



CATÁLOGO ALIMENTOS E BEBIDAS



FSSC 22000
HALAL
ISO 9001
KOSHER
SEDEX MEMBER

**CONOZCA
NUESTRAS
SOLUCIONES**



Nuestra MISIÓN

El Grupo Tereos se ha propuesto enfrentar los desafíos del futuro en términos de alimentación, energía y salud a través de la valorización integral de materias primas de origen vegetal, garantizando oportunidades de negocio y la mejor remuneración posible para sus cooperados.



Tereos procesa una diversidad de materias primas para fabricar una amplia gama de productos de valor agregado, atendiendo a las exigencias de los sectores de alimentos, bebidas, nutrición animal, farmacéutico, cosméticos/cuidados personales e industrial.

Tereos es el único entre la competencia con un catálogo de productos tan amplio y complementario. Aliada a su experiencia en reformulación y conexión con las tendencias de consumo, Tereos amplía sus opciones para satisfacer a las demandas del mercado de actuación.

Nuestros NÚMEROS

5

materias primas
procesadas



Remolacha



Trigo



Maíz



Alfalfa



Caña de Azúcar

10.700

agricultores
cooperativos en Francia

15.800

empleados
en todo el mundo

43M

de toneladas
de materias primas
procesadas

€ 7,1

mil millones
en ingresos

TEREOS ALREDEDOR DEL MUNDO



41

Unidades
industriales



Operaciones
en países

15

AMÉRICA

- 7 unidades industriales
- Países: Brasil y EE. UU

ÁFRICA Y OCEANÍA

- 5 unidades industriales
- 1 centro de I+D
- Países: Isla de La Reunión (Francia), Kenia y Tanzania

ASIA

- 1 unidad industrial
- 1 centro de I+D
- Países: India, Indonesia, Singapur y Vietnam

EUROPA

- 28 unidades industriales
- 1 centro de I+D
- Países: Alemania, Bélgica, España, Francia, Italia, Reino Unido y República Checa



SOMOS **TEREOS** ALMIDÓN Y EDULCORANTES BRASIL

En Brasil, como el tercer mayor productor de almidones nativos y jarabes, ofrecemos a nuestros clientes un amplio catálogo para diversas aplicaciones a partir del procesamiento de maíz y trigo.

Estamos en el mercado del almidón desde 2011, cuando se adquirió la fábrica de Palmital, en el interior de São Paulo.

Tereos Almidón & Edulcorantes Brasil trabaja para transformar su materia prima en ingredientes de alta calidad y ofrecer un catálogo diversificado para sus clientes.

**TENEMOS UN CATÁLOGO
DIVERSIFICADO PARA ATENDER
A UNA VARIEDAD DE MERCADOS:**

INDUSTRIALES

No alimentarios, principalmente papel y cartón corrugado, tableros de madera aglomerada, construcción y textil, además de otros mercados en los que operamos, como cosméticos, jabones, minería, industria química y agroquímica, farmacéutica, cuidados en el hogar y fertilizantes.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Operamos en los mercados de alimentos y bebidas con un enfoque en aplicaciones como cervezas, panadería, dulces y caramelos, así como salsas, sopas y caldos, galletas, embutidos, helados, mermeladas y coberturas.

NUTRICIÓN ANIMAL

Tenemos soluciones para la nutrición de rumiantes, cerdos, aves, peces e incluso alimentos para mascotas.



CERTIFICACIONES



Sedex Member



TEREOS ALMIDÓN Y EDULCORANTES

Rod. Raposo Tavares, Km 421
Palmital – SP / Brazil

sales.tssb@tereos.com
br.tereos.com
+55 (11) 9 4126 9288 | +55 (18) 9 9676 9541



Tereos

TEREOS OFRECE UNA LÍNEA DE SOLUCIONES PARA VARIAS APLICACIONES ALIMENTICIAS:



Cervezas



Panificación



Dulces y caramelos



Sopas y caldos



Galletas



Embutidos



Helados



Mermeladas y coberturas



ALMIDONES NATIVOS

Hace décadas, Tereos se destaca como uno de los principales productores de almidón, ofreciendo en su catálogo de productos el almidón de maíz regular, que se obtiene mediante la molienda húmeda del maíz siguiendo los más estrictos estándares de calidad. El almidón es un ingrediente sin gluten, muy versátil, que ofrece innumerables beneficios para diversas aplicaciones en la industria alimentaria, como pasteles, galletas, rellenos, embutidos, entre otros.

