

TOP DISTRIBUIDOR

BIS EM 10 EDIÇÕES

Premiada em mais um ano no **BIS**, a **Azelis | Vogler** carrega duas histórias que se encontraram pelo caminho e formam hoje o maior grupo global de distribuição de ingredientes e produtos químicos. Essa trajetória, mesmo quando ainda era somente Vogler, cresceu junto com o **BIS** desde o início: são 10 participações em 10 edições.

Desde que Azelis e Vogler uniram suas forças, combinando a experiência global de uma com a forte raiz nacional de outra, a capacidade de inovar e destacar só aumentou. Essa evolução vem sendo premiada BIS após BIS, marcada especialmente pela confiança dos clientes que caminham junto com a marca. Experiente em inovar, a **Azelis | Vogler** celebrou o **Prêmio BIS** como Top Distribuidora já movimentando o mercado com um aviso: ainda há muito mais para crescer.



“Vocês vão ouvir ainda mais da Azelis | Vogler no mercado. É com muito orgulho que recebemos o prêmio, representando tudo o que a Vogler já fez e implementando no Brasil o que a Azelis já tem no mundo todo.”

Luiz Flavio de Freitas Leite Junior - Presidente

TOP DISTRIBUIDOR

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA



10th
BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

REALIZAÇÃO

AI

BEST INGREDIENTS

EMIAÇÃO
DISTRIB

GO
AL D AN

PRES
NO.

Barentz.

EXPERTISE GLOBAL COM LEGADO LOCAL

A história da **Barentz** no Brasil passa primeiramente pelo reconhecimento a dois nomes importantes e que subiram ao palco do **BIS** para receber o prêmio: **Emma Tovani Benzaquen** e **Moses Benzaquen**. Fundadores da **Tovani Benzaquen**, que posteriormente passou a fazer parte do grupo Barentz, eles foram o grande símbolo da conquista deste ano, exaltados no discurso de **Vinícius Uehara**, Head Divisão de Nutraceuticals - South America.

Estar no palco do **BIS** não é novidade para a **Barentz**, que desde o início da sua atuação no Brasil já cresceu de forma significativa. Atualmente são mais de 300 funcionários em toda a América Latina, com planos para crescer ainda mais e reforçar a sua posição de líder no mercado.

Em um momento marcante e especial na edição, **Emma Tovani Benzaquen** também deixou o seu agradecimento e um recado especial: que o setor continue trabalhando em prol da sociedade.



"No BIS, não podemos deixar de reconhecer que Emma e Moses Tovani mudaram o cenário de ingredientes no mercado brasileiro."

Vinícius Uehara - Head Divisão de Nutraceuticals - South America

"A nossa parceria com o BIS e a Aditivos Ingredientes começou lá atrás. Permanecemos juntos com muita honra!"

Emma Tovani Benzaquen - Diretora de Marketing da Barentz

TOP DISTRIBUIDOR

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA



BIS
10th
BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026





TOP DISTRIBUIDOR

INTELIGÊNCIA DE MERCADO QUE GERA VALOR

A **IMCD** completou pouco mais de uma década no Brasil e cresce como uma verdadeira **Top Distribuidora BIS**. Ao subir ao palco da premiação, a Gerente Técnica de Food & Nutrition da empresa, **Carolina Melo**, salientou que no último ano a **IMCD** ampliou o seu portfólio com foco em pilares que direcionam sua estratégia: saudabilidade, desempenho e sustentabilidade.

Crescer de forma responsável e comprometida com o setor faz parte da história da empresa, reconhecida por oferecer ao mercado soluções que são construídas em conjunto, trazendo ao Brasil um portfólio global que permite transformar tendências em produtos viáveis, competitivos e alinhados às demandas reais. É justamente por isso que a **IMCD** se destacou novamente no **Prêmio BIS**, reforçando a sua capacidade de escutar ativamente as necessidades da indústria na busca constante por equilíbrio entre sabor, textura e eficiência produtiva.

A “fórmula do sucesso”, segundo Carolina, está na dedicação da equipe e também na confiança dos parceiros e clientes.



“Obrigada ao BIS por um evento que fortalece e valoriza toda cadeia de alimentos e bebidas no Brasil. Reconhecimentos como esse elevam o setor e incentivam a busca constante por sua excelência. Seguimos comprometidos em inspirar descobertas, construir soluções inovadoras e construir uma indústria cada vez mais sustentável, eficiente e orientada ao consumidor.”

Carolina Melo - Gerente Técnica de Food & Nutrition

TOP DISTRIBUIDOR

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA



TRADIÇÃO QUE OLHA PARA O AMANHÃ

De geração em geração familiar, a **Quimica Anastacio** se transformou em líder no mercado, conquistando por mais um ano consecutivo o **1º lugar como Top Distribuidora no Prêmio BIS**. Para uma empresa com 85 anos de história, o reconhecimento marca uma grande responsabilidade em uma indústria na qual não existe espaço para o erro, como reforçou o seu CEO, **Jan Krueder**.

Ao receber o prêmio, Krueder fez questão de compartilhar agradecimentos especiais: aos clientes, pela confiança; aos fornecedores, pela parceria; ao **BIS**, pela premiação; aos concorrentes, por aumentarem cada vez mais o nível de qualidade. Mas o agradecimento maior foi para a equipe, que, como destacou **Krueder**, é formada por um time engajado, motivado e com paixão.

Em seu discurso, **Jan Krueder** também citou a importância de se conquistar uma reputação genuína e verdadeira, pois é isso que o Prêmio BIS representa e que a Anastacio constrói ano a ano. É por isso, e pelo compromisso com a excelência, atendimento e qualidade, que a Anastacio está hoje nos copos e pratos de mais de 200 milhões de brasileiros, o que traz uma responsabilidade tão grande quanto sustentar o 1º lugar no BIS.



"Este prêmio tem todos representantes de uma reputação conquistada. Receber o primeiro lugar é uma prova grande de confiança adquirida ao longo desses 85 anos de história com muita solidez, respeito e responsabilidade com nossos clientes. O BIS não é só um reconhecimento. É algo que nos motiva e inspira para ir cada vez mais além, para nos superarmos cada vez mais."

Jan Krueder - CEO

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA

PROFISSIONAL DO ANO





PROFISSIONAL DO ANO

UM PRÊMIO À CORAGEM DE TENTAR

Um dos momentos mais aguardados do **Prêmio BIS** é a celebração do talento humano que move a indústria. Em comemoração à sua 10ª edição, o palco tornou-se um encontro de gerações: Emma Tovani (2018), Andrea Moura (2021) e Jan Krueder (2023) — vencedores de anos anteriores — reuniram-se para honrar quem, agora, escreve seu nome nesta galeria de ouro. Das mãos de Emma, veio o anúncio: **Bruna Carolina Lourenço é a Profissional do Ano BIS 2026.**

Head da Unidade de Negócios da **Nutror** e com uma trajetória de 16 anos no **Grupo MCassab**, Bruna foi recebida sob aplausos não apenas por sua competência técnica, mas, sobretudo, pela coragem. Sua história inspirou a trajetória construída: das raízes em uma escola pública no interior à aprovação na USP; dos currículos entregues em mãos à liderança estratégica de uma unidade de negócio que ela mesma ajudou a consolidar.

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA

PROFISSIONAL DO ANO



PROFISSIONAL DO ANO

Bruna Carolino
Head de Un

NU



PROFISSIONAL DO ANO

A surpresa inicial de Bruna ao saber que seria premiada, — “será que mandaram para a pessoa certa?” — deu lugar à compreensão de que aquela conquista era o resultado de uma curiosidade inquieta. Na Nutror, Bruna transitou por diversas áreas até liderar o desenvolvimento da unidade, provando que a liderança se constrói com visão e resiliência. Para ela, o sucesso não é uma linha reta, mas o resultado de criar os próprios espaços em terrenos desafiadores.

O elemento que a trouxe ao topo do pódio é uma pergunta simples, mas poderosa, que a acompanha desde o início: “E se eu tentar?”. Ao vencer o medo do erro e transformar a dúvida em ação, **Bruna Carolina Lourenço** mostrou que as grandes oportunidades não batem à porta por acaso; elas são construídas por quem tem a coragem de dar o primeiro passo.



“Eu espero que todos vocês cada vez mais tentem, especialmente nós, mulheres. Este prêmio não é uma conquista individual; é uma conquista das pessoas que estiveram comigo, acreditaram nas minhas ideias, e de todas as oportunidades que começaram porque eu tive a coragem de tentar.”

Bruna Carolina Lourenço - Profissional do Ano

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA

EMPRESA DO ANO





EMPRESA DO ANO

A FORÇA DA UNIÃO NO TOPO DO PÓDIO

O momento mais aguardado da 10ª edição do Prêmio BIS reservou uma cena que ficará gravada na história da premiação: o palco quase ficando pequeno para tanta comemoração. Ao ser anunciada como a Empresa do Ano, a IFF não enviou apenas um representante; a companhia subiu ao palco com um time vibrante de 20 pessoas, simbolizando que a liderança absoluta no setor de ingredientes não se constrói isoladamente, mas através de uma união coletiva que pulsa inovação e dedicação.

