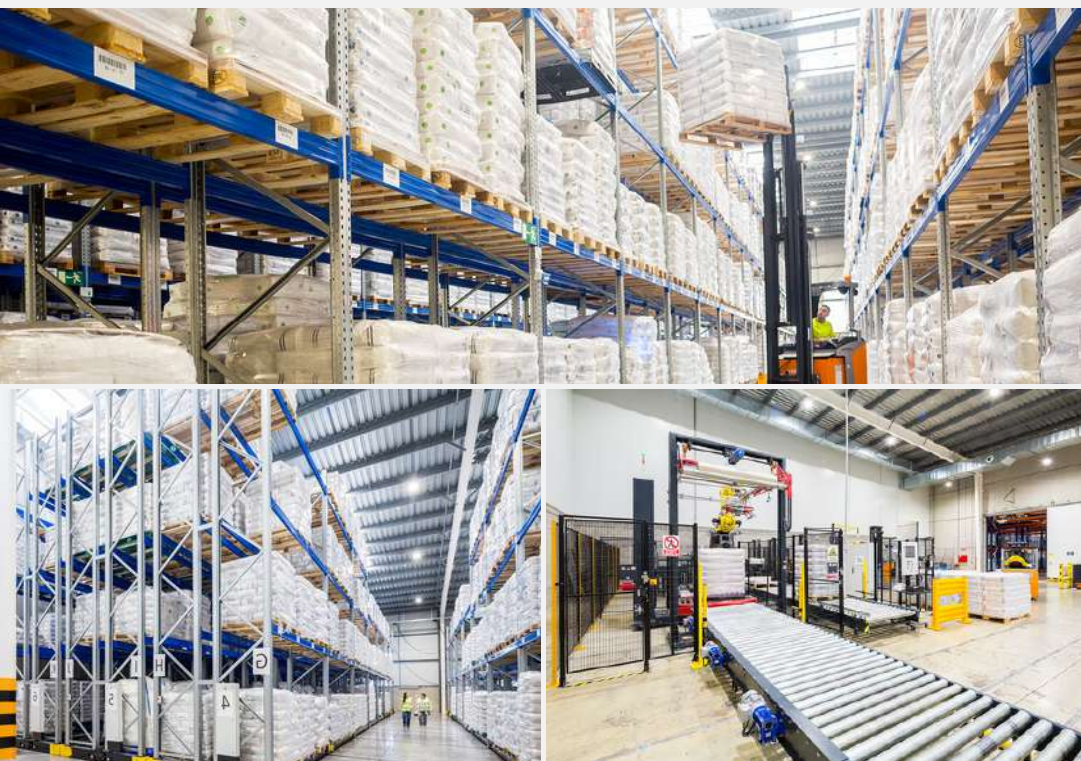


FERMENTOS

Fermentos de afinado para quesos		
Fermentos y flora de cobertura para industria cárnica		

Centro logístico propio

Disponemos de instalaciones propias para almacenamiento y distribución, en las que controlamos todo el proceso de gestión de pedidos.



Superficie
6.000 m²

Capacidad
4.000 T.
productos

Gestión
+10.000
pedidos anuales

Nuestras representadas



Avenida Diagonal, 549, 5ª planta,
08029, Barcelona, España



+34 93 600 37 00



/ferrer-alimentacionsa



Pol. Industrial Sector Autopista
Calle Diésel, 2, 08150
Parets del Vallés, Barcelona, España



ferreralimentacion.com