



Golosinas creativas.

Ingredientes innovadores
para seguir las tendencias y mejorar la rentabilidad.

Ingredion
idea labs™ 


Ingredion™

Una sensación dulce

Hoy en día, los consumidores esperan mucho más que golosinas. Quieren menor contenido de azúcar, menos calorías, que tengan valor nutritivo y, desde luego, las texturas y los sabores que siempre han buscado en sus dulces favoritos. Con una amplia experiencia en formulación de golosinas, Ingredion está aquí para ayudarlo a innovar y mejorar su rentabilidad.

CÓMO INTERPRETAR LAS PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR?

Nuestros especialistas en formulación de golosinas se mantienen **informados** sobre las **tendencias de consumo**:

- 1 **Investigaciones**
- 2 **Participación en paneles sensoriales**
- 3 **Estudios de tendencia**

Nuestros equipos técnicos, formados por expertos en procesamiento, aplicaciones, aspecto sensorial y CULINOLOGY®, lo ayudarán a convertir sus formulaciones en los productos que usted desea.

PERFIL DE SABOR, VIDA ÚTIL, DULZOR Y TEXTURA

IDEAS INNOVADORAS



AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



INGRESAR AL MERCADO RÁPIDA Y EXITOSAMENTE

El equilibrio entre dulce y textura

DIAL-IN® Dulzor es la **combinación de ciencia, experiencia y procesos** que le permitirá **optimizar el dulce y la textura** al **elaborar productos novedosos o agregar o reducir el contenido de ciertos ingredientes**. Junto con nuestro completo portfolio de textura y endulzantes, esta tecnología patentada lo ayudará a lograr una atractiva experiencia de consumo de golosinas.

Diferenciarse del competidor

Reemplace ingredientes costosos manteniendo la calidad y vida útil de su producto.

Por ejemplo, puede reducir el contenido de gelatina en las gomitas o snacks frutales o reemplazar la isomaltosa en caramelos y pastillas sin azúcar aprovechando nuestros conocimientos en materia de ingredientes, formulación y procesamiento. Usted logrará reducir costos significativamente y sus consumidores no notarán la diferencia. Esté un paso adelante de sus competidores e incremente sus ingresos al innovar con ingredientes de encapsulación de sabores y nutrición. Nuestra amplia cartera de fibras e ingredientes novedosos brinda beneficios comprobados para la salud ósea, digestiva e inmunológica que podrá incluir en las etiquetas de sus productos. **Nuestro innovador sistema de encapsulación del sabor proporciona una adecuada protección y liberación de los sabores en aplicaciones tradicionales y sin azúcar.** Nuestros expertos lo ayudarán a incorporar todos estos beneficios en su línea de producción.

PORTFOLIO DE INGREDIENTES

- Endulzantes nutritivos y no nutritivos
- Almidones nativos y modificados funcionales
- Sistemas texturizantes
- Ingredientes nutricionales y con aporte de fibra

Agregamos valor y sabor

a una amplia variedad de golosinas, entre ellas:



**MALVAISCOS Y
GOLOSINAS AIREADAS**



CHICLES



**CARAMELOS DUROS
Y MASTICABLES**

**CHOCOLATES, COBERTURAS Y
CAPAS DE CONFITE**



**CARAMELOS DE GELATINA
Y GOMITAS**

Podemos hacer que sus golosinas sean:



NUTRITION

MÁS NUTRITIVAS

Mejore el perfil nutricional. Ingredion ofrece un sólido portfolio de fibras e ingredientes para dar respuesta a las preocupaciones de hoy en día en torno a la salud y bienestar de los consumidores.

Elabore productos que brinden beneficios comprobados para el sistema digestivo, óseo, para las articulaciones, el equilibrio energético y el control del peso sin sacrificar sabor o textura.



TEXTURE

CON TEXTURAS MÁS VARIADAS

El atractivo de la textura. Logre una gran variedad de texturas en menos tiempo gracias a nuestro contundente enfoque basado en datos DIAL-IN®. Los ingredientes de textura de Ingredion pueden ayudarlo a elaborar dulces exitosos que lo diferencien de la competencia.