A trajetória da IFF é um exemplo de vanguarda e resiliência. A empresa carrega a responsabilidade de estar no mercado há 135 anos, quando nem imaginava que a ideia de dois empresários em uma mesa de cozinha se transformaria em uma das maiores empresas globais do setor.

Consolidada a IFF tem sido a bússola que aponta as direções de sabor, fragrância e nutrição também no mercado brasileiro. Sua liderança não é medida apenas pelo volume de negócios, mas pela coragem de investir em tecnologias disruptivas que permitem aos fabricantes antecipar o futuro das prateleiras, sempre com o foco na excelência sensorial e na sustentabilidade, que são fatores cada vez mais exigidos no mercado.

EMPRESA DO ANO

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA

EMPRESA DO ANO

AI
FABRIL
ABIAM

EMPRESA DO ANO

if





EMPRESA DO ANO

Ao ocupar o centro do palco nesta edição histórica de 10 anos, a IFF celebrou um legado de parcerias sólidas e um compromisso ético que permeia toda a sua cadeia produtiva. A imagem dos 20 colaboradores celebrando juntos o troféu máximo da noite traduziu visualmente a cultura da empresa: um ambiente onde o rigor científico se funde à paixão humana. Foi, sem dúvida, o reconhecimento de uma trajetória que une tradição global a uma agilidade local impecável.

Acostumada às conquistas, o título de Empresa do Ano é mais do que um troféu na galeria da IFF: é o selo de aprovação de um mercado que valoriza a inovação com propósito. A noite terminou com a certeza de que a IFF continua a ser a força que inspira o setor a ir além, provando que, quando um time de excelência trabalha unido, o resultado é a transformação de desafios em conquistas extraordinárias que valem um BIS.



"Este prêmio é feito por todos do setor que estão aqui. Todos somos vencedores. É questão de pessoas que fazem no dia a dia, levantam cedo, trabalham muito, entregam a comida no prato dos brasileiros. Este grupo de pessoas reunidas no BIS faz a diferença na indústria de alimentos e faz tudo acontecer."

Mauro Mileta Menacho - LATAM Business Development Director

BIS
BEST IN SUPPLIERS
2026

ÍNDICE DE EMPRESAS

FABRICANTES



84



86



88



90



92

ÍNDICE DE EMPRESAS

Citriflavor

94

DENVER
ESPECIALIDADES QUÍMICAS

96

GELCO
GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE

98

Genu-in
from JBS

100

iff

102

Ingredion
Be what's next.

104

JRS Fibers for Life.

106

BIS

BEST IN SUPPLIERS

2026

LIOTÉCNICA
Alimenta o seu mundo

108

mc Flavor
solutions

110



112

nexira
Innovation Inspired by Nature

114

NUTROR
Uma marca do grupo MCassab

116

oterra

118

ÍNDICE DE EMPRESAS



120



122

TOP DISTRIBUIDOR



124

Barentz.

126



128



130

- 1º - Extratos Naturais; Extratos Vegetais; Lecitina de Soja e Outras; Proteína de Soja; Proteínas Vegetais
- 2º - Fibras Alimentares; Óleos Vegetais
- 3º - Aminoácidos; Probióticos; Stevia

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o Prêmio BIS 2026, especialmente na edição que marca o seu aniversário de 10 anos, reforça a consistência da ADM entre os principais fornecedores de ingredientes do país. Em um ambiente altamente competitivo, o reconhecimento do próprio mercado confirma nossa relevância em proteínas vegetais, extratos, probióticos e lecitinas, além da confiança na qualidade, inovação e sustentabilidade que orientam nossa atuação no Brasil.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções impactam diretamente a performance técnica, o perfil nutricional e a experiência sensorial dos produtos. Atuamos como parceiro estratégico da indústria na reformulação e adequação a novas legislações, agregando valor por meio de tecnologias inovadoras. Também contribuimos para aumentar a densidade nutricional, viabilizando alimentos e bebidas mais saudáveis, funcionais, diferenciados e competitivos no mercado.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano, a tecnologia e a inovação orientaram a expansão do portfólio com soluções baseadas em ciência para proteínas vegetais, fibras, probióticos e extratos naturais. Investimos em aplicações que aliam funcionalidade, desempenho técnico e saudabilidade, apoiando reformulação, clean label e redução de açúcar, para atender às demandas por nutrição equilibrada, sustentabilidade e diferenciação no mercado.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Unimos ciência, escala global e proximidade com o cliente para atuar como parceiro completo da indústria, entregando soluções inovadoras, sustentáveis e de alta performance.



Inovação que transforma.
Sustentabilidade que impulsiona.
Saúde e bem-estar que conectam.

Best Ingredients Suppliers 2026

1º

Proteína de Soja, Proteínas Vegetais, Lecitina de Soja, Extratos Naturais e Extratos Vegetais

2º

Fibras Alimentares e Óleos Vegetais

3º

Aminoácidos, Probióticos e Stevia

Como líder global em soluções para alimentos e bebidas, entregamos ingredientes que combinam sabor, performance e tendências como personalização e indulgência.

Esse trabalho consistente nos levou a conquistar diversos prêmios **Best Ingredients Suppliers 2026**, reafirmando nossa posição como referência mundial em nutrição humana.



Descubra como estamos moldando o futuro da indústria de alimentos e bebidas.





2º - Queijos Alternativos / Análogos

3º - Caseínas e Caseinatos

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Ser reconhecida pelo mercado brasileiro como #TOP1 em QUEIJOS CULINÁRIOS (análogos) e estar entre as #TOP3 indústrias de CASEINATOS, sendo a Alibra a única produtora nacional, tangibiliza a consistência estratégica da Alibra na transformação de ingredientes lácteos em soluções de alto valor para a indústria e o Food Service. Em um setor altamente competitivo, esses reconhecimentos reforçam nosso compromisso com inovação aplicada, segurança e performance que impulsionam o sucesso dos clientes.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Pioneira no Brasil em QUEIJOS CULINÁRIOS com a marca MOZZANA, a Alibra contribui diretamente para o sucesso do produto final ao entregar padronização, performance, previsibilidade de custos e eficiência econômica em aplicações como Pizzas, Pratos prontos, Salgados e muito mais. Como única fabricante nacional de CASEINATOS, agrega expertise técnica que potencializa funcionalidade, estabilidade e entrega proteica em alimentos e suplementos.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Mais de 50% do portfólio da Alibra é pioneiro e/ou de fabricação exclusiva no Brasil. Tecnologia e inovação moldaram essa evolução, guiadas por tendências de consumo, proximidade com o cliente e sustentabilidade. Triplicamos a capacidade de queijos culinários e consolidamos um portfólio eficiente, versátil e orientado à performance, ampliando a competitividade industrial e fortalecendo parcerias além da relação transacional.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Tecnologia proprietária, domínio de aplicação e parceria próxima para seguir transformando ciência em valor, entregando inovação, performance e eficiência em escala.



alibra

Criando inovações premiadas que alimentam a indústria!



1º LUGAR EM QUEIJOS CULINÁRIOS (ANÁLOGOS)

Uso em pratos prontos, salgados
e empanados recheados,
pães de queijo, pizzas
e muito mais!

PIONEIRISMO
ALIBRA



ÚNICO FABRICANTE
BRASILEIRO

3º LUGAR EM CASEINATOS

Caseinatos de sódio
e cálcio para alimentos,
bebidas e suplementos



**SOMOS ESPECIALISTAS EM CRIAR SOLUÇÕES DE
ALTO VALOR POR MEIO DE NOSSAS TECNOLOGIAS:**

- Spray Drying
- Soluções Aglomeradas
- Dry Blending
- Cheese Making
- Recheio e molhos
- Emulsificantes, agentes aerantes e estabilizantes
- Micronização
- Projetos Tailor Made



ACESSE O
QR CODE
E CONHEÇA
SOLUÇÕES
INOVADORAS

2º - Antioxidantes Sintéticos; Etil Vanilina, Vanila e Vanilina

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Entendemos que o BIS é uma das premiações mais significativas do setor. Ser lembrado pelo mercado, indica reconhecimento e valorização da nossa estratégia, assim como a qualidade e consistência do trabalho realizado. A CFS está investindo no mercado e o prêmio nos promove maior visibilidade validando nossa estratégia focada em qualidade e inovação, reforçando nosso comprometimento, marcas, produtos e credibilidade com nossos clientes.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Os nossos produtos têm um papel importante na qualidade sensorial dos produtos de nossos clientes, promovendo melhor performance tecnológica e funcional, aumentando a estabilidade do produto, shelf-life e resistência ao transporte e armazenamento. Nosso suporte técnico especializado, aplicação técnica e know-how regulatório, assim como agilidade e proximidade com cliente e mercado são a base para o sucesso de nossa estratégia, aumentando o valor percebido e fidelização pelos nossos clientes.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

A CFS vem trabalhando para aumentar seu portfólio, buscando atender as expectativas do mercado, trazendo inovação tecnológica e um conjunto de soluções mais modernas, competitivas e conectadas com as tendências que realmente impulsionam o sucesso do cliente.

