

## Alibra Ingredientes S.A. estará presente na feira Minas Láctea 2024, evento referência do setor laticinista.

**Alibra** amplia portfólio com inovações e se consolida como referência em sistemas estabilizantes.



Entre os dias 16 e 18 de julho a **Alibra Ingredientes** estará presente na feira Minas Láctea 2024, evento referência em difusão de tecnologias para o mercado lácteo e na apresentação de novos produtos, equipamentos e maquinários, realizado em Juiz de Fora-MG. Na ocasião, a **Alibra** apresentará aos visitantes uma linha robusta de soluções, buscando oferecer um portfólio completo ao mercado de laticínios, além de performance e versatilidade para necessidades específicas de cada cliente.

- **SISTEMAS ESTABILIZANTES PARA BEBIDAS FERMENTADAS**, que promovem estabilização e evitam a sinérese, além de prover a viscosidade almejada para cada produto.
- **BLENDS DE FOSFATOS PARA UHT**, que atuam no cálcio, mantendo o leite ou qualquer outra bebida UHT estável, reduzindo o tempo de CIP (Clean in Place) melhorando a performance durante o shelf-life.
- **SAIS FUNDENTES**, utilizados para a fusão da massa de queijos processados, com formação de estrutura para cada tipo de requeijão (com fio, sem fio e culinário).
- **ANTIAGLUTINANTE PARA QUEIJOS RALADOS**, que controlam a umidade evitando que o produto aglomere, além de impedir o crescimento de bolores e leveduras.

A Alibra, pioneira na tecnologia de queijos análogos no Brasil, apresenta também a PARMOZZANA como uma solução para fabricantes de queijos ralados.

Durante o evento, os visitantes terão a oportunidade de conhecer alguns conceitos de produtos desenvolvidos com essas soluções, como bebida láctea fermentada e iogurte sabor morango, bebida láctea achocolatada UHT com 90% soro, sobremesa láctea de doce de leite, bebida proteica 15g, além de creme culinário, creme de leite 10% gordura e Parmozzana.

Além de possuir um extenso portfólio de produtos para a indústria de alimentos de diferentes segmentos. A **Alibra** busca incansavelmente proporcionar que seus produtos façam a diferença nos negócios de seus clientes e na mesa de milhares de pessoas. Seguindo este propósito, a empresa se tornou pioneira na produção de caseinatos em pó no Brasil.

A capacidade dos caseinatos de estabilizar emulsões sem ser afetada pelo calor, possibilita seu uso como emulsificantes para produção de cremes culinários e cremes vegetais UHT para bater chantilly. Propiciam ainda enriquecimento proteico, melhoria de textura e consequente redução da sinérese em iogurtes, bebidas lácteas fermentadas e bebidas lácteas UHT. Um grande diferencial de adquiri-los nacionalmente é o armazenamento local com redução de lead time de entrega e adequação dos volumes conforme necessidade. A **Alibra** também possui grande expertise na Tecnologia de secagem de Óleos e Gorduras em pó, com a linha OILA.

Para atender seus clientes com agilidade e alta precisão, a Alibra conta com um time técnico preparado para suportes necessários e desenvolvimentos específicos, além de uma planta piloto de última geração, que simula todas as condições de processamentos existentes em diferentes plantas industriais, possibilitando uma ampla configuração operacional para produtos UHT, como creme de leite, bebidas lácteas, bebidas com alto teor de proteína, bebidas vegetais, entre outros.

### Sobre a Alibra Ingredientes S.A.

A **Alibra** é referência em soluções inovadoras para a indústria alimentícia e o mercado food service. Fornecedora de ingredientes dos principais players nacionais e internacionais do mercado de alimentos, a empresa tem como foco a inovação e o desenvolvimento de soluções customizadas de alto valor agregado. Para isso, utiliza tecnologias e processos exclusivos para proporcionar performance, rentabilidade, conveniência e funcionalidade, aos produtos finais de seus clientes, nas mais variadas aplicações.

Com uma moderna planta fabril, a companhia é pioneira em queijos análogos no Brasil, única fabricante nacional de caseinato e líder na produção de óleos e gorduras em pó no país. Também comprometida com a sustentabilidade, a **Alibra** adota um modelo de negócio alinhado aos princípios ESG.

Para saber mais: visite [www.alibra.com.br](http://www.alibra.com.br)



As mesas do Brasil e do mundo **têm Alibra**

**alibra**  
INDUSTRIAL

### LANÇAMENTOS

**SISTEMAS ESTABILIZANTES PARA BEBIDAS FERMENTADAS**  
**BLENDS DE FOSFATOS PARA UHT**  
**SAIS FUNDENTES**  
**ANTIAGLUTINANTE PARA QUEIJOS RALADOS**  
**PARMOZZANA**

**SISTEMAS ESTABILIZANTES E ESPESSANTES**  
**CASEINATOS DE CÁLCIO E SÓDIO**  
**ÓLEOS E GORDURAS EM PÓ**  
**LACTOSE MICRONIZADA**



**16 a 18 de Julho**

Venha visitar nosso **estande: 36**



Escaneie o QR Code e conheça soluções que alimentam o mercado lácteo

[alibra.com.br](http://alibra.com.br)

[f](#) [@](#) [in](#) **alibraingredientes** **alibraingredientes-sa**