

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Marzo/Aprile 2011
anno 10 - numero 55



PRODOTTIGIANNI

Our competence, your value.

**Abbiamo sempre l'ingrediente giusto.
Per voi.**



Via Quintiliano, 30 - MILANO - 02 5097200 - www.prodottigianni.com

NBPOL ha acquisito nell'aprile 2009 l'80% della Kula Palm Oil e nei cinque mesi successivi sono state raccolte 236.639 t di frutti di palma. L'obiettivo pri-

mario è quello di attuare il programma di reimpianto di palme da olio ottimizzando le applicazioni di fertilizzanti e riducendo i vincoli infrastrutturali.

NUOVO DISTRIBUTORE PER UNIVAR

Univar ha siglato un accordo per l'acquisizione di Eral-Protek leader turco nella distribuzione di prodotti chimici, con sede a Istanbul, una delle aziende più importanti con ol-

tre 25 anni di esperienza nel mercato turco e distributore di una vasta gamma di prodotti, comprese diverse linee esclusive. L'esperienza e le competenze di Eral-Protek saranno

un punto di forza per Univar. L'azienda fornisce esperienza tecnica nello sviluppo di applicazioni, eccellenza nel supporto logistico e un chiaro servizio clienti per aiutare la crescita delle loro attività. La Turchia è un importante mercato per Univar: con oltre

77 milioni di persone e una forte crescita economica rappresenta significative opportunità di lavoro, oltre a essere anche un importante ponte logistico e culturale tra le proprie attività europee e quelle in crescita in Medio Oriente e in Africa.

ACCORDO PLURIENNALE PER CARNIPURE

Eva Pharma, azienda farmaceutica leader in Egitto, e **Lonza** hanno annunciato di aver firmato un accordo di fornitura pluriennale per il Carnipure tartrato e cristallino, due prodotti a base di L-carnitina di Lonza. L-carnitina è un nutriente che svolge un ruolo importante nel metabolismo dei grassi; è prodotta nell'organismo e

si può trovare in qualche fonte dietetica, soprattutto di origine animale. L-carnitina trasporta gli acidi grassi a lunga catena nei mitocondri cellulari dove vengono trasformati in energia: gli organi e le cellule che richiedono molta energia contengono livelli elevati di L-carnitina dai quali dipende la loro normale funzionalità.

FRUTAROM CONTINUA LA PROPRIA STRATEGIA DI CRESCITA

Frutarom ha firmato un accordo di acquisizione delle attività della Rieber Industrial Spices Savory, azienda norvegese impegnata nello sviluppo, produzione e marketing di aromi per prodotti salati. La sua linea di prodotti comprende aromi, composti per condimenti e ingredienti funzionali per l'industria della lavorazione di carne, pesce e prodotti "convenience". Le attività di ricerca e sviluppo, marketing

e produzione sono concentrate nello stabilimento operativo in Norvegia; la vasta lista dei clienti comprende i produttori alimentari leader in Scandinavia e le attività sono sinergiche con quelle attuali di Frutarom in Europa che sono cresciute in modo significativo negli anni recenti grazie alle precedenti acquisizioni delle unità dedicate agli aromi di Chr. Hansen, Gewurzmueller e Nese in Germania.

F&P
Consultancy for the food industry

F&P
una guida
nella giungla
degli ingredienti
e delle tecnologie
alimentari

Food & Project Consulting s.r.l. - Via Buonarroti, 40 - 24020 Gorle - Bergamo (Italy)
Tel. +39.035.990703 - Fax +39.035.4935577 - E-mail: food.project@food-project.it - Web Site: <http://www.food-project.com>