Em 2025, lançamos nossa linha de emulsificantes no Brasil, trazendo tecnologias que promovem diferenciação, personalização e agregam valor aos produtos de nossos clientes.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Os diferenciais da CFS são inovar com propósito e uma equipe engajada com capacidade técnica, paixão e comprometimento, atendendo de forma profissional o mercado e promovendo o sucesso de nossos clientes.

ADD VALUE TO YOUR FOOD BASKET

Shelf life solutions | Functional excellence solutions | Flavouring

Xtendra
protection & shelf stability

NaSure
shelf stability & shelf stability

EZENTIAL
shelf stability & shelf stability

adorr
VANILLIN
premium

adorr
ETHYL VANILLIN
premium

Traditional antioxidants

Natural antioxidants

Antimicrobials

Cookie & Cake enhancers

Whipping cream ready mix

Flavourings (seasonings)

Fills & spreads stabilizers

Chocolate stabilizers

Ready mixes – mayo

Advanced starches

Paneer coagulant

Savoury flavours

Advanced salts

Fat enhancers

Natural fibers

Fat spreads enhancer

Vanillin/ethyl vanillin

Ready mixes –
cheese analogues





1º - Recheios e Coberturas

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o Prêmio BIS 2026 nos dá a certeza de que estamos no caminho certo ao unir inovação, qualidade e conhecimento de nossos clientes e consumidores finais. Ser reconhecida como melhor fornecedora em Coberturas e Recheios do Brasil mostra que nossa estratégia de desenvolver soluções alinhadas às demandas do consumidor gera impacto real no mercado e fortalece nossa missão de impulsionar a indústria alimentícia no Brasil e no mundo.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas Coberturas e Recheios exercem papel fundamental na percepção de valor do produto final. Conectados às tendências de mercado, desenvolvemos soluções que elevam a experiência sensorial por meio de produtos que entregam contrastes de sabores, crocância, texturas diferenciadas e propostas que equilibram indulgência e saudabilidade.

Atendemos indústrias de chocolates, sorvetes, iogurtes, panificação e diversas redes de alimentação fora do lar. Cada produto é pensado e desenvolvido em conjunto com nossos clientes, para gerar diferencial competitivo no mercado e fidelizar consumidores.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Em 2025, investimos em pesquisa e desenvolvimento orientados por dados, utilizando análises de consumo para entender melhor as preferências do mercado e antecipar tendências. Isso nos permitiu aprimorar receitas, desenvolver novos produtos com perfis nutricionais mais equilibrados e ampliar linhas voltadas a bem-estar, conveniência e sustentabilidade. Expandimos nossas linhas de produção, modernizamos processos fabris e fortalecemos a capacitação das equipes para melhorar ainda mais o nosso nível de serviço. Essas iniciativas ampliaram nosso poder de customização, desenvolvimento de novos conceitos de produtos, aumento de produtividade e maior capacidade logística.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

O foco em pessoas e a incansável busca pelo “novo” nos move a cada dia, transformando ingredientes em experiências para o consumidor e resultados para nossos clientes. Com 33 anos de mercado, construímos nossa trajetória com base na escuta ativa das necessidades de nossos clientes e na compreensão dos desafios e oportunidades de cada projeto. Unimos paixão pela inovação, conhecimento técnico, flexibilidade e elevados padrões de qualidade, como matérias primas fundamentais para entregar soluções de valor e sustentar o sucesso de nosso negócio, hoje e no futuro.



CARINHO EM TUDO O QUE FAZ.

Ingredientes que transformam produtos em experiências incríveis.

Pelo sexto ano consecutivo, a Carino Ingredientes é reconhecida como a melhor fornecedora na categoria Recheios e Coberturas. Esse reconhecimento simboliza muito mais do que um prêmio: reflete nosso propósito de inovar continuamente e entregar qualidade e excelência em cada detalhe.

Agradecemos profundamente aos nossos clientes e parceiros pela confiança e parceria. Juntos, transformamos desafios em conquistas e construímos resultados que nos inspiram a ir ainda mais longe.

Prêmio

BIS

2026



Conheça nossos
Ingredientes e Soluções

Tel: (14) 2105-2104.
www.carino.com.br



3º - Estabilizantes

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio Best Ingredients Suppliers 2026, em um mercado tão competitivo, é um reconhecimento à consistência do nosso trabalho junto à indústria de alimentos. Para nós, significa que estamos no caminho certo ao oferecer soluções naturais e seguras, que ajudam nossos clientes a construir produtos com mais qualidade, rótulos limpos e maior valor percebido pelo consumidor final.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções atuam diretamente na performance do produto final, garantindo maior estabilidade, qualidade sensorial e segurança ao longo de toda a vida de prateleira. Graças à tecnologia desenvolvida pela Chemcare®, que une inovação a ingredientes naturais, oferecemos uma abordagem diferenciada, capaz de preservar as características originais do alimento e favorecer rótulos limpos, maior valor agregado e melhor aceitação pelo consumidor.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Nosso portfólio tem sido moldado por tecnologia e inovação aplicadas ao desenvolvimento de soluções naturais para a indústria de alimentos. Há 23 anos, a Chemcare® investe em pesquisas com matérias-primas provenientes da natureza, realizando testes de desempenho, aplicação em diferentes matrizes e suporte técnico alinhados às demandas regulatórias e de consumo. Assim, criamos ingredientes que aliam eficiência tecnológica a rótulos mais limpos, alinhados às novas demandas de consumo.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Nosso diferencial é unir pesquisa, inovação e atendimento personalizado para transformar desafios da indústria de alimentos em soluções sob medida, com desempenho comprovado e foco em agregar valor para o cliente. A Chemcare® faz da natureza sua melhor tecnologia

Há 23 anos a CHEMCARE® está comprometida em oferecer soluções que atendam as necessidades da indústria alimentícia



Nossas linhas de aditivos, CareSTAB® e NatSTAB®, são formuladas apenas com ingredientes naturais que preservam as características originais dos produtos finais, assegurando frescor, sabor e qualidade.



23 anos fazendo da natureza a melhor tecnologia

WWW.CHEMCARE.COM.BR

INFO@CHEMCARE.COM.BR

3º - Óleos essenciais e essências

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio Best Ingredients Suppliers 2026 representa o reconhecimento do nosso compromisso diário com qualidade, inovação e confiança. Em um mercado altamente competitivo, essa conquista reforça que estamos no caminho certo ao entregar soluções que realmente agregam valor aos nossos clientes e parceiros.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções contribuem diretamente para a qualidade, padronização e desempenho do produto final. Isso permite que nossos clientes desenvolvam produtos mais competitivos, confiáveis e alinhados às expectativas do consumidor.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano, a tecnologia e a inovação tiveram papel fundamental na evolução do nosso portfólio. Investimos em processos mais eficientes, soluções sustentáveis e no desenvolvimento de novos produtos que ampliam as possibilidades de aplicação para nossos clientes.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Nosso diferencial está na combinação de parcerias sólidas, inovação contínua e compromisso absoluto com qualidade. Esses pilares nos permitem evoluir constantemente e construir um futuro de crescimento junto aos nossos clientes.

Da fruta ao ingrediente: precisão a serviço da indústria



A Citroflavor possui duas unidades industriais dedicadas ao processamento e desenvolvimento de ingredientes cítricos.

- **Catanduva (SP)** - especializada na destilação de óleos essenciais e fracionamento de compostos naturais.
- **Parei Novo (RS)** - dedicada ao processamento de frutas cítricas e produção de ingredientes naturais.

Com capacidade produtiva superior a 5.000 toneladas anuais, tecnologia avançada e rigoroso controle de qualidade, a Citroflavor desenvolve ingredientes naturais de alto padrão para as indústrias de alimentos, bebidas, fragrâncias e aromas.



Laranja

Óleo Essencial - Óleo Destilado
Oil Phase - Terpeno - D-Limonene
Óleo Concentrado 5X, 7X e 10X
Fração Leve
Butirato de Etila 0,600 - 2,2%
Acetaldeído 4000 a 8000 mg/l
Valenoleno 20 - 80%



Mandarina Amarela

Óleo Essencial



Mandarina Verde

Óleo Essencial
Óleo Concentrado 2x, 3x, 4x e 5x
Terpeno



Limão Siciliano

Óleo Essencial
Óleo Concentrado 2x, 3x, 4x e 5x
Terpeno



Limão Tahiti

Óleo Essencial
Óleo Destilado
Óleo Concentrado 2x, 3x, 4x e 5x
Terpeno



Tangerina

Óleo Essencial
Óleo Concentrado 2x, 3x, 4x e 5x
Terpeno



Laranja Amarga

Óleo Essencial
Óleo Concentrado 2x, 3x, 4x e 5x
Terpeno



Mandarina Vermelha

Óleo Essencial

Matriz: Rua Taubaté, 2059
Jardim Primavera | Catanduva - SP
citroflavor@citroflavor.com.br
(17) 3531-4242

Filial: Est Do Despique, 1167
Várzea do Pareci | Pareci Novo - RS
(17) 98108-7777

Citr **flavor**[®]



1º - Carboximetilcelulose de Sódio - CMC
3º - Emulsificantes; Espessantes e Gelificantes