APLICACIONES:

Utilizado como agente aglutinante y espesante, el almidón contribuye con textura y estabilidad en diversos productos. Debido a su capacidad de absorción de agua, se aplica ampliamente para promover viscosidad y cuerpo en el uso culinario, así como en rellenos, caldos, sopas y postres en polvo.

En pasteles y galletas, debilita la red de gluten y mejora la estructura de los productos. Además, se utiliza como vehículo en mezclas en polvo y como agente aglutinante en embutidos. En la fabricación de cerveza, el almidón de maíz actúa como adjunto cervecero en reemplazo de los granos de malta.

NUESTRAS SOLUCIONES DE GRADO ALIMENTICIO

Almidón de Maíz Nativo
Meritena®

INFORMACIÓN TÉCNICA

Humedad: Máx 14%

Proteínas: Máx 0,45%

pH: 4,5 – 7,0



JARABES DE MAÍZ

En nuestra línea de jarabes de maíz ofrecemos productos diferenciados con propiedades fisicoquímicas únicas. El mayor énfasis está en la transparencia, mayor fluidez y bajo contenido de SO₂. Nuestros productos son desmineralizados, un proceso mediante el cual se eliminan todas las impurezas y sales minerales del jarabe, resultando en un producto de coloración clara y mayor estabilidad durante su vida útil. Tenemos una sólida presencia en la industria alimentaria, de bebidas y en la construcción civil.

APLICACIONES:

LÍNEA MYLOSE®: Proporciona a los alimentos un suave dulzor, además de sorprendentes propiedades sensoriales. Se utilizan mucho en productos de confitería, caramelos en general, coberturas, rellenos, jarabes y mermeladas de brillo. Los jarabes de la línea Mylose tienen la función de evitar la cristalización de la sacarosa y proporcionan a los productos excelentes características de textura y viscosidad. En helados, contribuyen a reducir el punto de congelación. Además, también se utilizan en barras de cereales como aglutinante y en pasteles y galletas favoreciendo la reacción de Maillard.

LÍNEA GLUCOMALT®: Se caracterizan por una alta concentración de maltosa en la composición de azúcares. Este producto puede ser usado en una variedad de productos, principalmente en el segmento de caramelos en general, garantizando ideal textura y evitando la cristalización de la sacarosa, y en la fabricación de cervezas como adjunto cervecero sustituyendo los granos de malta. El jarabe de la línea Glucomalt también puede ser utilizado en helados para reducir el punto de congelación, proporcionar cremosidad y dulzura agradables al producto.

NUESTRAS SOLUCIONES

Jarabe
Mylose®

Jarabe
Glucomalt®

INFORMACIÓN TÉCNICA MYLOSE®

% de sólidos totales
81,5 - 83

Dextrosa equivalente
38 - 40

pH
4,5 - 5,5

INFORMACIÓN TÉCNICA GLUCOMALT®

% de sólidos totales
81 - 83

Dextrosa equivalente
41 - 45

pH
4,0 - 5,5



ACEITE CRUDO DE MAÍZ

Nuestro aceite de maíz se extrae mediante procesos de prensado. Es una fuente rica en ácidos grasos poliinsaturados, especialmente ácido linoleico, y también contiene vitamina E.

APLICACIONES:

Aceite de maíz refinado: Se obtiene a partir del aceite crudo de maíz, pasa por etapas como desgomado para eliminar fosfátidos, neutralización para eliminar ácidos grasos libres, desodorización para eliminar sabores y olores no deseados, además de la filtración para eliminar impurezas y partículas sólidas. El resultado es un aceite de maíz refinado de alta calidad, con un color más claro, sabor neutro y mayor estabilidad.

Grasa hidrogenada: El aceite de maíz es una fuente común en la producción de grasa hidrogenada debido a su composición rica en ácidos grasos insaturados. La grasa hidrogenada a partir del aceite de maíz es ideal para aplicaciones en la industria alimentaria, como margarinas, grasas para panificación, confitería y procesamiento de alimentos.