SWEETNESS

MÁS DULCES (edulcorantes naturales y no calóricos)

Endulce todo. Ingredion cuenta con la experiencia técnica y las capacidades para formular golosinas a medida, desde caramelos duros, goma de mascar y golosinas confitadas hasta caramelos blandos, malvaviscos, chocolates y bocaditos con bajo contenido de azúcar o sin azúcar.

Aproveche nuestros conocimientos en materia de dulzor, nuestra tecnología DIAL-IN® y nuestra amplia cartera de endulzantes para lograr el equilibrio perfecto entre el sabor y la textura de sus golosinas.



WHOLESOME

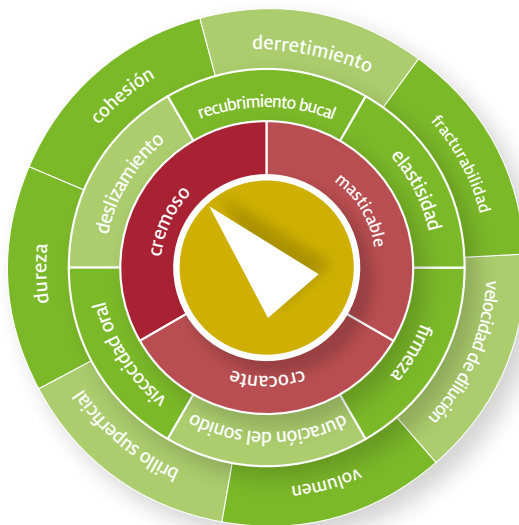
CON ETIQUETAS MÁS CLARAS

Incluya etiquetas más claras en sus golosinas con nuestro amplio rango de almidones nativos funcionales, ingredientes nutritivos clínicamente comprobados y endulzantes a base de ingredientes naturales. Ingredion, como empresa líder en innovación en el área de ingredientes con etiquetas limpias, lo ayudará a elaborar productos nuevos y diferenciados con información nutricional clara en todos los segmentos de aplicaciones.



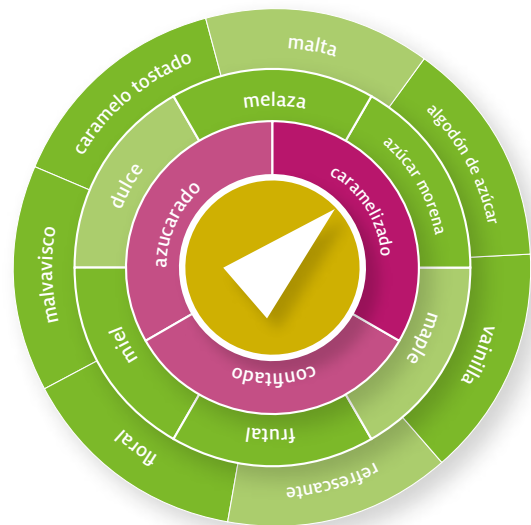
Tecnología de textura

DIAL-IN® Textura desarrolla un enfoque rápido y completo, basado en datos de diseño y optimización de la textura de golosinas, representa un atajo para alcanzar la textura perfecta. ¿Cuál es el resultado? Menor tiempo en llegar al mercado y mayor éxito en sus productos.



Tecnología en dulzor

DIAL-IN® Dulzor es la combinación de ciencia, experiencia y procesos que los expertos de Ingredion utilizan para ayudarle a alcanzar rápidamente el perfil de dulzor adecuado, textura, funcionalidad y la sensación en boca buscada. Junto con nuestra amplia cartera de endulzantes e ingredientes de textura, esta tecnología patentada lo ayuda a brindar una experiencia excepcional al saborear una golosina.



- 1 Definir objetivos
- 2 Investigar tendencias
- 3 Definir objetivos sensoriales
- 4 Entender su proceso
- 5 Formular el producto

El camino más corto hacia la textura y el dulzor perfectos

Proponemos soluciones para sus nuevos proyectos con nuevos ingredientes, investigación y tecnología.