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Ser reconhecida no Best Ingredients Suppliers 2026 reforça nosso compromisso em fornecer CMC (carboximetilcelulose de sódio) com qualidade, consistência e suporte técnico alinhados às necessidades de cada cliente. Esse reconhecimento traduz a confiança construída ao longo dos anos com clientes e parceiros, valoriza o trabalho do nosso time e impulsiona a evolução contínua em qualidade, inovação e excelência no atendimento.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

O portfólio DENVERCEL FG oferece soluções versáteis que elevam a qualidade dos alimentos, garantindo estabilidade, maciez, textura uniforme, retenção de água, reduzindo a sinérese e suspensão eficiente de partículas. Produzido a partir de celulose vegetal renovável, o CMC une alto desempenho à responsabilidade ambiental, sendo seguro (GRAS) e conforme ANVISA, FDA e Codex.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano, ampliamos o portfólio com novos grades de CMC de alta pureza e viscosidades, direcionados a diferentes aplicações nos segmentos alimentício e farmacêutico. Investimos em melhoria na automação de processos e no controle de qualidade, com a modernização dos laboratórios e a aquisição de novos equipamentos analíticos. Nosso laboratório de aplicações realiza ensaios personalizados, acelerando validações técnicas e oferecendo soluções precisas e alinhadas às demandas de cada parceiro.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Como único fabricante nacional de CMC - Purificado, a Denver se destaca pela capacidade de garantir segurança de abastecimento, oferecer grades sob medida e assegurar total conformidade regulatória, sempre apoiada por um suporte técnico altamente especializado. A ampliação da capacidade produtiva e a modernização dos laboratórios reforçam nossa competitividade e impulsionam a expansão da presença da Denver no mercado.

Tudo que é bom, **tem**
Denver

**A única fabricante
nacional de CMC purificado.**

Com qualidade certificada e desempenho excelente, **nosso CMC garante estabilidade, textura e alta eficiência** para a indústria alimentícia. Da produção ao consumidor, **oferecemos a inovação certa para elevar seus produtos ao mais alto padrão.**

- ✓ Padrão internacional
- ✓ Alto desempenho
- ✓ Compromisso com a excelência



Conheça
nossas certificações



Acesse nosso site e saiba mais.
denverespecialidades.com.br

   @denverespecialidades



1º - Gelatinas

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

É um grande prestígio sermos reconhecidos, pelo segundo ano consecutivo, como 1º lugar em gelatina. A Gelco trabalha com propósito, focada em atender clientes e parceiros com produtos de alta qualidade. Estamos cercados por empresas extremamente competentes, e representar uma parcela desse mercado tão amplo é, ao mesmo tempo, gratificante e desafiador. Seguimos em constante crescimento, com responsabilidade e visão de longo prazo.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

À medida que o mercado evolui, nossa responsabilidade vai além de entregar um produto: entregamos soluções. A Gelco Gelatinas busca desenvolver produtos de alta performance, garantindo a funcionalidade esperada pelo consumidor final. Além disso, estamos sempre atentos às exigências e às novas demandas do mercado, assegurando que nossa marca seja reconhecida não apenas pela qualidade, mas também pela responsabilidade social, ética e compromisso com o desenvolvimento sustentável.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Diante da crescente demanda por produtos funcionais, entendemos que o consumidor atual não apenas consome, mas também se conecta com as marcas. Por isso, intensificamos nosso foco em inovação e tecnologia, buscando estar cada vez mais próximos de parceiros e clientes, além de acompanhar de forma estratégica as transformações do mercado de ingredientes. Nosso portfólio evolui constantemente para atender às novas tendências e necessidades da indústria.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

A Gelco é uma marca persistente, competitiva e orientada por propósito. Temos como missão consolidar nosso reconhecimento no mercado, levando soluções de forma transparente e consistente. Nosso sucesso é resultado de dedicação contínua, relacionamento sólido com parceiros e compromisso com a excelência.



**ELEVE
SUA SAÚDE.**
Supere sua
performance.

GELCO

GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE



/gelcointernational



@gelcointernational



gelcointernational.com



2º - Colágenos

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

É extremamente gratificante receber o Prêmio BIS 2026 novamente, especialmente em tão pouco tempo de operação. Essa conquista só foi possível graças ao talento, à dedicação e à determinação de toda a equipe. Esse reconhecimento é muito significativo para nós, pois reforça que estamos no caminho certo e que acreditar naquilo que construímos diariamente faz toda a diferença.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

O impacto é extremamente significativo. Na indústria de ingredientes e suplementos, especialmente em produtos com atividade biológica, garantir a entrega efetiva dos benefícios é determinante para o sucesso do produto final. Nossa solução assegura que as propriedades físico-químicas sejam mantidas nas aplicações e, principalmente, que os efeitos positivos à saúde sejam realmente percebidos pelo consumidor. Isso fortalece a eficácia, a credibilidade da marca e a confiança no produto, fatores essenciais para desempenho comercial sustentável.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Mais do que uma iniciativa pontual no último ano, tecnologia e inovação são pilares estratégicos da nossa atuação. É por meio delas que materializamos nossa proposta de valor, desenvolvemos novas soluções e ampliamos as aplicações dos produtos de nossos clientes. Além disso, direcionamos nossos esforços para apoiar avanços em nutrição e saúde, garantindo que nosso portfólio esteja alinhado às demandas atuais e futuras do mercado.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Por fazermos parte do grupo JBS, contamos com acesso seguro e contínuo a matéria-prima de alta qualidade, alinhada a rigorosos padrões socioambientais. Nossos processos automatizados asseguram consistência, padronização e excelência nos produtos que desenvolvemos. Além disso, por meio de comprovação científica e validação clínica, asseguramos a entrega de benefícios reais e comprovados ao mercado.



Genuinamente **tecnológico, científico e confiável.**

Genu-in Skin é um dos dois únicos colágenos com alegação funcional aprovada para a pele e incluído oficialmente na lista positiva da ANVISA.

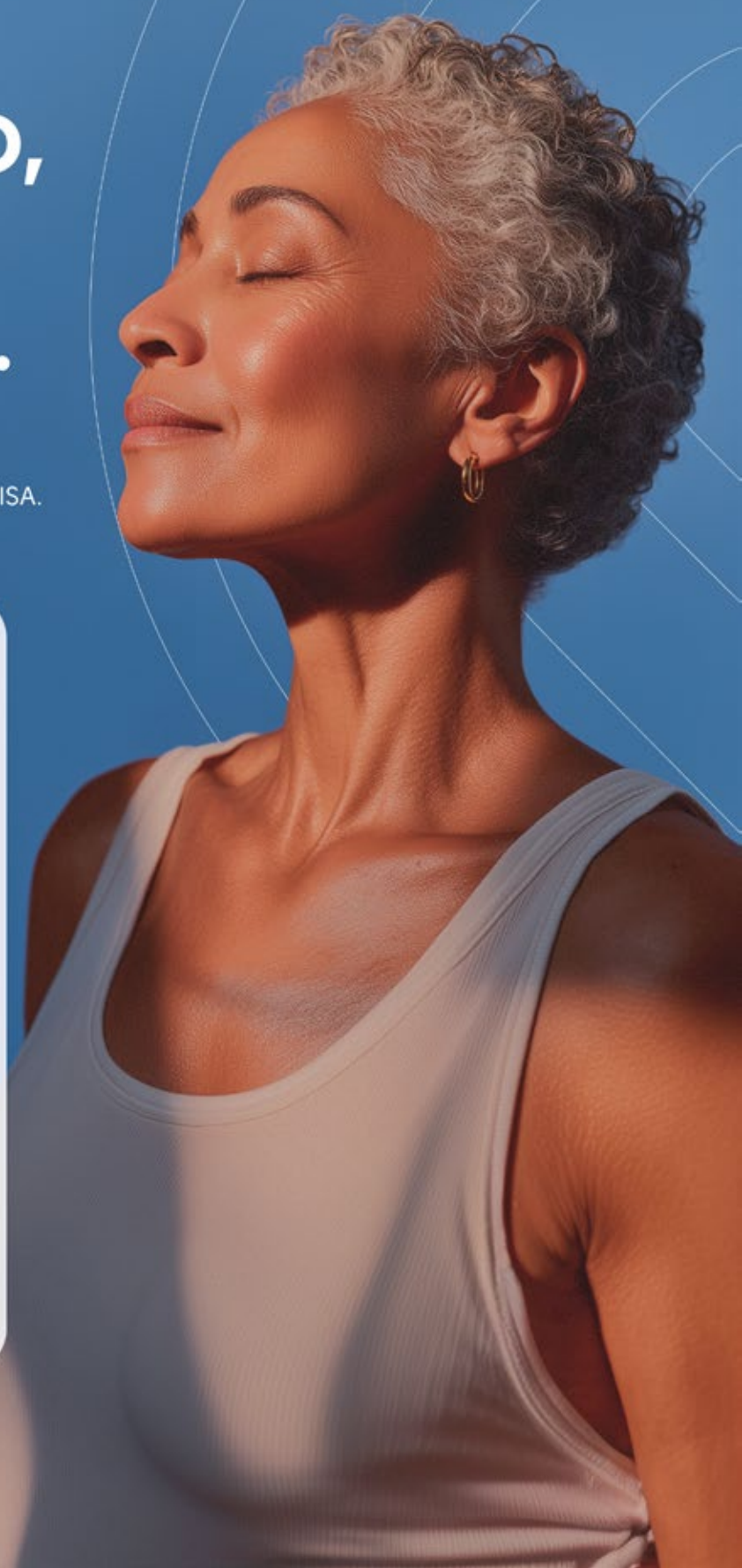
Após um rigoroso processo regulatório, com avaliação técnica baseada em estudos pré-clínicos, toxicológicos e clínicos, Genu-in Skin passou a integrar a lista positiva da ANVISA.