NUESTRAS SOLUCIONES

**Aceite Crudo
de Maíz**

INFORMACIÓN TÉCNICA

Acidez: 2,5%

Fósforo Total: 100 ppm

Lovibold rojo
(5 ¼"): 18

Lovibold azul (5 ¼"): 3

DISPONEMOS DE UNA LÍNEA DE ESPECIALIDADES IMPORTADAS.

Trabajamos con productos importados de nuestras plantas industriales en Europa y de nuestros socios en Asia que producen siguiendo los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

La línea cuenta con:



MONOHDRATO DE DEXTROSA

Es un azúcar, un carbohidrato simple, proveniente de fuentes naturales que se puede encontrar en cereales, frutas y miel. Es una de las principales fuentes de energía para el cuerpo humano, ya que es absorbida rápidamente por el organismo. Es un ingrediente muy versátil que se puede aplicar en una variedad de productos como bebidas lácteas fermentadas, caramelos y malvaviscos, nutrición deportiva, helados, panadería, confitería, bebidas, productos cárnicos, entre otros. Tiene diversas propiedades y funcionalidades como edulcorante, reacción de Maillard, agente de textura, suavidad y cremosidad.

POLIOLES (SORBITOL Y MALTITOL)

Los polioles se utilizan ampliamente como edulcorantes de bajo valor calórico, agentes de textura, humectantes y estabilizadores. Su versatilidad y excelentes propiedades sensoriales los convierten en componentes valiosos en la producción de una variedad de alimentos como caramelos y confites, chicles, chocolates, así como rellenos, pasteles, bebidas, helados, mermeladas, productos lácteos, etc.

GLUTEN DE TRIGO

Sus funcionalidades, basadas en sus propiedades de elasticidad, extensibilidad y ligantes, son esenciales para diversas aplicaciones alimenticias, principalmente en panificación donde proporciona aumento de volumen en panes y mejora las propiedades reológicas de la masa durante su procesamiento. En productos análogos a la carne, el gluten de trigo ofrece una textura fibrosa similar a la carne, además de contribuir al enriquecimiento proteico.



ALMIDÓN DE TRIGO

Juega un papel esencial en la industria alimentaria por sus propiedades multifuncionales: actúa como espesante en sopas, salsas y pudines, mejora la textura y la retención de humedad en productos de panadería y confitería, sirve como aglutinante en productos cárnicos procesados, contribuye a recubrimientos crujientes en frituras. Su versatilidad es fundamental para una variedad de aplicaciones, garantizando consistencia, textura y calidad sensorial en diferentes alimentos.

MALTODEXTRINA

Las maltodextrinas, así como la glucosa seca, tienen una amplia aplicación en la industria alimentaria debido a sus propiedades funcionales específicas, como la formación de gel y la retención del agua. Las principales aplicaciones son en formulaciones de salsas y sopas, bebidas, productos lácteos, embutidos, panadería, confitería y encapsulamiento de aromas. Se utilizan como humectante, modificador de textura, sustituto de grasa, agente de volumen, auxiliares de secado por pulverización, actúan como crioprotector en la congelación y en la prevención de la cristalización, además de innumerables otras aplicaciones específicas.

LÍNEA IMPORTADA

Producto	Marca	Origen	Materia prima
Monohidrato de dextrosa	Monohidrato de dextrosa	Asia	Maíz
Monohidrato de dextrosa	Meritose ® 200	Europa	Maíz y Trigo
Gluten de Trigo Vital	Gluten de Trigo Vital	Asia	Trigo
Gluten de Trigo Vital	Amygluten ®	Europa	Trigo
Sorbitol en polvo	Merisorb ®	Europa	Trigo
Sorbitol líquido	Meritol ®	Europa	Maíz y Trigo
Maltitol en polvo	Maltilite ® P	Europa	Trigo
Maltitol Líquido	Maltilite ®	Europa	Maíz
Maltodextrina	Maldex ®	Europa	Maíz
Almidón de Trigo	Meritena ® 200	Europa	Trigo