



PORTFÓLIO ALIMENTOS E BEBIDAS



**CONHEÇA  
NOSSAS  
SOLUÇÕES**



**Tereos**

# Nossa MISSÃO

O Grupo Tereos se propôs a enfrentar os desafios do futuro em termos de alimentação, energia e saúde por meio da valorização integral de matérias-primas de origem vegetal, garantindo oportunidades de negócio e a melhor remuneração possível para seus cooperados.



A Tereos processa uma diversidade de matérias-primas, para fabricar uma ampla gama de produtos de valor agregado, atendendo às exigências dos setores de alimentos, bebidas, nutrição animal, farmacêutico, cosméticos/cuidados pessoais e industrial.

A Tereos é o único player com um portfólio de produtos tão amplo e complementar. Aliada à sua expertise em reformulação e conexão com as tendências de consumo, a Tereos amplia suas opções para atender às demandas do mercado!

## Principais NÚMEROS

**5** matérias-primas processadas



Beterraba



Trigo



Milho



Alfafa



Cana-de-açúcar

**10.700**

agricultores cooperados na França

**15.800**

colaboradores pelo mundo

**43M**

de toneladas de matérias-primas processadas

**€ 7,1B**

de euros de receita

## TEREOS PELO MUNDO



**41**

Unidades Industriais



Operação em países

**15**

Operação em países

### AMÉRICA

- 7 unidades industriais
- Países: Brasil e EUA

### ÁFRICA E OCEANIA

- 5 unidades industriais
- 1 centro de P&D
- Países: Ilha da Reunião (França), Quênia e Tanzânia

### ÁSIA

- 1 unidade industrial
- 1 centro de P&D
- Países: Índia, Indonésia, Singapura e Vietnã

### EUROPA

- 28 unidades industriais
- 1 centro de P&D
- Países: Alemanha, Bélgica, Espanha, França, Itália, Reino Unido e República Tcheca



# SOMOS A **TEREOS** AMIDO & ADOÇANTES BRASIL

No Brasil, como a terceira maior produtora de amidos nativos e xaropes, disponibilizamos para nossos clientes um amplo portfólio para as mais variadas aplicações a partir do processamento do milho e do trigo.

Estamos no mercado de amido desde 2011, quando foi adquirida a fábrica de Palmital, no interior paulista.

A Tereos Amido & Adoçantes Brasil trabalha para transformar sua matéria-prima em ingredientes de alta qualidade e oferecer um portfólio diversificado para seus clientes.

**TEMOS UM PORTFÓLIO DIVERSIFICADO PARA ATENDER UMA DIVERSIDADE DE MERCADOS:**

## INDUSTRIAIS

Não alimentícios, principalmente papel e corrugados, aglomerados de madeira, construção civil e indústria têxtil, além dos demais mercados que atuamos como cosméticos, sabonetes, mineração, indústria química e agroquímica, farmacêutica, home care e fertilizantes.

## ALIMENTOS E BEBIDAS

Atuamos nos mercados de alimentos e bebidas com foco nas aplicações em cervejas, panificações, doces e balas, além de molhos, sopas e caldos, biscoitos, embutidos, sorvetes, geleias e coberturas.

## NUTRIÇÃO ANIMAL

Com soluções para nutrição de ruminantes, suínos, aves, peixes e até pet food.



CERTIFICAÇÕES



**FSSC 22000**



Member



## TEREOS AMIDOS & ADOÇANTES

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

[sales.tssb@tereos.com](mailto:sales.tssb@tereos.com)  
[br.tereos.com](http://br.tereos.com)  
(11) 9 4126 9288 | (18) 9 9676 9541



**Tereos**

# A TEREOS DISPÕE DE UMA LINHA DE SOLUÇÕES PARA DIVERSAS APLICAÇÕES ALIMENTÍCIAS.



Cervejas



Panificação



Doces e Balas



Sopas e caldos



Biscoitos



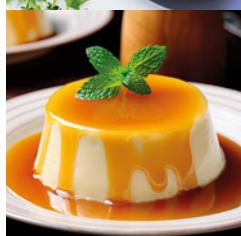
Embutidos



Sorvetes



Geleias e coberturas



## AMIDOS NATIVOS

Um dos principais produtores de amidos há décadas, a Tereos oferece em seu portfólio de produtos o amido de milho regular, que é obtido através da moagem úmida do milho seguindo os mais rígidos padrões de qualidade. O amido é um ingrediente sem glúten, muito versátil que oferece inúmeros benefícios para diversas aplicações na área alimentícia como: bolos, biscoitos, recheios, embutidos, entre outros.

