



Celulose Microcristalina Estabilizantes

## Reconhecimento do Mercado

Ser uma das empresas fabricantes de Celulose Microcristalina e de Estabilizantes mais lembradas no Prêmio BIS 2015 e 2016 reforça o nosso compromisso em ofertar produtos e serviços de alta qualidade e em satisfazer as necessidades de nossos clientes, sempre com a preocupação em trabalhar com as principais tendências mundiais na aplicação de nossos produtos.

## Missão da Empresa

Fundada em 1984, somos uma multinacional brasileira fabricante de matérias-primas para as indústrias de alimentos, nutracêutica e farmacêutica, com a missão de desenvolver, fabricar e comercializar produtos inovadores com qualidade e competitividade para a saúde e bem estar das pessoas.

Somos reconhecidos pelo alto nível de qualidade, atendimento e suporte técnico global em aplicações.

Possuímos um laboratório de aplicação equipado e estruturado, uma equipe de profissionais altamente qualificados prontos a compreender e sugerir uma solução para sua necessidade.

Líderes na América do Sul e entre os maiores fabricantes de excipientes e ingredientes no mundo, possuímos uma rede exclusiva de distribuidores altamente especializados, localizados nos principais mercados.



Nossas instalações são periodicamente auditadas e aprovadas por clientes, auditores externos e órgãos independentes. Dispomos das certificações FSSC 22000 e ISO 9001:2008.

## Portfólio de Produtos

Marcas consolidadas como: TABULOSE SC®, MICROCEL®, SOLUTAB® e EXPLOSOL® fazem parte de nosso portfólio e são comercializadas em diversos países, de diferentes continentes.

A BLANVER produz ingredientes sob rigorosas condições de fabricação. Controles de processos internos monitoram os pontos críticos e garantem o cumprimento dos compêndios oficiais.

A TABULOSE SC®, um dos nossos principais produtos, é um ingrediente versátil com diversas funções e aplicações, como: agente suspensor em bebida láctea e molho de sala-

da, estabilizante e espessante em creme de leite, leite de coco, sorvete e recheio forneável e agente de cremosidade em produtos com teor de gordura reduzido.

Já o MICROCEL®, além de ser uma fonte de fibra insolúvel, age como auxiliar de extrusão em salgadinhos extrusados e antiaglutinante em queijo ralado.

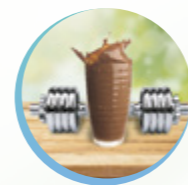
Nossos ingredientes também podem ser utilizados em produtos nutracêuticos, como comprimidos, cápsulas e suspensões, atuando como agente de compressão e desintegrante. E, não contêm em sua composição: lactose, glúten, açúcar, além de serem livres de OGM.



# INGREDIENTES presentes no seu dia a dia



### Aplicações



Bebida Láctea e Proteica



Leite de coco



Creme de Leite



Recheio forneável



Queijo ralado



Comprimidos

**Funções para alimentos:** estabilizante, espessante, agente suspensor, substituto de gordura, antiaglutinante, fonte de fibra insolúvel e agente de cremosidade.

**Funções para nutracêuticos:** desintegrante e agente de compressão.

### Nossos Produtos

**TABULOSE SC®**  
Celulose Microcristalina Coloidal

**MICROCEL®**  
Celulose Microcristalina

**SOLUTAB®**  
Croscarmelose Sódica

