

LESAFFRE E BIOSPRINGER INAUGURAM CENTRO DE INOVAÇÃO

Multinacional desenvolve formulações, oferece treinamento e assistência técnica na unidade.



BAKING CENTER™ E CULINARY CENTER

Referência global em leveduras e produtos de fermentação, com sede na França e há mais de 25 anos no Brasil, o Grupo Lesaffre inaugurou em 03 de março o seu escritório corporativo e Centro de Inovação, em Campinas, SP, com a presença do seu *Chief Executive Officer Global*, Antoine Baule, dos diretores da Lesaffre do Brasil e unidade de negócios, Biospringer, Phileo e Procelys, além de autoridades, clientes e imprensa.

O Centro de Inovação em panificação (Baking Center™) e aplicações culinárias (Culinary Center) oferecerá assistência técnica



e treinamento aos clientes da Lesaffre e Biospringer, respectivamente. “Estamos preparados para receber nossos clientes e esperamos aumentar nossa proximidade e colaboração com eles”, explica Antoine Baule.

O diretor geral da Lesaffre do Brasil, David Joussemme, tem orgulho em trabalhar no Grupo Lesaffre há mais de 20 anos. “Uma empresa que tem valores humanos fortes, transferidos ao longo de cinco gerações dos membros da família Lesaffre. É uma referência em qualidade e com visão de longo prazo e por isso investe no Brasil”, frisou.



Na esquerda, David Joussemme (Diretor Geral); no centro, Antoine Baule (CEO Global), ao lado da placa, Jonas Donizette (Prefeito de Campinas) e, ao lado direito, Clayton Machado (Prefeito de Valinhos).

ÁREAS DE ATUAÇÃO DO GRUPO LESAFFRE NO BRASIL

SOLUÇÕES PARA PANIFICAÇÃO

A Lesaffre está presente há mais de 25 anos no Brasil e atua com uma linha completa de fermentos (secos e frescos) e ingredientes de panificação desenvolvidos para uso em qualquer tipo de processo de fabricação (direto, congelado, pré-assado etc.), garantindo pães saborosos, frescos e crocantes. A empresa foi responsável pela introdução do fermento instantâneo no Brasil e conta com presença comercial em todo o país e armazéns localizados nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro e Recife.

SOLUÇÕES PARA O SABOR DOS ALIMENTOS

A Biospringer, com atuação no Brasil há 16 anos, está localizada em uma plan-

ta produtiva de 4.445m², em Valinhos, interior de São Paulo, e oferece uma ampla gama de ingredientes de levedura essenciais para a construção de sabor de inúmeras aplicações na indústria de alimentos, incluindo sopas, caldos, molhos, temperos, *snacks*, refeições prontas e carnes processadas.

SOLUÇÕES PARA BIOTECNOLOGIA

A Procelys comercializa ingredientes de alta performance para processos fermentativos nas áreas de alimentação, cuidados com a saúde e biotecnologia. Nestas aplicações, os extratos de levedura são nutrientes especialmente concebidos para melhorar o crescimento, a viabilidade e a produtividade de uma extensa

lista de microorganismos e culturas de células.

SOBRE A LESAFFRE E BIOSPRINGER

Grupo familiar fundado no Norte da França em 1853, a Lesaffre é referência global em leveduras e produtos de fermentação. A multinacional desenvolve, produz e comercializa soluções inovadoras para panificação, nutrição e saúde humana, animal e das plantas, além de biotecnologias industriais.

Com atuação no Brasil há 16 anos, a Biospringer é uma unidade de negócio do Grupo Lesaffre. Possui uma planta produtiva em Valinhos, interior de São Paulo, e oferece uma ampla gama de ingredientes de levedura essenciais para construção de sabor de inúmeras aplicações na indústria de

alimentos, incluindo sopas, caldos, molhos, temperos, *snacks*, refeições prontas e carnes processadas.

O Centro de Inovação está localizado no novo escritório corporativo da Lesaffre, na rua José Pires Neto, 160, no Cambuí, em Campinas.



Biospringer do Brasil
Tel.: (19) 3881-8471
www.biospringer.com.br