Um marco relevante para o mercado de colágeno no Brasil.

Seu processo de hidrólise enzimática aliado à tecnologia exclusiva Peptide Profile Tailoring™, permite caracterizar e padronizar o perfil de oligopeptídeos, assegurando consistência e reprodutibilidade entre os lotes.

**MAIS DO QUE CONFORMIDADE REGULATÓRIA,
TRATA-SE DE UM NOVO NÍVEL DE PREVISIBILIDADE
TÉCNICA E RESPALDO CIENTÍFICO PARA A PRÁTICA
CLÍNICA, A INDÚSTRIA E O SETOR MAGISTRAL.**

Ingrediente incluído na lista positiva da ANVISA (IN nº 28)





- 1º - Ácido Algínico e Alginatos; Alfa-Amilase; Aromas Naturais; Estabilizantes; Ésteres de Ácidos Graxos; Goma Guar; Probióticos; Substitutos de Cacau
- 2º - Aromas para Bebidas; Emulsificantes; Enzimas; Goma Xantana; Pectinas; Polidextrose
- 3º - Celulose Microcristalina; Coagulantes e Coalhos; Conservantes

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Estamos extremamente honrados em receber o Prêmio BIS 2026 em mais de 15 categorias. Esse reconhecimento reforça o compromisso da IFF em unir ciência, tecnologia e inovação para atender às reais necessidades de nossos clientes e consumidores finais. A premiação nos inspira a seguir inovando no mercado, sempre com a excelência que caracteriza nossos ingredientes e serviços.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

A IFF reúne conhecimento, portfólio e infraestrutura para apoiar todas as etapas do desenvolvimento de produtos, da formulação aos testes em plantas piloto. Essa abordagem integrada garante soluções que potencializam o desempenho e a qualidade dos produtos de nossos clientes. Nossa atuação se destaca pela excelência em proteínas, sistemas, antioxidantes, antimicrobianos, emulsificantes, aromas, probióticos, enzimas, entre outros, agregando valor ao mercado de alimentos.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Inovar está no centro do que fazemos. Nossa gama de soluções permite que a indústria de alimentos e bebidas desenvolva novos produtos com perfis sensoriais inovadores, nutricionais e indulgentes, atendendo às demandas de toda a cadeia alimentar. Nossas soluções agregam eficiência, produtividade, extensão de vida útil, redução de custo em uso, além de texturas e sabores únicos ao mercado. Com isso, nosso foco é apoiar o crescimento e a evolução do mercado de alimentos e bebidas.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Líder global em soluções para alimentos e bebidas, a IFF oferece um portfólio completo e altamente diversificado. Nossas linhas incluem emulsificantes, sistemas funcionais, aromas, proteínas vegetais, moduladores de açúcar, substitutos de sódio e gorduras saturadas, antioxidantes, fibras, enzimas, culturas, probióticos e corantes naturais, atendendo a diferentes segmentos como lácteos e sorvetes, carnes, panificação, bebidas funcionais, alcoólicas e não alcoólicas, suplementos e o mercado plant-based, entre outros.

MAKE JOY

through science, creativity & heart



Advancing wellness, delighting the senses
and enhancing the human experience.
Together, let's make joy.

fff



- 1º** - Dextrina; Fécula de Mandioca; Maltodextrinas; Polidextrose; Prebióticos; Stevia
2º - Amidos Modificados; Amidos Naturais; Glicose, Glucose ou Dextrose; Goma Guar
3º - Fibras Alimentares; Goma Arábica ou Acácia; Oligossacarídeos; Substitutos de Fosfatos

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o Best Ingredients Suppliers 2026 reforça o papel da Ingredion como parceira estratégica da indústria e amplia nosso senso de responsabilidade em contribuir com sua evolução. Em um momento de transformação no consumo, buscamos estar atentos às tendências e colaborar com soluções que ajudem a viabilizar alimentos mais alinhados às expectativas do consumidor, especialmente em nutrição e na experiência alimentar.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções impactam diretamente a experiência do consumidor ao aprimorar elementos essenciais da experiência alimentar, como textura, sabor e perfil nutricional. Ao mesmo tempo, trabalhamos para que essas melhorias também sejam viáveis do ponto de vista de custo e escala, contribuindo para tornar produtos com experiência sensorial superior e melhor valor nutricional mais acessíveis ao mercado.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Tecnologia e inovação são pilares do nosso portfólio. No último ano, ampliamos investimentos no Brasil para fortalecer nossa capacidade de atender às novas demandas da indústria, especialmente em soluções com fibras e ingredientes que contribuem para melhor perfil nutricional e funcionalidade. Esses movimentos reforçam nossa capacidade produtiva local e ampliam o apoio que oferecemos aos clientes no desenvolvimento de novos produtos.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Nosso diferencial está em olhar atentamente para as tendências de consumo e traduzi-las em soluções aplicáveis para a indústria, combinando ciência de ingredientes, conhecimento de aplicação e proximidade com clientes.



Ingredion

Be what's next

SUA **INOVAÇÃO** COMEÇA AGORA



Transforme os desafios do setor no seu próximo sucesso.
Saiba mais: **www.ingredion.com**



Fibers for Life.

BIS
BEST INGREDIENTS SUPPLIERS
2026

REVISTA



2º - Celulose Microcristalina
3º - Ácido Algínico e Alginatos

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Para a JRS, é um importante reconhecimento, que reforça nosso compromisso em atuar como parceiros de negócios, oferecendo soluções naturais e saudáveis ao mercado nacional. Esse prêmio evidencia a confiança dos nossos clientes, valoriza nosso suporte técnico e nossa proximidade com o mercado, além de reconhecer a consistência do nosso portfólio, a qualidade e o foco contínuo em inovação e desenvolvimento conjunto de aplicações.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções impactam positivamente na experiência do consumidor final. Nossos produtos permitem formulações mais completas, seguras e que garantam a manutenção da credibilidade dos consumidores nas marcas dos nossos clientes, reduzindo perdas industriais, garantindo qualidade ao longo da vida útil, contribuindo para produtos mais estáveis e confiáveis no ponto de venda, além de trazer apelos de saudabilidade aos produtos finais, tão evidentes hoje no mercado.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano, a tecnologia e a inovação foram direcionadas ao desenvolvimento de soluções mais funcionais e alinhadas ao clean label. Destaca-se a evolução das fibras, especialmente a fibra cítrica, que oferece elevada capacidade de retenção de água, emulsionante e de estabilidade, permitindo substituir aditivos tradicionais e melhorar textura e umidade, em produtos de panificação, por exemplo. Nesse contexto, o portfólio passou a atender melhor diferentes matrizes alimentares, além da panificação, contamos com solução para aplicações lácteas, com mais naturalidade, desempenho tecnológico e eficiência de processo.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Proximidade técnico-comercial junto às equipes dos nossos clientes, aliada a soluções que promovem alto desempenho e inovação contínua gerando eficiência industrial, segurança de processo e excelência no produto final.



Fibers for Life.



Making Food Better with Every Fiber.



VITACEL®
Dietary Fibers

VIVAPUR®
Functional
Ingredients

BIS Award | Manufacturers

3 place: Alginic acid and alginates

2 place: Microcrystalline cellulose

J. RETTENMAIER LATINOAMERICANA LTDA.

Avenida Deputado Oswaldo | Moraes e Silva 55
Galpões 06, 10, 12 e | 14 09991-190, Diadema, São Paulo | Brasil

jrs-brazil.com



- 1º - Caldos em Pó; Extratos de Malte; Frutas Desidratadas;
Produtos Liofilizados; Vegetais Desidratados
- 2º - Substitutos de Cacau

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o BIS 2026, em múltiplas categorias, reforça a consistência da Liotécnica em entregar qualidade, confiabilidade e um atendimento de excelência aos nossos clientes. Mais do que um reconhecimento, é a validação de uma trajetória construída há mais de 60 anos, transformando desafios em soluções industriais que impulsionam marcas no Brasil e no mundo.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções entregam NATURALIDADE. Impactam diretamente sabor, textura, densidade nutricional no produto, estabilidade e eficiência industrial, no processo. Atuamos desde o desenvolvimento em colab com o cliente, até a escala produtiva, garantindo qualidade consistente e melhor custo-benefício. Isso permite que nossos clientes lancem produtos com alto valor percebido e desempenho superior no mercado.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Transformar ciência e ingredientes naturais em soluções industriais que impulsionam o sucesso dos nossos clientes.