Ingredientes y Aplicaciones

APLICACIONES	INGREDIENTE RECOMENDADO	MARCA	BASE	REGIÓN	
Caramelos blandos y duros	Colorante Caramelo	MOR-COLOR® DURYEA™	Maíz Maíz/Azúcar	●●● ●	
	Jarabe de Maltosa	MOR-SWEET®	Maíz	●●●	
	Jarabe de Glucosa	GLOBE® EXCELL™	Maíz Maíz	●●● ●	
Caramelos y "Toffees"	Almidón modificado	CANDYMIL™	Maíz	●●●	
	Dextrosa	CERELOSE®	Maíz	●●●	
	Maltodextrina	MOR-REX®	Maíz	●	
	Jarabe de Glucosa	GLOBE® EXCELL™ GLOBE®	Maíz Maíz Maíz	●●● ● ●●●	
Gomas de mascar	Jarabe de Glucosa	BUFFALO® GLOBE®	Maíz Maíz	●● ●●●	
	Chocolates	Dextrosa	CERELOSE®	Maíz	●●●
Maltodextrina		GLOBE®	Maíz	●●●	
		MOR-REX®	Maíz	●	
Gomas y gelatinas	Jarabe de Glucosa	GLOBE® EXCELL™	Maíz Maíz	●●● ●●	
	Jarabe de Maltosa	MOR-SWEET®	Maíz	●●●	
	Almidón para moldes	FARAMIL® BUFFALO®	Maíz Maíz	●●● ●●●	
	Almidón modificado	CANDYMIL™	Maíz	●●●	
Gomas y gelatinas (alta temperatura)	Almidón de Maíz	HYLON™ VII	Maíz de alta amilosa/ Maíz	●	
Gomas y gelatinas (baja temperatura)	Almidones modificados	ELASTIGEL™ 1000J	Sago	●●●	
Pastillas de menta	Dextrosa	CERELOSE®	Maíz	●●●	
	Maltodextrina	MOR-REX® GLOBE®	Maíz Maíz	●● ●●●	
	Productos grajeados	Almidón modificado	CANDYMIL™	Maíz	●●●
Colorante Caramelo		MOR-COLOR® DURYEA™	Maíz/Azúcar Maíz/Azúcar	●● ●	
		Dextrina	AMISOL®	Maíz	●●●
Dextrosa		CERELOSE®	Maíz	●●●	
Maltodextrina		GLOBE® MOR-REX®	Maíz Maíz	●●● ●●	
		Jarabe de Glucosa	EXCELL™ GLOBE®	Maíz Maíz	● ●●●
Rellenos		Colorante Caramelo	MOR-COLOR® DURYEA™	Maíz / Azúcar Maíz / Azúcar	●●● ●
			Maltodextrina	GLOBE® MOR-REX®	Maíz Maíz
		Jarabe de Maltosa	MOR-SWEET®	Maíz	●●●
	Jarabe de Glucosa	GLOBE® EXCELL™	Maíz Maíz	●●● ●	
		Jarabe de Fructosa	INVERTOSE®	Maíz	●●●
	Sorbitol Cristalino	SORBEX®		●●●	
	Sorbitol Líquido	POLYGLOBE®		●●●	

CARACTERÍSTICAS

El espectro de color varía desde tonos marrones oscuros y rojos hasta el amarillo más claro.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave. Confiere mas estabilidad que el jarabe de glucosa y permite mayor reemplazo de azúcar en las formulaciones.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave.

Rápida gelificación; texturas gelificadas que van de firmes a ligeramente blandas, con una mordida corta, limpia, tierna; tiempo de secado/fraguado oscila entre 24 a 48 hs aproximadamente.

Mejora el color del producto final por la reacción de Maillard.

Otorga cuerpo y rigidez, permite manipular la masticabilidad en formulaciones frías o calientes, reemplaza costosos sólidos de leche, ayuda a mantener la forma, resistencia al "flujo frío", previene el endurecimiento de producto en el tiempo.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave.

Es un jarabe claro, viscoso, con alto contenido de sólidos que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave.

Reemplazo de azúcar en rellenos.