### APLICAÇÕES:

Utilizado como agente aglutinante e espessante, o amido contribui com textura e estabilidade em diversos produtos. Devido a sua característica de absorção de água é muito aplicado para promover viscosidade e corpo no uso culinário, como também em recheios, caldos, sopas e sobremesas em pó.

Em bolos e biscoitos age enfraquecendo a rede de glúten e melhorando a estrutura dos produtos. Além disso é utilizado como veículo em misturas em pó e como agente ligante em embutidos. Na fabricação de cervejas o amido de milho atua como adjunto cervejeiro em substituição aos grãos de malte.

### NOSSAS SOLUÇÕES DE GRAU ALIMENTÍCIO

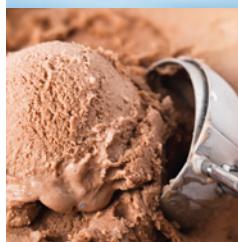
Amido de Milho Náutico  
Meritena ®

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Umidade: Máx 14%

Proteínas: Máx 0,45%

pH: 4,5 – 7,0



# XAROPES DE MILHO

Em nossa linha de xaropes de milho fornecemos produtos diferenciados, com propriedades físico-químicas únicas. O destaque maior vai para a transparência, maior fluidez e SO<sub>2</sub> baixo. Nossos produtos são desmineralizados, processo onde todas impurezas e sais minerais do xarope são removidos, obtendo-se um produto de coloração clara, com maior estabilidade durante o shelf-life. Temos forte atuação no setor alimentício, de bebidas e na construção civil.

## APLICAÇÕES:

**LINHA MYLOSE ®:** Proporcionam aos alimentos uma doçura suave, além de surpreendentes propriedades sensoriais. São muito utilizados em produtos de confeitoria, balas em geral, coberturas, recheios, caldas e geleias de brilho. Os xaropes da linha Mylose tem a função de evitar a cristalização da sacarose e proporcionam aos produtos excelentes características de textura e viscosidade. Em sorvetes contribuem para reduzir o ponto de congelamento. Além disso, são também utilizados em barras de cereais como aglutinante e em bolos e biscoitos favorecendo a reação de Maillard.

**LINHA GLUCOMALT ®:** Caracterizam-se por uma alta concentração de maltose na composição de açúcares. Este produto pode ser usado em uma variedade de produtos, principalmente no segmento de balas em geral conferindo textura e evitando a cristalização da sacarose, e na fabricação de cervejas como adjunto cervejeiro substituindo os grãos de malte. O xarope da linha Glucomalt pode também ser utilizado em sorvetes para reduzir o ponto de congelamento, fornecer cremosidade e dulçor agradável ao produto.

## NOSSAS SOLUÇÕES

Xarope  
**Mylose ®**

Xarope  
**Glucomalt ®**

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS **MYLOSE ®**

% Sódios Totais  
81,5 - 83

Dextrose Equivalente  
38 - 40

pH  
4,5 - 5,5

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS **GLUCOMALT ®**

% Sódios Totais  
81 - 83

Dextrose Equivalente  
41 - 45

pH  
4,0 - 5,5



# ÓLEO DE MILHO BRUTO

Nosso óleo de milho é extraído por meio de processos de prensagem. É uma fonte rica em ácidos graxos poli-insaturados, especialmente ácido linoleico, e contém também vitamina E.

## APLICAÇÕES:

**Óleo de milho refinado:** Obtido a partir do óleo de milho bruto passa por etapas como degomagem para remover fosfatídeos, neutralização para eliminar ácidos graxos livres, desodoração para remover sabores e odores indesejados, além da filtração para remover impurezas e partículas sólidas. O resultado é um óleo de milho refinado de alta qualidade, com cor mais clara, sabor neutro e maior estabilidade.

**Gordura hidrogenada:** O óleo de milho é uma fonte comum na produção de gordura hidrogenada devido à sua composição rica em ácidos graxos insaturados. A gordura hidrogenada a partir do óleo de milho é ideal para aplicações na indústria alimentícia, como margarinas, gorduras para panificação, confeitaria e processamento de alimentos.

