



● Aromas Naturais(em Pó, Pasta, Líquido, etc.)

● Aromas

## Mensagem da Diretoria

A MANE recebe com muito entusiasmo a notícia do Prêmio BIS 2016. É uma grande honra ter o reconhecimento dos profissionais da indústria por mais um ano, nossos esforços continuam atingindo as expectativas dos nossos parceiros, clientes e, conseqüentemente, dos consumidores. Este é um excelente indicador, onde mostra que nossas estratégias seguem assertivas para a sustentabilidade dos negócios e na entrega de aromas de alta performance e inovações tecnológicas.

Da esquerda para a direita: Edson Cortes, Diretor Geral; Renaud Milliard, Diretor Divisão Aromas (com fava de baunilha de Madagascar)



## A Empresa



A MANE é uma empresa de aromas e fragrâncias de origem francesa, fundada em 1871, em Bar-Sur-Loup, no Sul da França. Atualmente, são 25 plantas de fabricação, 44 Centros de Pesquisa e Desenvolvimento distribuídos em 32 países e 5.000 colaboradores.

Somos líder na França, estamos entre as 10 maiores no Brasil e estamos na 6ª posição na lista das Top 10 empresas

líderes de aromas e fragrâncias do mundo.

O Centro Criativo está localizado em São Paulo, com sala para Focus Group, laboratórios por categorias: dairy, confectionery & chocolates, bakery, beverages e savoury, que proporcionam maior agilidade na entrega de projetos.

Com uma nova fábrica prevista para 2018, estaremos ainda mais próximos e assertivos nas soluções para nossos clientes. A estrutura estará localizada no interior de São Paulo, em Jundiá, região que proporcionará atendimento superior e agregará valor à nossa cadeia e nível de serviços aos nossos clientes.

## Os Produtos



### N-CAPTURE®

As melhores tecnologias de encapsulamento que oferecem liberação gradual e estabilidade.

- Multi-Stage Spray Drying
- POWERCAPS®
- POWERGRAN®
- N-CAPTURE® MSD

### PURE CAPTURE®

Soluções naturais completas. Uma das paletas mais amplas de moléculas e compostos naturais. Biotecnologias, infusões, extrações, destilações.

**Baunilha** - A MANE foi umas das pioneiras no trabalho

com a baunilha, nossas favas são cultivadas em Madagascar através de uma parceria estratégica que temos há mais de 15 anos na região. Todos os parâmetros que garantem uma produção de qualidade são controlados durante o ciclo de vida da orquídea: plantio, polinização manual, seleção das vagens de acordo com o estágio de maturação, cura e colheita.

### SENSE CAPTURE®

Aromas que entregam experiências sensoriais e que estimulam os sentidos.

SENSE CAPTURE MASK® cobre off-notes e notas indesejadas, como amargor, acidez e adstringência.

SENSE CAPTURE BOOST® aborda o desafio técnico de reduzir ou substituir parcialmente um ingrediente, como sal, açúcar, gordura ou glutamato monossódico, sem alterar o sabor original ou sua aceitabilidade.

SENSE CAPTURE FEEL® soluções para cool, warm, mouth-watering. Sistema obtido através da combinação de moléculas ou componentes de aromas MANE.

# MANE FLAVOUR SOLUTION

Soluções eficientes, criativas e inovadoras que agregam valor aos nossos clientes e atendem as expectativas dos consumidores finais



YOUR EMOTION  
is our frontier

Mane do Brasil Ind. e Com. Ltda.  
E-Business Park: Rua Werner Von Siemens, 111 | Torre A  
Conj. 101/102 | CEP: 05069-010 | São Paulo-SP | 11 4765-5700  
marketing.mdob@mane.com | www.mane.com