Otorga cuerpo y rigidez, permite manipular la masticabilidad en formulaciones frías o calientes, reemplaza costosos sólidos de leche y/o hidrocoloides, ayuda a mantener la forma, resistencia al "flujo frío", previene el endurecimiento de producto en el tiempo.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave. Confiere mas estabilidad que el jarabe de glucosa y permite mayor reemplazo de azúcar en las formulaciones.

Crea impresiones elásticas y bien definidas para un depósito rápido y eficiente, absorbe la humedad del producto para aumentar los sólidos.

Rápida gelificación una vez depositado; Texturas gelificadas que van de firmes a ligeramente blandas, con una mordida corta, limpia, tierna; tiempo de secado/fraguado oscila entre 24 a 48 hs aproximadamente.

Perfil de rápida gelificación y firme resistencia del gel; viscosidad en alta temperatura, a menudo combinado con almidones FLOJEL puede reducir la viscosidad en caliente durante el depósito mientras mantienen tiempos rápidos de ajuste/secado.

Viscosidad a temperaturas bajas y rápida gelificación una vez depositado, muestra una textura muy firme, ligeramente elástica, haciéndolo conveniente para el reemplazo parcial de gelatina en caramelos de goma; reduce los tiempos de ajuste/secado (24 hrs.).

Reemplazo de azúcar, su calor de disolución negativo crea un efecto refrescante que resalta los sabores frutales.

Otorga cuerpo y rigidez, permite manipular la masticabilidad en formulaciones frías o calientes, reemplaza costosos sólidos de leche y/o hidrocoloides, ayuda a mantener la forma, resistencia al "flujo frío", previene el endurecimiento de producto en el tiempo.

Rápida gelificación una vez depositado. Texturas gelificadas que van de firmes a ligeramene blandas, con una mordida corta, limpia, tierna; tiempo de secado/fraguado oscila entre 24 a 48 hs aproximadamente.

El espectro de color varía desde tonos marrones oscuros y rojos hasta el amarillo más claro.

Excelente formador de película y adhesión; reemplazo de goma arábiga (ahorro potencial); produce películas de secado rápido, transparentes y no pegajosas con excelente brillo; proporciona un recubrimiento efectivo con buena elasticidad y resistencia a la grietas y astillas.

Reduce el tiempo en las distintas etapas de proceso, incrementando la capacidad de producción. Otorga resistencia y dureza. Resaltador de sabor.

Otorga cuerpo y rigidez, permite manipular la masticabilidad en formulaciones frías o calientes, reemplaza costosos sólidos de leche y/o hidrocoloides, ayuda a mantener la forma, resistencia al "flujo frío", previene el endurecimiento de producto en el tiempo.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza de sabor ligeramente dulce y suave.

El espectro de color varía desde tonos marrones oscuros y rojos hasta el amarillo más claro.

Otorga cuerpo y rigidez, permite manipular la masticabilidad en formulaciones frías o calientes, reemplaza costosos sólidos de leche y/o hidrocoloides, ayuda a mantener la forma, resistencia al "flujo frío", previene el endurecimiento de producto en el tiempo.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza, de sabor ligeramente dulce y suave. Confiere más estabilidad que el jarabe de glucosa y permite mayor reemplazo de azúcar en las formulaciones.

Es un jarabe claro, viscoso que no cristaliza, de sabor ligeramente dulce y suave.

Baja actividad acuosa, intermediario químico en proceso de esterificación. Actúa como agente de cuerpo, humectante. Aumenta la vida útil, funciona como conservante y endulzante. Hasta un 80% mayor poder edulcorante que la Sacarosa. Bajas calorías, ideal para reemplazo de azúcar en productos libres de azúcar. Su metabolización es insulino-independiente (ideal para diabéticos). Humectante, No cariogénico.

Actúa como agente de cuerpo, enmascarante, humectante, aumenta la vida útil del producto, baja actividad acuosa, buena palatabilidad, funciona como conservante y edulcorante, menor dulzor comparado con la Sacarosa. Bajas calorías, ideal para sustitución de azúcar en productos libres de azúcar. Su metabolización es insulino-independiente (ideal para diabéticos). No cariogénico.