## NOSSA SOLUÇÃO

Óleo  
de milho Bruto

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Acidez: 2,5%

Fósforo totais: 100 ppm

Lovibold vermelho  
(5 1/4"): 18

Lovibold azul (5 1/4"): 3

# DISPOMOS DE UMA LINHA DE ESPECIALIDADES IMPORTADAS.

Trabalhamos com produto importado de nossas plantas industriais na Europa e de nossos parceiros na Ásia que produzem seguindo os mais elevados padrões de qualidade e segurança de alimentos.

A linha conta com:



## DEXTROSE MONOHIDRATADA

É um açúcar, carboidrato simples, proveniente de fontes naturais podendo ser encontrado em cereais, frutas e mel. É uma das principais fontes de energia do corpo humano pois é rapidamente absorvida pelo organismo. É um ingrediente muito versátil que pode ser aplicado em uma variedade de produtos como, bebidas lácteas fermentadas, balas e marshmallows, nutrição esportiva, sorvetes, panificação, confeitoraria, bebidas, produtos cárneos, entre outros. Possui diversas propriedades e funcionalidades como, poder adoçante, reação de *Maillard*, agente de textura, maciez e cremosidade.

## POLIÓIS (SORBITOL E MALTITOL)

Os polióis são amplamente usados como adoçantes de volume de baixa caloria, agentes de textura, umectantes e estabilizadores. A sua versatilidade e excelentes propriedades sensoriais os tornam componentes valiosos na produção de uma gama de alimentos como, balas e confeitos, gomas de mascar, chocolates, além de recheios, bolos, bebidas, sorvetes, geleias, produtos lácteos, etc.

## GLÚTEN DE TRIGO

Suas funcionalidades, baseadas em suas propriedades de elasticidade, extensibilidade e ligantes são essenciais para diversas aplicações alimentícias, principalmente em panificação onde proporciona aumento de volume em pães e melhora das propriedades reológicas da massa durante a maquinabilidade. Em produtos análogos a carne o glúten de trigo oferece uma textura fibrosa semelhante a carne, além de contribuir com o enriquecimento proteíco.



## AMIDO DE TRIGO

Desempenha um papel essencial na indústria alimentícia por suas propriedades multifuncionais: atua como espessante em sopas, molhos e pudins, melhora a textura e a retenção de umidade em produtos de panificação e confeitoria, serve como aglutinante em produtos cárneos processados, contribui para revestimentos crocantes em frituras. Sua versatilidade é fundamental para uma variedade de aplicações, garantindo consistência, textura e qualidade sensorial em diferentes alimentos.

## MALTODEXTRINA

As maltodextrinas, assim como a glucose seca, possuem grande aplicação na indústria de alimentos devido a suas propriedades funcionais específicas, como formação de gel e retenção de água. As principais aplicações são em formulações de molhos e sopas, bebidas, produtos lácteos, embutidos, panificação, confeitoria e encapsulamento de aromas. São usadas como umectante, modificador de textura, substituto de gordura, agente de volume, auxiliares de secagem por spray dryer, atuam como crioprotetor no congelamento e na prevenção da cristalização, além de inúmeras outras aplicações específicas.

### LINHA IMPORTADA

Produto	Marca	Origem	Matéria-prima
Dextrose monohidratada	<b>Dextrose monohidratada</b>	Ásia	Milho
Dextrose monohidratada	<b>Meritose ® 200</b>	Europa	Milho e Trigo
Glúten de Trigo Vital	<b>Glúten de Trigo Vital</b>	Ásia	Trigo
Glúten de Trigo Vital	<b>Amygluten ®</b>	Europa	Trigo
Sorbitol em pó	<b>Merisorb ®</b>	Europa	Trigo
Sorbitol líquido	<b>Meritol ®</b>	Europa	Milho e Trigo
Maltitol em pó	<b>Maltilite ® P</b>	Europa	Trigo
Maltitol Líquido	<b>Maltilite ®</b>	Europa	Milho
Maltodextrina	<b>Maldex ®</b>	Europa	Milho
Amido de Trigo	<b>Meritena ® 200</b>	Europa	Trigo