

Alimentation Humaine

Solutions, ingrédients et additifs pour l'industrie alimentaire.





Improving nutrition

La division alimentaire de Barcelonesa a plus de 25 ans d'expérience dans l'offre de solutions à l'industrie alimentaire grâce à nos propres lignes de produits, à la distribution d'additifs et d'ingrédients et à la préparation de mélanges optimisés adaptés aux processus de production de nos clients.

Notre équipe technico-commerciale possède une connaissance approfondie des ingrédients et des additifs alimentaires qui nous permet d'offrir les meilleures solutions pour optimiser les processus technologiques et améliorer le profil nutritionnel des aliments.

Nous sommes conscients que notre travail a un impact direct sur la qualité de vie des gens, c'est pourquoi nous travaillons main dans la main avec vous, en comprenant vos besoins et en nous adaptant toujours à votre processus de fabrication pour que le développement de vos produits soit un succès.



Des solutions saines

Nous avons nos propres solutions "clean label" pour la réduction ou la substitution du sucre et du sodium.



Solutions de texturation

Nous avons nos propres solutions de texturation et, en outre, nous disposons des outils nécessaires pour générer des solutions personnalisées.



Distribution des ingrédients et additifs

Nous fournissons à l'industrie alimentaire une large gamme d'ingrédients et d'additifs alimentaires et les adaptons à leurs processus de production.



Usine alimentaire

Nous disposons d'une usine alimentaire spécialisée dans la logistique et le mélange d'additifs alimentaires. Nous produisons également des mélanges de solides "prêts à l'emploi" conditionnés dans toutes sortes de formats.

Nous équilibrons notre offre entre nos propres solutions et la meilleure gamme d'ingrédients sur le marché.

Des solutions saines

Nous améliorons le profil nutritionnel dans une large gamme d'applications.

fibrean[®] | Sugar Reduction



- Réduction ou remplacement des sucres par des fibres végétales qui apportent une douceur naturelle aux aliments.
- Notre marque: **Fibrean Sugar Reduction**

NaREDUKTEAN[®]
SALTS



- Réduction ou substitution du sodium par des sels minéraux d'origine naturelle, en préservant la saveur de l'aliment.
- Notre marque: **NaReduktean**



Nous nous adaptons à votre processus de fabrication pour faire de votre développement de produit un succès.

Solutions de texturation

Nous vous aidons à trouver la texture parfaite, quelle que soit l'application.

fibrean®



Fibres végétales multifonctionnelles

- Gamme étendue de fibres végétales multifonctionnelles qui agissent comme épaississants, gélifiants ou émulsifiants.
- Notre marque: **Fibrean**

carratext®



Hydrocolloïdes naturels

- Carraghénanes kappa et iota, raffinés ou semi-raffinés, et adaptés à chaque application dans l'industrie alimentaire
- Notre marque: **Carratext**

protean®



Protéines de viande

- Protéines animales porcines et bovines dotées de propriétés fonctionnelles élevées pour une utilisation en tant que texturants et/ou apport en protéines.
- Notre marque: **Protean**

Liste des ingrédients et additifs

Amidons et dérivés de l'amidon

Code	Produit
Clean Label	Fécule de pomme de terre
Clean Label	Amidon de riz
Clean Label	Amidon de maïs (cireux)
Clean Label	Amidon de maïs pré-gélatinisé (waxy)
Clean Label	Fécule de tapioca
Clean Label	Amidon de blé
Clean Label	Amidon de blé (sans gluten)
Clean Label	Dextrine de maïs
Clean Label	Dextrose monohydraté
Clean Label	Fructose cristallin
Clean Label	Maltodextrine de maïs
E1420	Amidon de maïs modifié
E1422	Amidon de maïs modifié
E1450	Amidon de maïs modifié

Stabilisateurs

Code	Produit
E450	Pyrophosphate acide de sodium (SAPP 15,22,28,40)
E450	Pyrophosphate tétrasodique (TSPP)
E450	Pyrophosphate tétrapotassique (TKPP)
E451	Tripolyphosphate de potassium (KTPP)
E451	Tripolyphosphate de sodium haute solubilité (STPP-HS)
E452	Hexamétophosphate de sodium (SHMP)

Émulsifiants

Code	Produit
E322	Lécithines
E471	Monostéarate de glycérol (GMS)
E472b	Esters d'acide lactique (LACTEM)
E472c	Esters d'acide citrique (CITREM)
E472e	Esters di-acétyl tartriques (DATEM)
E475	Esters de polyglycérides (PGE)
E481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium (SSL)

Nutriments

Code	Produit
Clean Label	Sel Vacumm (sel commun)
E170	Carbonate de calcium
E508	Chlorure de potassium
E509	Chlorure de calcium 2-h
E509	Chlorure de calcium anhydre
E509	Chlorure de calcium liquide