Ingredientes y Aplicaciones (continuación)

APLICACIONES	INGREDIENTE RECOMENDADO	MARCA	BASE	REGIÓN
Caramelo blando	Dextrosa	CERELOSE®	Maíz	●●●
Caramelos duros y blandos sin azúcar	Jarabe de Maltitol	POLYGLOBE®	Azúcar/Maíz	●●●
	Stevia	ENLITEN®	Reb A	●●●
	Acesulfame-K	DULCENT®		●●●
	Sucralose	DULCENT®		●●●
	Aspartame	DULCENT®		●●●
Gomas y gelatinas sin azúcar	Jarabe de Malitol	POLYGLOBE®	Azúcar/Maíz	●●●
	Polidextrosa	POLIDEXTROSA		●●●
	Stevia	ENLITEN®	Reb A	●●●
	Acesulfame-K	DULCENT®		●●●
	Sucralose	DULCENT®		●●●
	Aspartame	DULCENT®		●●●
Comprimidos de menta sin azúcar	Sorbitol Cristalino	SORBEX®		●●●
	Acesulfame-K	DULCENT®		●●●
	Sucralose	DULCENT®		●●●
	Aspartame	DULCENT®		●●●
Gomas de mascar sin azúcar	Stevia	ENLITEN®	Reb A	●●
	Sorbitol Cristalino	SORBEX®		●●●
	Manitol	POLYGLOBE®		●●●
	Acesulfame-K	DULCENT®		●●●
	Sucralose	DULCENT®		●●●
	Aspartame	DULCENT®		●●●
Aplicaciones varias	FOS	NUTRAFLORA®	Azúcar	●●●
Gomas y gelatinas, chicles	Almidón Modificado	ARGO®	Maíz	●
Caramelos suaves y gomas de gelatina		ARGUM™	Maíz Waxy	●
Caramelos dulces de leche y coco	Poliglicéridos de Maíz	-	Maíz	●
Comprimidos de menta	Sólidos de Jarabe de Maíz	GLOBE®	Maíz	●●
Gomas de mascar, comprimidos de menta	Sorbitol Cristalino	SORBOGEM®	Maíz	●
Gomitas, caramelos duros y blandos, marshmallow, comprimidos de menta	Erythritol Cristalino	ERYSTA®	Maíz	●