LIOTÉCNICA
Alimenta o seu mundo

A **excelência**
que transforma
fórmulas **em**
sucessos
premiados.



SOMOS VENCEDORES **BIS 2026**

PRÊMIO BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

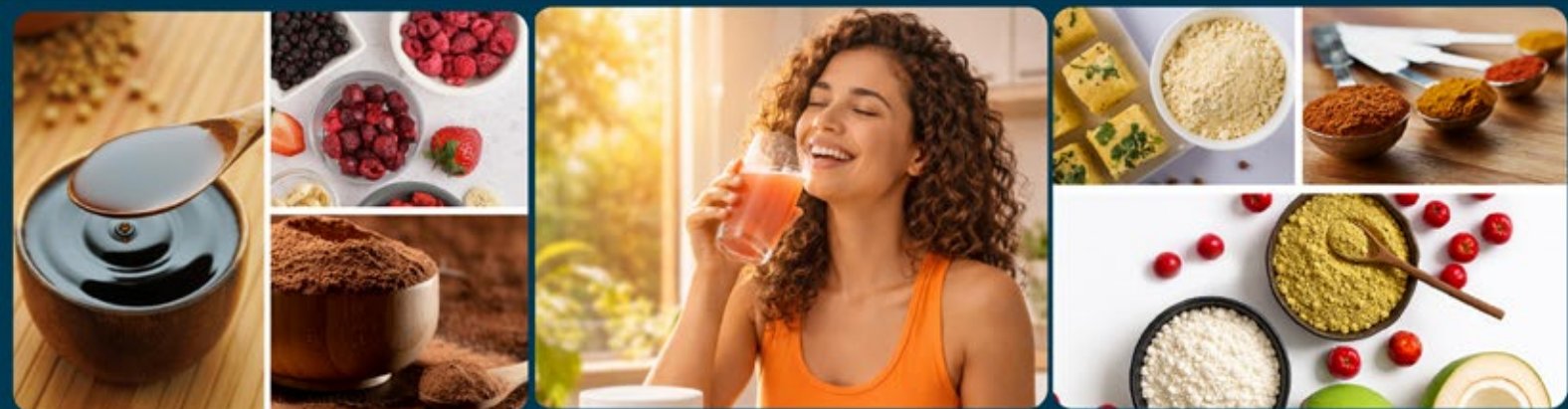


A Liotécnica celebra **as vitórias no Prêmio Bis 2026** reforçando o que mais importa: **O sucesso dos seus produtos junto aos consumidores.**

Fomos **reconhecidos** em categorias essenciais para a indústria.

Somos vencedores nos Ingredientes:

- 1º Caldos em Pó
- 1º Extrato de Malte
- 1º Frutas Desidratadas
- 1º Produtos Liofilizados
- 1º Vegetais Desidratados
- 2º Substitutos de Cacau



@liotecnica



Saiba mais



2º - Condimentos e Preparados

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio Best Ingredients Suppliers 2026 tem um significado extremamente especial, especialmente em um mercado tão competitivo. Esse reconhecimento valida a consistência do nosso trabalho e reforça o compromisso contínuo com qualidade, inovação e parceria estratégica. Ser premiado em meio a tantos fornecedores de alto nível significa que somos percebidos como um parceiro confiável, diferenciado e capaz de entregar valor real. Isso demonstra que nossa capacidade de antecipar tendências, desenvolver sabores relevantes e garantir excelência operacional faz diferença no negócio dos nossos clientes.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

O impacto é direto e mensurável no sucesso do produto final porque o ingrediente é, muitas vezes, o elemento que define a diferenciação sensorial, a aceitação e a relevância daquele produto para o consumidor. Na McCormick, entregamos muito mais do que sabor: entregamos performance, consistência e propósito. Desenvolvemos perfis de sabores capazes de destacar o produto em categorias extremamente competitivas — seja pelo impacto aromático, autenticidade, indulgência ou tendência. Isso aumenta a probabilidade de trial, recompra e fidelidade, que são métricas-chave dos nossos clientes. Nossos sabores nascem de análise profunda de tendências, comportamentos e contextos culturais, o que garante que o produto final chegue ao consumidor com relevância, alinhado a demandas como saudabilidade, indulgência, regionalidade e inovação.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

A inovação acelerou o desenvolvimento de sabores mais assertivos e relevantes, a McCormick integrou novas metodologias sensoriais, inteligência de tendências e ferramentas de análise preditiva para antecipar preferências emergentes — como perfis indulgentes multilayered, sabores funcionais e combinações globais-localizadas. Isso resultou em um pipeline mais alinhado a comportamentos reais de consumo, elevando o potencial de sucesso dos lançamentos dos nossos clientes.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte

Nosso maior diferencial está entre ciência do sabor, criatividade culinária, profundo entendimento cultural e excelência operacional para entregar soluções que realmente impulsionam o sucesso dos nossos clientes. Essa essência da nossa marca nos permite criar soluções que não apenas atendem demandas atuais, mas definem tendências e elevam categorias.



McCormick

Somos líder mundial em soluções de sabor com mais de **130 anos de experiência**. Contamos com um amplo portfólio de ingredientes e tecnologias para satisfazer a crescente demanda de sabores diferenciados, rótulo limpo e natural.

Do sabor mais tradicional ao mais ousado, nossa missão é inspirar novas sensações a

Combinamos nossa paixão e experiência para criar uma melhor forma de comer, beber e viver.



www.mccormickflavor.com/pt-br



BIS
BEST INGREDIENTS SUPPLIERS
2026

REVISTA



3º - Caramelo em Pó e Líquido

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

É uma honra receber este prêmio diante de tantas empresas importantes nacionais e internacionais. Este prêmio representa o reconhecimento do mercado a nossa empresa pelo atendimento com excelência e trabalho dedicado a nossos clientes, e reforça que o mercado pode continuar acreditando na Newchem como fornecedor de ingredientes confiável. Agradeço a minha equipe de trabalho.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Fornecemos produtos com consistência que garantem uniformidade no produto final de nossos clientes. Nosso produto melhora a atratividade dos alimentos melhorando a percepção sensorial e expectativa de sabor, dando um diferencial na fidelização da marca.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Contamos com diversos processos produtivos disponíveis para desenvolver produtos com agilidade. Estamos prontos para atender ao cliente de acordo com sua necessidade, por exemplo, quando tem dificuldades de achar novos fornecedores ou precisa importar. Enfocamos nossa pesquisa em produtos especiais que ninguém consegue atender no Brasil. Com o entendimento das necessidades do cliente, fabricamos produtos especiais personalizados.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte

Atenção ao cliente diferenciado com preço competitivo, qualidade indiscutível e agilidade no atendimento das necessidades. Sempre contamos com produto disponível no estoque com localização privilegiada.



NEWCHEM

Fabricante de Aditivos e Ingredientes para a
Indústria de Alimentos

+19 anos de experiência

CORANTE CARAMELO LÍQUIDO E PÓ

SUBSTITUTO DE CACAU EM PÓ

ACETATO DE SÓDIO ANIDRO

CLORETO DE POTÁSSIO (KCL)



OPERAÇÃO 100% B2B



COMPETITIVIDADE



AGILIDADE



EFICIÊNCIA



ESTAMOS LOCALIZADOS EM GUARULHOS
MAIOR POLO LOGÍSTICO DE SÃO PAULO



+55 (11) 2436-9200



newchem@newchem.com.br

R. Gino Parente, 297, Bonsucesso Guarulhos, SP
CEP: 07177-140

+55 (11) 2436-9200
+55 (11) 2436-2236

newchem@newchem.com.br



- 1º - Espessantes e Gelificantes; Goma Arábica ou Acácia
- 2º - Antioxidantes Naturais; Goma Gelana
- 3º - Extratos Naturais

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

O Prêmio BIS significa reconhecimento do nosso trabalho e dedicação; honra de ser escolhido entre tantos grandiosos fornecedores; e motivação para continuar na liderança nas categorias de ingredientes que oferecemos com muito entusiasmo. É importante ressaltar que o prêmio só foi possível de ser alcançado graças a estreita relação entre nossos colaboradores, parceiros e clientes, que confiam em nossos valores e produtos. Agradecemos a toda essa rede, que nos impulsiona a ser melhor a cada ano.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossos ingredientes são reconhecidos e premiados (como Fibregum, inavea, Exocyan, Serenzo e Oli Ola). Por possuírem evidências científicas e transparência, são soluções estratégicas que aumentam diretamente a confiança do consumidor frente à marca. Além disso, nossos produtos carregam histórico de uso seguro, performance tecnológica, qualidade sensorial, sustentabilidade e rótulo limpo, fatores que reforçam a percepção de qualidade, agregam valor e fidelizam a indústria e os consumidores finais.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

A Nexira é um farol de inovação no fornecimento de ingredientes naturais. Nossos pilares são: origem, tecnologia e ciência, que resulta em ingredientes versáteis, orgânicos e sustentáveis, soluções de alta performance e expansão de linhas funcionais. Inovação que vem da natureza com o uso de ciência e tecnologia de ponta ampliam nossa posição de líder global em acácia e botânicos e reforça a oferta de ingredientes premium's atrelados ao desenvolvimento sustentável.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte

Soluções inovadoras simplesmente inspiradas pela natureza; o compromisso com a sustentabilidade e a paixão por ingredientes funcionais fazem da Nexira um grande parceiro de sucesso.