Code	Produit
E509	Chlorure de calcium anhydre
E509	Chlorure de calcium liquide
E511	Chlorure de magnésium 6-h
E511	Chlorure de magnésium liquide
E516	Sulfate de calcium 2-h
E585	Lactate ferreux
E640	Glycine
E920	L-cystéine
FCC	Acide L-Aspartique
FCC	Citrate de magnésium
FCC	Phosphate diammonique (DAP)
FCC	L-arginine
FCC	L-lysine
FCC	Lactate de magnésium

Conservateurs

Code	Produit
E200	Acide sorbique
E202	Sorbate de potassium
E202	Sorbate de potassium liquide
E211	Benzoate de sodium
E221	Sulfite de sodium
E222	Bisulfite de sodium (sulfite acide de sodium)
E223	Métabisulfite de sodium (SMB)
E224	Métabisulfite de potassium (KMB)
E250	Nitrite de sodium
E252	Nitrate de potassium
E260	Acide acétique
E262	Acétate de sodium anhydre
E262	Diacétate de sodium
E263	Acétate de calcium anhydre
E270	Acide lactique
E281	Propionate de sodium
E282	Propionate de calcium
E296	Acide malique DL
E297	Acide sorbique

Antioxydant et régulateur de pH

Code	Produit
E300	Acide ascorbique (vitamine C)
E301	Ascorbate de sodium
E307	Alpha-tocophérol (vitamine E)
E316	Erythorbate de sodium (Isoascorbate)
E325	Lactate de sodium liquide
E326	Lactate de potassium liquide

Code	Produit
E327	Lactate de calcium
E330	Acide citrique anhydre
E330	Acide citrique liquide
E330	Acide citrique monohydraté
E331	Citrate trisodique dihydraté
E332	Citrate tripotassique monohydraté
E333	Citrate tricalcique 4-h
E334	Acide tartrique L(+)
E336	Bitartrate de potassium (Crémor tartar)
E338	Acide phosphorique
E339	Phosphate disodique (DSP)
E339	Phosphate monosodique (MSP)
E339	Phosphate trisodique (TSP)
E340	Phosphate dipotassique (DKP)
E340	Phosphate monopotassique (MKP)
E341	Phosphate bicalcique (DCP)
E341	Phosphate monocalcique (MCP)
E341	Phosphate tricalcique (TCP)
E392	Extraits de romarin
E500	Bicarbonate de sodium
E500	Carbonate de sodium
E501	Bicarbonate de potassium
E501	Carbonate de potassium
E503	Bicarbonate d'ammonium
E526	Hydroxyde de calcium
E575	Glucono-delta-lactone
E576	Gluconate de sodium
E578	Gluconate de calcium
E586	4-hexylrésorcinol

Épaississants et texturants

Code	Produit
E401	Alginate de sodium à haute teneur en gel
E401	Alginate de sodium de force de gel moyenne
E410	Gomme de caroube
E412	Gomme de guar
E415	Gomme xanthane
E417	Gomme tara
E418	Gomme gellane
E425	Gomme konjac
E461	Méthylcellulose (MC)
E464	Hydroxypropylméthylcellulose (HPMC)
E466	Carboxyméthylcellulose sodique (CMC)

Technologiques : antiagglomérants, exhausteurs de goût, agents antimousse, édulcorants

Code	Produit
E1520	Monopropylène glycol
E420	Sorbitol
E422	Glycérine
E504	Carbonate de magnésium
E551	Dioxyde de silicium (silice précipitée)
E572	Stéarate de magnésium
E621	Glutamate monosodique (MSG)
E635	5-ribonucléotides de sodium (I+G)
E900	BD Antiskum
E965	Maltitol