<p>Textura, proporciona cristalización.</p> <p>Actúa como agente de cuerpo, enmascarante, humectante, aumenta la vida útil del producto, baja actividad acuosa, buena palatabilidad, funciona como conservante y edulcorante, menor dulzor comparado con la Sacarosa. Bajas calorías, ideal para sustitución de azúcar en productos libres de azúcar. Su metabolización es insulino-independiente (ideal para diabéticos). No cariogénico.</p> <p>De origen natural. Puede utilizarse en la mayoría de las formulaciones sin agregar calorías. Con un poder endulzante 300 mayor que la sacarosa. Sabor dulce y limpio. Estabilidad excepcional en altas y bajas temperaturas. Soluble en agua.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 180-200 veces el dulzor del azúcar, estable a altas temperaturas.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. Dulzor relativo de 600, estable a altas temperaturas con sabor dulce limpio.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 200 veces más dulce que el azúcar, naturalmente metabolizado por el organismo.</p>
<p>Indicada para productos donde se busque una reducción del aporte calórico o del contenido de azúcar. Permite reemplazar carbohidratos y grasas sin aportar contenido calórico. Es compatible con ingredientes de otra naturaleza tales como saborizantes; fibras vegetales; hidrocoloides; edulcorantes nutritivos y no nutritivos; etc. Gracias a su estructura química actúa como una fibra en el tracto intestinal.</p> <p>De origen natural. Puede utilizarse en la mayoría de las formulaciones sin agregar calorías. Con un poder endulzante 300 mayor que la Sacarosa. Sabor dulce y limpio. Estabilidad excepcional en altas y bajas temperaturas. Soluble en agua.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 180-200 veces el dulzor del azúcar, estable a altas temperaturas.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. Dulzor relativo de 600, estable a altas temperaturas con sabor dulce limpio.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 200 veces más dulce que el azúcar, naturalmente metabolizado por el organismo.</p>
<p>Baja actividad acuosa, intermediario químico en proceso de esterificación. Actúa como agente de cuerpo, humectante. Aumenta la vida útil, funciona como conservante y endulzante. Hasta un 80% mayor poder edulcorante que la Sacarosa. Bajas calorías, ideal para reemplazo de azúcar en productos libres de azúcar. Su metabolización es insulino-independiente (ideal para diabéticos). Humectante, No cariogénico.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 180-200 veces el dulzor del azúcar, estable a altas temperaturas.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. Dulzor relativo de 600, estable a altas temperaturas con sabor dulce limpio.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 200 veces más dulce que el azúcar, naturalmente metabolizado por el organismo.</p>
<p>De origen natural. Puede utilizarse en la mayoría de las formulaciones sin agregar calorías. Con un poder endulzante 300 mayor que la Sacarosa. Sabor dulce y limpio. Estabilidad excepcional en altas y bajas temperaturas. Soluble en agua.</p> <p>Baja actividad acuosa, intermediario químico en proceso de esterificación. Actúa como agente de cuerpo, humectante. Aumenta la vida útil, funciona como conservante y endulzante. Hasta un 80% mayor poder edulcorante que la Sacarosa. Bajas calorías, ideal para reemplazo de azúcar en productos libres de azúcar. Su metabolización es insulino-independiente (ideal para diabéticos). Humectante, No cariogénico.</p>
<p>Libre de azúcar. Reemplazo de glucosa y sacarosa. Endulzante natural. No cariogénico.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 180-200 veces el dulzor del azúcar, estable a altas temperaturas.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. Dulzor relativo de 600, estable a altas temperaturas con sabor dulce limpio.</p> <p>Edulcorante de alta intensidad. 200 veces más dulce que el azúcar, naturalmente metabolizado por el organismo.</p>
<p>Es una fibra prebiótica natural derivada de la sacarosa, en un proceso de biofermentación natural que da por resultado una muy alta concentración de ScFOS puros.</p> <p>Proporciona ventajas de una fibra soluble junto con numerosos beneficios para la salud. El espectro de beneficios comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - excelente microflora intestinal beneficiosa - mayor absorción de minerales, especialmente calcio y magnesio - refuerza el sistema inmune - respuesta optimizada a dietas de altas proteínas - mejora la función digestiva
<p>Es un almidón modificado de maíz usado para mejorar la característica de formación de geles y fluidez de la pasta.</p> <p>Es un almidón modificado de maíz usado para reemplazar parcialmente la gelatina en la fabricación de caramelos blandos.</p>
<p>Aceite refinado de maíz, blanqueado y desodorizado, estabilizado con Palmitato de Ascorbilo.</p>
<p>Agente de carga y edulcorante.</p> <p>Extiende la vida útil, mejora la palatabilidad, agente de control de carga y edulcorante.</p> <p>Agente de cuerpo/carga, agente saborizante/edulcorante.</p>

Más ingredientes, más servicios, más ideas, **más oportunidades.**

ASESORÍA TÉCNICO-COMERCIAL

Contamos con un equipo de asesores técnicos comerciales que se especializa en orientar a nuestros clientes en el desarrollo de nuevas formulaciones y en la mejora de sus procesos industriales.

SERVICIO DE ATENCIÓN A CLIENTES | SAC

La empresa cuenta con un departamento de Servicio de Atención a Clientes, donde el interesado podrá encontrar respuestas a sus consultas sobre productos, despachos de mercadería, solicitud de muestras, entre otros servicios. El SAC es una vía directa de comunicación con los clientes y el equipo de Asesores Técnico-Comerciales.

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA

Respetuosa de sus valores corporativos, Ingredion contribuye al desarrollo social de sus empleados y de la comunidad, apoyando actividades sociales y entidades de bien público, que promueven mejoras en la calidad de vida. Con énfasis especial en la educación colabora con instituciones propias de las comunidades, agencias y organizaciones municipales.

INGREDION IDEA LABS™

Los centros de innovación Ingredion Idea Labs representan la renovación de nuestros laboratorios, en Argentina y alrededor del mundo. En Ingredion, nuestros expertos están desarrollando constantemente nuevas ideas basadas en las tendencias del consumidor y con la tecnología más avanzada, logrando obtener soluciones innovadoras que se adapten mejor a las necesidades de nuestros clientes.

