



f 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 gritzs
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	
--------	--



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 stevia		

Eritritol		Cristalino
Maltitol		
Sorbitol		Cristalizable y no cristalizable
Isomalt		
Isomalt		
Alta solubilidad		
Baja humedad		

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

Dextrina		Origen patata
Maltodextrina		Origen maiz y trigo

ESPECIALIDADES NUTRICIONALES



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	✖	

EXTRACTOS VEGETALES



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

FIBRAS



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	✖

FOSFATOS



Definidos

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

GASIFICANTES



Bicarbonato amónico

Cremor tártaro (tartrato monopotásico)	✖
--	---

LECITINAS



Canola

Canola	✖
Girasol	✖

Soja



GRASAS Y ACEITES

Butíricas

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

Aceites

Colza	aceite
Girasol	aceite
Soja	aceite

Tropicales

Coco	aceite
Karité	aceite
Palma	aceite
Palmiste	aceite



HIDROCOLOOIDES

Gelatina

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

Goma arábiga

Goma arábiga	aceite	Tipo Seyal y Senegal
Concentrada	aceite	Tipo Senegal

Goma garrofín

Goma garrofín	aceite
Clarificada	aceite

Muy blanca, sin motas

Otras gomas

Goma guar	aceite
Goma tara	aceite
Goma xantana	aceite
Mezcla de gomas	aceite

Derivados de celulosa

Hidroxipropilmetylcelulosa	aceite
Metylcelulosa	aceite



LECHES EN POLVO Y DERIVADOS

Leche desnatada

Origen vaca y cabra

Leche entera

Origen vaca y cabra

Leche entera roller

bloque

Especialidades

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



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	
--	--



Ovoproductos en polvo

Albúmina

Huevo entero		Calidad jaula, suelo y campero
Yema de huevo		Calidad jaula, suelo y campero
Montante		Calidad jaula, suelo y campero
No montante		Calidad jaula, suelo y campero
Ácida		Calidad jaula y suelo





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



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



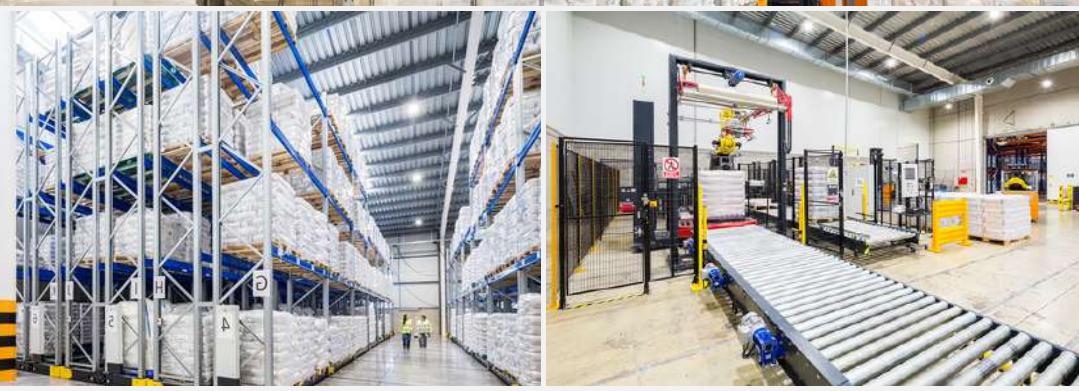
Fermentos de afinado para quesos	bloque
Fermentos y flora de cobertura para industria cárnea	bloque

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



Marroc, 33, Planta 11, 08018
Barcelona, España



+34 93 600 37 00



/ferrer-alimentacionsa



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



ferreralimentacion.com