Acacia

Ingrediente «all-in-one»



- + Fonte de fibras
- + Emulsão, encapsulação
- + Aglutinante
- + Regulador de textura

Eficacia™ Instantgum™ *SuperStab*™

Fibregum™ *inavea* :



nexira 
Innovation Inspired by Nature

NUTROR

Uma marca da **MCassab**

BIS

BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

2026

REVISTA



1º

Pré-Misturas de

2º - Pré-Misturas de Vitaminas

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio representa o reconhecimento do mercado à nossa missão de transformar ciência e ingredientes em soluções reais para a indústria. Na NUTROR® atuamos lado a lado com nossos clientes desde o conceito até o produto final, desenvolvendo pré-misturas nutricionais customizadas que combinam inovação, segurança e desempenho para alimentos, bebidas e suplementos.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nossas soluções impactam diretamente a performance e a diferenciação dos produtos no mercado. Ao desenvolver pré-misturas nutricionais sob medida, combinamos ingredientes selecionados, conhecimento técnico e suporte em todas as etapas do projeto. Isso permite que as marcas lancem produtos mais eficientes, seguros e alinhados às demandas de saúde, funcionalidade e experiência do consumidor.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

A inovação está no centro da estratégia da NUTROR®. No último ano ampliamos nosso portfólio com blends funcionais e soluções nutricionais alinhadas às principais tendências de consumo, como saúde, desempenho e bem-estar. Nosso Núcleo de Inovação e laboratório especializado permitem transformar tendências em formulações aplicáveis, acelerando o desenvolvimento de novos produtos para a indústria.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Transformamos ciência e ingredientes em soluções nutricionais personalizadas, atuando como parceiros estratégicos da indústria para criar produtos inovadores e alinhados às novas demandas de consumo.

Soluções que alimentam a vida!

Há 35 anos, fornecemos soluções nutricionais e um portfólio completo para transformar a sua inovação em realidade.



Aditivos e Ingredientes

Alta qualidade e ampla variedade para sua formulação



Ingredientes especiais

Adicione benefícios funcionais, sensoriais e tecnológicos aos seus produtos.



Pré-misturas nutricionais customizadas

A NUTROR® oferece soluções personalizadas e serviços de desenvolvimento sob medida, acompanhando cada etapa, da ideia ao produto final.

Nossa atuação se estende aos mais variados mercados:



Panificação



Bebidas



Lácteos



Suplementos Alimentares



Doces e Confeitos

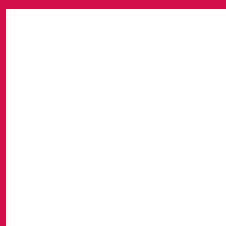


Snacks e Salgados



Plant Based

Explore nossas soluções completas escaneando o QR Code:



Entre em contato:

✉ nutricaohumana@mcassab.com.br

1º - Betacarotenos; Caramelo em Pó e Líquido; Clorofila e Clorofilina; Corantes Naturais; Cúrcuma e Curcumina

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Para a Oterra, líder em corantes naturais, receber o Prêmio BIS reforça o reconhecimento de clientes e parceiros pela nossa expertise construída desde 1876. Nossa experiência garante segurança e profundo conhecimento em diferentes matérias-primas e aplicações. Também seguimos pioneiros em inovação, como a recente parceria com o grupo Seprify para um novo substituto do dióxido de titânio, sempre com uma cadeia sustentável e metas claras para 2030.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

A cor é o primeiro fator de atração do produto. Ela gera desejo antes mesmo da primeira mordida ou gole e intensifica a percepção de sabor, textura e indulgência. Além disso, a naturalidade é cada vez mais valorizada. Oferecer produtos coloridos naturalmente agrega confiança, bem-estar e conexão emocional, fatores decisivos para o consumidor atual.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Tecnologia e inovação estão no centro da Oterra. Destacamos a parceria com a Seprify para desenvolver um substituto natural ao TiO_2 à base de celulose, além do carbonato de cálcio e amido de arroz já existentes. Outro avanço foi o Jungle Blue, aprovado recentemente pelo Codex, um azul vibrante obtido do fruto jagua ou jenipapo (Genipa americana). Transformamos a matéria prima em um corante alimentar único e natural.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte

Acreditamos que as cores naturais são melhores para as pessoas, seus pets e o planeta. Porque ninguém conhece as cores como a natureza. E ninguém conhece cores naturais como nós.



oterra™

1º lugar em corantes *naturais* no Prêmio BIS



Um reconhecimento que reforça nossa liderança e mostra por que somos o parceiro ideal para transformar sua paleta sintética em soluções 100% naturais.

A cor que o consumidor quer.
A tecnologia que sua indústria precisa.

Baixe nossos **guias rápidos** e comece sua conversão com a Oterra agora





BIS
BEST INGREDIENTS SUPPLIERS
2026

REVISTA



2º - Ervas e Especiarias; Produtos Liofilizados
3º - Condimentos & Preparados

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber esse reconhecimento em um mercado grande, altamente competitivo e de mudanças rápidas reforça que estamos no caminho certo. Estar entre os melhores pela quarta vez é resultado de um trabalho intenso, dinâmico e consistente. É o reconhecimento da excelência, da qualidade e da capacidade de evolução que nossos clientes exigem e merecem.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nosso impacto começa na origem. Ingredientes com qualidade, padronização e segurança refletem diretamente no sabor, na performance e na confiabilidade do produto final. Quando a matéria-prima é consistente, o cliente ganha estabilidade no processo e o consumidor percebe o resultado. A Polico entrega mais do que insumos: entrega parceria, previsibilidade e segurança.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano ampliamos nossos investimentos e demos passos importantes em capacidade produtiva e expansão comercial. A Allspices, fábrica do Grupo Polico Alimentos, expandiu sua planta de 500m² para 1.700m², acompanhada da aquisição de novos maquinários que permitirão processos mais eficientes, maior escala e mais controle operacional. Além disso, nossa unidade de Santa Catarina, que antes atuava apenas com importação e armazenagem, passou também a faturar e distribuir diretamente pela região. Esse movimento fortalece nossa presença comercial, amplia nossa capacidade de atendimento e contribui diretamente para o crescimento do faturamento e da base de clientes. Esse avanço reforça nossa estrutura e nossa responsabilidade em atender o mercado com excelência, qualidade e agilidade.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte

Investimento contínuo, capacidade de adaptação às mudanças do mercado e compromisso inegociável com qualidade.



POLICO ALIMENTOS

Sabores sem fronteiras

"Há mais de 20 anos oferecendo o que
existe de melhor em alimentos naturais"



A Polico Alimentos é uma empresa estratégica no setor alimentício, com atuação sólida em importação, distribuição e beneficiamento de produtos. Nosso compromisso é entregar qualidade, consistência e confiança em cada etapa do processo.

CATEGORIAS

- Frutas secas
- Temperos
- Chás
- Grãos
- Snacks
- Aditivos

ATENDEMOS

- Mercados e atacarejos.
- Indústrias e lojas de produtos naturais.
- Marcas que precisam de insumos.
- Clientes que montam kits

VENCEDOR PRÊMIO
BIS 2026

Ervas e especiarias
Condimentos e preparados
produtos liofilizados

R. das Araras, 92 - Jardim Elzinha,
Carapicuíba - SP, 06330-285



3º - Extratos vegetais

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o Best Ingredients Suppliers 2026, em um mercado altamente competitivo, valida a consistência do nosso trabalho em inovação, qualidade e parceria com o cliente. Para a Sylvestre, o prêmio reconhece nossa capacidade de transformar biodiversidade e ciência em soluções aplicáveis, escaláveis e confiáveis para a indústria.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nosso impacto é direto porque atuamos na base do produto final: ingrediente com desempenho, padronização e suporte técnico. Isso contribui para formulações mais estáveis, sensoriais mais agradáveis, maior eficiência industrial e maior segurança regulatória, ajudando nossos clientes a lançar produtos com mais valor e consistência ao consumidor.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano, tecnologia e inovação guiaram decisões de ponta a ponta: desenvolvimento de novos extratos e blends funcionais, avanço em processos de extração, concentração e spray drying, melhorias de padronização e aplicações, além de soluções pensadas para performance, bebidas e suplementação com foco em escalabilidade e mercado.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte

Unimos biodiversidade brasileira, tecnologia de processo e visão de aplicação para entregar ingredientes naturais com performance industrial, consistência e inovação real.



sylvestre

ingredientes naturais

Somos mais que uma fabricante de ingredientes naturais, levamos o melhor da natureza para seus produtos, transformando desafios em soluções personalizadas, naturais e inovadoras.