CALIDAD

En nuestra estructura organizacional, Ingredion cuenta con un departamento de Aseguramiento de la Calidad con personal capacitado, constante control de materiales, procesos y producto terminado, para garantizar la excelencia, inocuidad y seguridad de sus productos.

MARKETING

Nuestro departamento de Marketing está enfocado en las principales tendencias del mercado mundial, traduciendo esto en innovación constante. En Ingredion compartimos nuestro conocimiento y ayudamos a nuestros clientes a crear productos de éxito. Mediante un trabajo conjunto con el equipo de asesores técnicos, desarrollamos una fuerte identidad de marca, haciendo de Ingredion la empresa líder en soluciones de ingredientes.

SUSTENTABILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Estamos comprometidos a ser cuidadosos del medio ambiente, operando en forma socialmente responsable, alineados con nuestros clientes y exigiéndolo de nuestros proveedores, estando siempre atentos a la seguridad y prosperidad de nuestra gente, clientes, socios comerciales y de las comunidades donde desarrollamos nuestras actividades.

SERVICIO LOGÍSTICO

Contamos con un efectivo sistema de distribución. Con una flota de más de 200 unidades y un sistema satelital de seguimiento online, atendemos en tiempo y forma todos los segmentos del mercado. Acorde a las exigencias establecidas para la distribución de ingredientes, todas las cargas se coordinan combinando los sistemas FIFO y RFID lo que permite asegurar que cada cliente reciba en tiempo y forma sus pedidos.

Certificaciones

ISO 14001 •
Medio ambiente

ISO 9001 •
Calidad

FSSC 22000 •
Inocuidad de los alimentos

OHSAS 18001 •
Seguridad y salud ocupacional



Ingredion™

Filiales Sudamérica



REGIÓN CONO SUR

Oficinas Comerciales

ARGENTINA

Complejo Empresarial Urbana II
Cazadores de Coquimbo 2860 - Piso 1,
(B1605AZF) Munro - Buenos Aires - Argentina
Teléfono: +54 11 5544 8500
sac.ar@ingredion.com

URUGUAY

Complejo World Trade Center Montevideo
Luis Alberto de Herrera 1248 - Of. 340
(11300) Montevideo - Uruguay
Tel.: +598 2 628 9009

CHILE

Complejo Industrial Casa de Piedra
Cañaveral N° 240 (8721695) Quilicura
Santiago - Chile
Tel.: +56 2 685 6000

Plantas

Baradero, Buenos Aires, Argentina
Chacabuco, Buenos Aires, Argentina

PERÚ

Oficinas comerciales y Planta
Carretera Central Km. 10.5
Santa Clara, Ate-Vitarte, Lima
Tel.: +51 1 618 6400

ar.ingredion.com

REGIÓN BRASIL

Oficinas Comerciales

Av. do Café, 277 Torre B 2º piso
04311-000 San Pablo - SP
Teléfono: +55 11 5070 7700

Plantas

Alcantara
Balsa Nova
Cabo de Santo Agostinho
Conchal
Mogi Guacu
Trombudo Central

br.ingredion.com

REGIÓN ANDINA

Oficinas Comerciales

COLOMBIA

Cali
CRA. 5 # 52-56
Tel: +57 2 4315000

Bogotá

Avda. El Dorado #69C-03 Centro
Comercial Capital Center, oficina 701B
Tel: +57 1 2105050

Medellín

CALLE 3 SUR # 43 A - 52, El Poblado
Torre Ultrabursátiles - Oficinas 604-605
Tel: +57 4 3542255

ECUADOR

Puerto Santa Ana, Edificio The Point,
piso 7, oficina 709. Guayaquil, Ecuador.
Tel: +593 4 3883050 / 55

Plantas

Cali, Colombia
Barranquilla, Colombia

info.servicioalcliente@ingredion.com
Servicio al cliente: 01 8000 513 200

co.ingredion.com

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

Los logos de INGREDION, DIAL-IN y CULINOLOGY son marcas perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2015.