

Informação de imprensa

BASF lança plataforma digital e apresenta soluções para panificação durante a FIPAN 2019

- **O shop@BASF, loja online da BASF, passará a oferecer produtos para produção de pães, bolos, mousses e chantilis**
- **Soluções serão demonstradas na “Arena do Confeiteiro” durante o evento**

Uma plataforma digital para acesso às soluções de performance para a indústria de panificação e confeitaria da BASF será lançada durante a Feira Internacional da Panificação, FIPAN 2019. O novo canal online, www.shop.basf.com.br/nutricaohumana, oferece acesso fácil e rápido aos produtos, além de conteúdo técnico e informações sobre as possibilidades de aplicação. Na plataforma, estarão disponíveis os produtos Lamequick® e Spongolit®, que também serão destaque na FIPAN.

As soluções conferem aparência, textura, propriedades de processamento, qualidade premium e toque caseiro no produto oferecido aos consumidores. Essa performance será demonstrada na prática na “Arena do Confeiteiro” com a confecção de bolos, mousses e coberturas.

“Oferecemos uma ampla variedade de soluções para atender as necessidades dos fabricantes, seja para sabor, texturas, condições de processamento, rotulagem, inclusive atendendo as tendências de estilo de vida e nutrição dos consumidores” afirma Joana Yamazaki, diretora de Nutrição e Saúde da BASF para a América Latina. “A FIPAN é uma ótima oportunidade para apresentar

essas soluções e estar mais próximos do mercado”, considera.

A linha Lamequick®, pode ser aplicada em misturas caseiras de sobremesas, chantili, mousses e sobremesas cremosas, sorvetes artesanais, recheios de bolo e decorações, além de sobremesas congeladas e pastas salgadas, por exemplo. Proporcionam melhor textura e experiência sensorial, cremosidade além de estabilidade superior de congelamento e descongelamento.

O Spongolit® é uma linha desenvolvida para melhorar a aparência, textura e simplificar o processo de panificação em padarias industriais e artesanais. É uma linha de emulsificantes de aeração única, que confere leveza e desempenho para bolos, muffins, pão de ló, entre outras massas, sem comprometer o sabor.

É um produto que oferece bolos de aparência atraente, boa estrutura e textura do miolo, desempenho comprovado para consistência e aeração, fácil manuseio e versatilidade na aplicação, incluindo receitas sem ovos, sem glúten e sem gordura.

Todos os produtos Lamequick® e Spongolit® vêm em pó para facilitar o manuseio e armazenamento, garantindo segurança na aplicação e um elevado desempenho e validade. As duas linhas incluem soluções que atendem aos padrões halal e kosher.

A BASF mantém à disposição de seus clientes o Centro de Aplicações de Nutrição, em Jacareí, São Paulo, oferecendo recursos e tecnologia especializada de ponta. O laboratório de Nutrição trabalha com o conceito de uma cozinha para criação e desenvolvimento de tecnologias e protótipos alimentares junto com os clientes. Os parceiros trabalham em conjunto com os técnicos da BASF no desenvolvimento de soluções para o mercado local. O espaço é focado no setor latino americano de panificação, biscoitos e confeitaria e conta com técnicos especializados em melhoria de processos, aplicação de ingredientes nutricionais e de performance, análise sensorial (sabor e aparência) e validade.

Além das soluções de performance, o portfólio de Nutrição Humana da BASF atende os mercados de alimentos, bebidas e suplementos com ingredientes que trazem benefícios diretos à saúde, como ômega 3, fitoesterol, betacaroteno, luteína e vitaminas, entre outros.

Sobre a divisão de Nutrição e Saúde da BASF

A divisão de Nutrição e Saúde da BASF oferece um amplo portfólio de serviços e produtos para nutrição humana e animal e para os setores farmacêuticos e de aromas e fragrâncias. Com

soluções inovadoras e tecnologias modernas, podemos ajudar nossos clientes a melhorar sua eficiência comercial e a viabilidade de seus produtos. Nossas soluções para a nutrição humana incluem vitaminas e carotenoides, esteróis vegetais, emulsificantes e ácidos graxos ômega 3. Vitaminas e carotenoides também formam uma parte importante do nosso portfólio de produtos de nutrição animal, bem como outros aditivos alimentares, tais como oligoelementos, enzimas e ácidos orgânicos. Oferecemos ao setor farmacêutico uma ampla gama de excipientes e um grande volume de ingredientes farmacêuticos ativos selecionados, como o ibuprofeno e os ácidos graxos ômega 3. Além disso, oferecemos ingredientes aromáticos, como citral, geraniol e mentol. A divisão de Nutrição e Saúde da BASF opera na Europa, América do Norte, América do Sul e Ásia/Pacífico. Para mais informações, visite www.basf.com.

Sobre a BASF

Na BASF, nós transformamos a química para um futuro sustentável. Nós combinamos o sucesso econômico, proteção ambiental e responsabilidade social. O Grupo BASF conta com aproximadamente 122.000 colaboradores que trabalham para contribuir com o sucesso de nossos clientes em quase todos os setores e países do mundo. Nosso portfólio é organizado em seis segmentos: Químicos, Materiais, Soluções Industriais, Tecnologias de Superfície, Nutrição e Cuidados e Soluções para Agricultura. A BASF gerou vendas de cerca de € 63 bilhões em 2018. As ações da BASF são comercializadas no mercado de ações de Frankfurt (BAS) e como *American Depositary Receipts* (BASFY) nos EUA. Para mais informações, acesse: www.basf.com.br.



INFORMAÇÕES PARA A IMPRENSA

Lígia Cerdeira - 13 99760-3311

Juliana Fernandes - 11 3147 7420 | 11 97077 6233

basfquimicos@maquinacohnwolfe.com

www.maquinacohnwolfe.com