VISITE NOSSO SITE PELO QR CODE



+55 (15) 99699-4842

atendimento@sylvestre.ind.br

sylvestreingredientesnaturais

sylvestre.ind.br Tatuí - SP





BIS
BEST INGREDIENTS SUPPLIERS
2026

REVISTA



TOP DISTRIBUIDOR

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio Best Ingredients Suppliers 2026 tem um significado muito especial para nós, especialmente em um cenário com tantas empresas competitivas e marcas fortes no setor. Completar 10 anos participando dessa premiação e sermos reconhecidos em todas as edições é uma grande honra. Esse reconhecimento reforça nosso compromisso com qualidade, inovação e excelência no atendimento, refletindo a dedicação do nosso time e nossa parceria com a indústria de alimentos e bebidas.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Bom, temos dois caminhos. Primeiro como fornecedor para a indústria de alimentos e bebidas. Realizamos um trabalho em entender as tendências e necessidades do consumidor final e apresentar para a indústria as oportunidades. É motivo de orgulho ver nas gôndolas produtos que foram desenvolvidos em nossos laboratórios e mais orgulho ainda quando vemos alguma tendência que apresentamos se tornar realidade.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

A tecnologia e a inovação têm sido impulsionadas principalmente por parcerias estratégicas com fornecedores globais renomados, que nos permitem acompanhar tendências e trazer soluções avançadas ao mercado. Aliado a isso, fortalecemos nosso suporte técnico e a capacidade de desenvolver blends e soluções sob medida, alinhando conhecimento de mercado, eficiência produtiva e as demandas da indústria de alimentos e bebidas.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Expertise técnica, inovação contínua e parcerias estratégicas, agora potencializadas pela integração global com a Azelis, ampliando nossa capacidade de entregar soluções de alto valor à indústria movidos pelo nosso propósito "Innovation Through Formulation".



O seu parceiro
de confiança em
**Alimentação &
Nutrição**

Inovação que se transforma em solução.

Soluções em ingredientes e blends para a indústria de alimentos e bebidas. Nosso compromisso com expertise e inovação, guiado pelo propósito Innovation Through Formulation, também se reflete em mais um reconhecimento no Best Ingredients Suppliers 2026.

**Quer saber mais
sobre nós?
Escaneie o Qrcode**





TOP DISTRIBUIDOR

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o Prêmio (BIS) 2026 é um reconhecimento muito relevante para a Barentz porque esse prêmio é considerado um dos principais reconhecimentos do setor de ingredientes e insumos nas indústrias de alimentos, bebidas e ingredientes em geral no Brasil. Ele destaca empresas que se sobressaem em qualidade, inovação, confiança e relacionamento com clientes e parceiros. O mercado de ingredientes é altamente competitivo e globalizado e a Barentz já atua em mais de 70 países fornecendo ingredientes e suporte técnico para diversas indústrias. Um prêmio como esse só reforça sua posição estratégica nesse cenário, ao reconhecer sua capacidade de inovar e atender às demandas atuais do mercado.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

A escolha correta dos ingredientes influencia diretamente sabor, textura, estabilidade, vida de prateleira e segurança. Uma solução técnica bem estruturada garante que o produto final entregue a experiência sensorial esperada pelo consumidor, fator decisivo para recompra e fidelização. No final da cadeia, o consumidor não enxerga o ingrediente isoladamente — ele percebe qualidade, consistência e confiança na marca. Quando a formulação é bem estruturada, o produto entrega exatamente o que promete, fortalecendo a imagem da empresa fabricante.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Tecnologia e inovação moldaram o portfólio ao torná-lo mais estratégico, orientado a solução, alinhado às tendências de consumo e com maior valor agregado, fortalecendo o posicionamento competitivo da empresa no mercado de ingredientes.

A inovação foi direcionada por macrotendências como Clean label, Redução de açúcar gordura e sódio, Plant-based e Produtos com apelo funcional e nutricional. O portfólio passou a priorizar ingredientes e tecnologias que atendem consumidores mais conscientes e exigentes.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

O diferencial competitivo da Barentz está na combinação entre expertise técnica aplicada, proximidade com o cliente e portfólio global com soluções de alto valor agregado. Mais do que distribuir ingredientes, a essência da marca é atuar como parceira estratégica no desenvolvimento de soluções, antecipando tendências e entregando inovação com eficiência, fator que sustenta seu crescimento e posicionamento de liderança rumo a 2026.

Barentz.

Somos
vencedores do
**Prêmio
BIS**



**Distribuidora global em
soluções de ingredientes
especiais.**

brasil.barentz.com **Always a better solution.**

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil

T: +55 11 2974 7474 • E: info-hn.br@barentz.com | info-nt.br@barentz.com



TOP DISTRIBUIDOR

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio Best Ingredients Suppliers reforça o reconhecimento do mercado ao nosso modelo de atuação consultiva, técnica e orientada à inovação. Em um setor altamente competitivo, essa conquista valida a confiança construída com clientes e parceiros, além de evidenciar o compromisso da IMCD em entregar soluções que geram valor sustentável à cadeia de alimentos e bebidas.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nosso impacto está na formulação. Atuamos lado a lado com a indústria para desenvolver soluções que equilibram nutrição, sabor, textura e eficiência produtiva. Com laboratório de aplicação próprio e suporte técnico especializado, transformamos tendências de consumo em produtos viáveis, competitivos e alinhados às demandas do mercado, contribuindo diretamente para o sucesso do produto.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

No último ano, ampliamos nosso portfólio com foco em saudabilidade, eficiência e sustentabilidade. Investimos em tecnologias para redução de açúcar, gordura e sódio, enriquecimento nutricional e melhoria sensorial, além de soluções que aumentam shelf life e eficiência produtiva. A inovação aplicada à formulação fortaleceu nossa capacidade de entregar soluções customizadas e alinhadas às tendências globais.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Expertise técnica local, portfólio global e soluções sob medida.



Formulamos com consciência e executamos com cuidado

Monitoramos as tendências de mercado e acompanhamos o comportamento do consumidor para trazermos uma ampla variedade de produtos que atendem às necessidades específicas dos nossos clientes, assegurando qualidade, segurança e regularidade de fornecimento. Além disso, disponibilizamos suporte técnico e expertise em formulação, ajudando a Indústria de Alimentos a desenvolver produtos inovadores e eficientes.

**A IMCD é distribuidora líder, formuladora e provedora de soluções
em especialidades químicas e ingredientes**



TOP DISTRIBUIDOR

Em meio a tantas empresas competitivas, qual é o significado de receber o prêmio do Best Ingredients Suppliers 2026?

Receber o prêmio BIS como Top Distribuidor em Nutrição Humana e Esportiva reforça a confiança do mercado na consistência do nosso trabalho, na qualidade do nosso portfólio e na proximidade com clientes e parceiros. Este reconhecimento valida nossa estratégia de crescimento sustentável, inovação contínua e atuação técnica consultiva, consolidando a Química Anastacio como referência no desenvolvimento de soluções que impulsionam negócios e geram valor em toda a cadeia.

Qual o impacto direto da sua solução no sucesso do produto final do consumidor?

Nosso impacto está na entrega de ingredientes de alta performance aliados a suporte técnico e inteligência de mercado. Atuamos desde a escolha da matéria-prima até o desenvolvimento de formulações, contribuindo para produtos mais eficazes, seguros e alinhados às tendências de saúde e bem-estar. Dessa forma, ajudamos nossos clientes a acelerar lançamentos, aumentar competitividade e atender às expectativas de consumidores cada vez mais exigentes.

De que forma a tecnologia e a inovação moldaram o portfólio da empresa no último ano?

Investimos na ampliação de soluções voltadas à nutrição funcional, performance esportiva e bem-estar, priorizando ingredientes inovadores, sustentáveis e com comprovação científica. Também fortalecemos o uso de inteligência de dados, desenvolvimento de aplicações e parcerias estratégicas globais. Esse movimento nos permitiu antecipar tendências, oferecer maior valor técnico aos clientes e posicionar nosso portfólio de forma ainda mais relevante no mercado.

Em poucas palavras, qual o diferencial competitivo de sua empresa, parte da essência de sua marca, que o fará alcançar o sucesso em 2026?

Conectar inovação, portfólio global e proximidade com o cliente, transformando oportunidades em soluções de alto valor para o mercado.



> Nutrição Humana & Esportiva

Muito além de distribuir ingredientes e produtos: distribuímos soluções para a indústria.

Oferecemos um **portfólio completo**, que vai de **commodities a especialidades**, garantindo eficiência, competitividade e performance para cada aplicação.

E quando o desafio exige mais do que fornecimento, vamos além: contamos com uma **equipe dedicada e experiente**, pronta para apoiar no desenvolvimento ou ajuste de formulações, transformando demandas em soluções reais.

Somos uma das maiores distribuidoras de ingredientes e produtos da América Latina, com estrutura robusta e presença estratégica:

- ✓ Mais de 10 Centros de Distribuição no Brasil
- ✓ 2 Centros de Distribuição na Argentina
- ✓ 2 Centros de Distribuição no México
- ✓ Operações na Colômbia

Essa capilaridade garante proximidade, eficiência logística e segurança no abastecimento.



Temos a solução ideal.
Sua próxima inovação começa aqui.

www.anastacio.com | 11 2133-6600 | contato@anastacio.com

Canal exclusivo para cotações: ☎ +55 11 96623-0075





NOS ENCONTRAREMOS EM 2027!