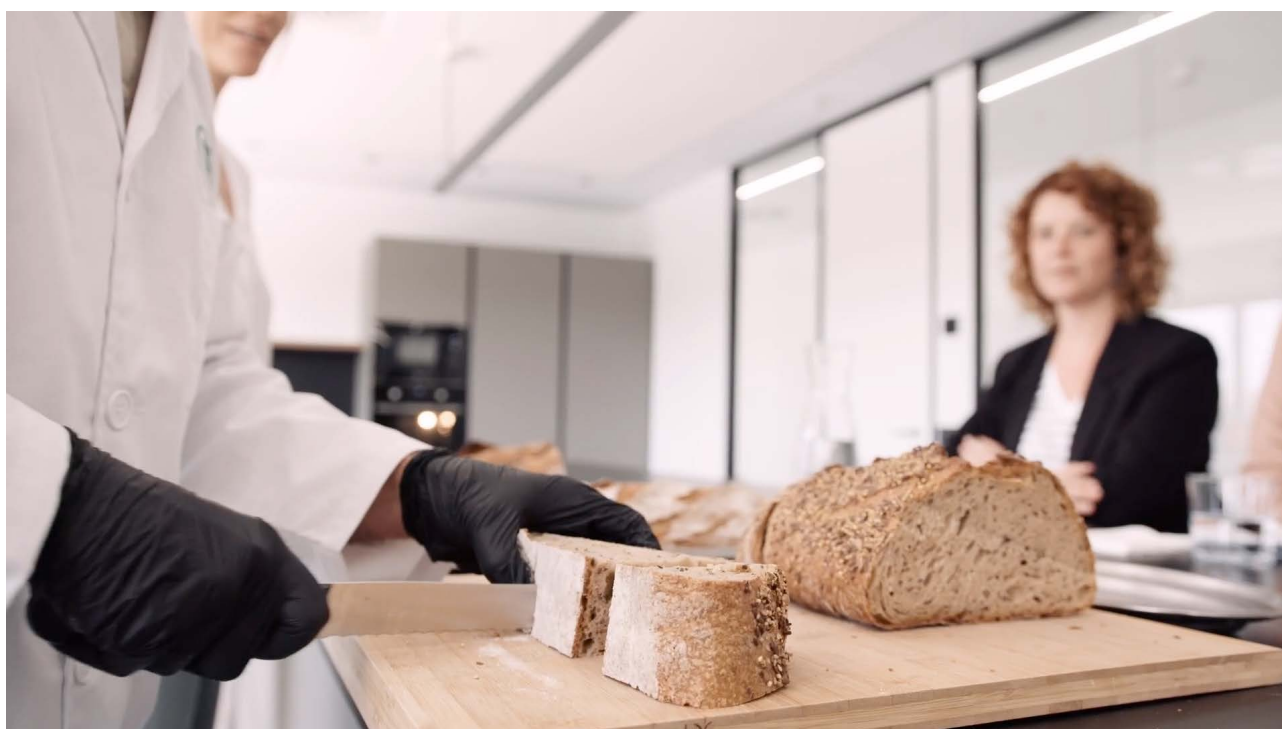
Protéines et farines végétales

Code	Produit
Clean Label	Émulsion d'isolat de protéines de soja (Isopro)
Clean Label	Isolat de protéines de soja injectable (Isopro)
Clean Label	Protéine de pois
Clean Label	Farine de soja et dérivés
Clean Label	Produits de soja texturés et concentrés

Vous ne trouvez pas le produit que vous recherchez ?

Nous aimons les défis et l'exploration de nouveaux horizons.

Dites-nous quel produit vous cherchez et nous le trouverons pour vous.





Barcelonesa Food Hub

À Barcelonesa, nous mettons à votre disposition notre usine alimentaire afin de vous offrir une plus grande capacité de R&D, de production et de logistique.

Notre Food Hub est situé dans le parc industriel Sector Autopista dans la municipalité de Parets del Vallès (Barcelone).

+6K
Mètres carrés :
Usine alimentaire

+6K
TN/an Capacité de
production

+400
Mètres carrés :
Laboratoire, R&D et
salle d'exposition

+3K
Palettes Capacité
de l'entrepôt

Entreposage et distribution

Nous disposons d'un espace de 3 000 m² destiné à la distribution et au stockage d'additifs et d'ingrédients alimentaires.

Production

- Développement de nos formules et de formules clients.
- Mélange de solides et liquides.
- Usine en cours d'obtention des certifications IFS, Halal et Kosher.

Laboratoire de contrôle qualité

Nous assurons le contrôle analytique et microbiologique des matières premières et des mélanges.

Le groupe Barcelonesa est une holding multinationale qui regroupe des entreprises hautement spécialisées dans l'industrie chimique pour tous les secteurs industriels. Dans plus de 70 pays et avec plus de 3.000 clients, nous nous engageons en faveur d'une chimie de qualité.

Nous recherchons, innovons, développons, manipulons, stockons, distribuons et conseillons. Nous garantissons des solutions chimiques efficaces, fiables et sur mesure à nos clients dans toutes les industries.

Notre engagement à apporter une valeur ajoutée dans l'industrie nous a conduits à agir dans trois domaines d'activité :



Chemicals

Service complet dans la production, la distribution et le commerce de produits chimiques pour tous les secteurs d'activité.



Nutrition & Health

Service complet autour de la distribution, le conseil technique et le mélange de matières premières, d'additifs et d'ingrédients pour le secteur de la nutrition humaine, animale et agrochimique.



Logistics

Logistique intégrale des produits chimiques et alimentaires dangereux : stockage, manipulation, emballage et transport à destination dans la péninsule ibérique.

Les principaux indicateurs de notre activité :

+ 80 ans

d'expérience dans le secteur

+ 3.000 clients

qui nous font confiance

+ 400 professionnels

pour vous apporter des solutions

+ 70.000 m²

capacité de stockage

+ 80 pays

où nous générons des affaires

+ 250 M€

chiffre d'affaires consolidé du groupe



barcelonesa@barcelonesa.com

barcelonesa.com

Les données contenues dans ce document sont basées sur nos informations. Ces informations n'impliquent aucune garantie, le client doit s'assurer lui-même de l'adéquation du contenu à son usage particulier. Nos produits sont vendus conformément à nos conditions générales de vente.