PAULA INGREDIENTS

Натуральные

компоненты пищевых продуктов

Оглавление

Это нас определяет

- Мы изменяемся для Вас 04
- Кем мы являемся 06
- Потребности Клиента 08
- Наши услуги 09
- Актуальные тренды - Преимущества сушки 11

Натуральные компоненты пищевых продуктов

- Высококачественное сырье 12
- Категории продуктов 14
- Продуктовое предложение 16
- Актуальные тренды - Superfoods 19
- Вдохновение и применение 20
- Наши технологии 22
- Актуальные тренды - Пищевые продукты БИО 26

Мы изменяемся для Вас

Где есть воля, там найдется способ.

Мы неустанно развиваемся. Следуем за динамичными изменениями рынка и ожиданиями наших партнеров. Все свои действия мы реализуем в соответствии с наилучшими принципами *design thinking*. Создаем инновационные продукты и услуги на базе комплексного понимания проблем и потребностей наших контрагентов.

Процесс ребрендинга, через который мы в течение последнего года провели PAULA Ingredients, стал одновременно импульсом к совершенствованию организации труда и концентрации творческой энергии и сотрудничества между командами на эффектах в виде инновационных конечных продуктов. Благодаря нашему обширному опыту, мы развиваем их, начиная с первоначальной идеи и уникального рецепта, и заканчивая внедрением окончательной концепции, которая привлечет множество покупателей среди потребителей.

Агнешка Вальчиньска
Менеджер по продажам

Эльжбета Махланьска
Начальник отдела контроля качества

Моника Пшиемска
Председатель правления

от **ПРОШЛОГО** к **БУДУЩЕМУ**

От традиций до современности

1991	1997	2000	2004	2018	2019	2020
Основание предприятия	Первое производство - сушка распылением	Разработка технологии MIRVAC®	Разработка технологии производства риса и каш instant	Внедрение в предложение таких готовых продуктов, как смузи, шейки и каши	Ребрендинг марки PAULA Ingredients	Внедрение новой технологии - сушка вальцеванием (внедрение в процессе)

Глобальный масштаб

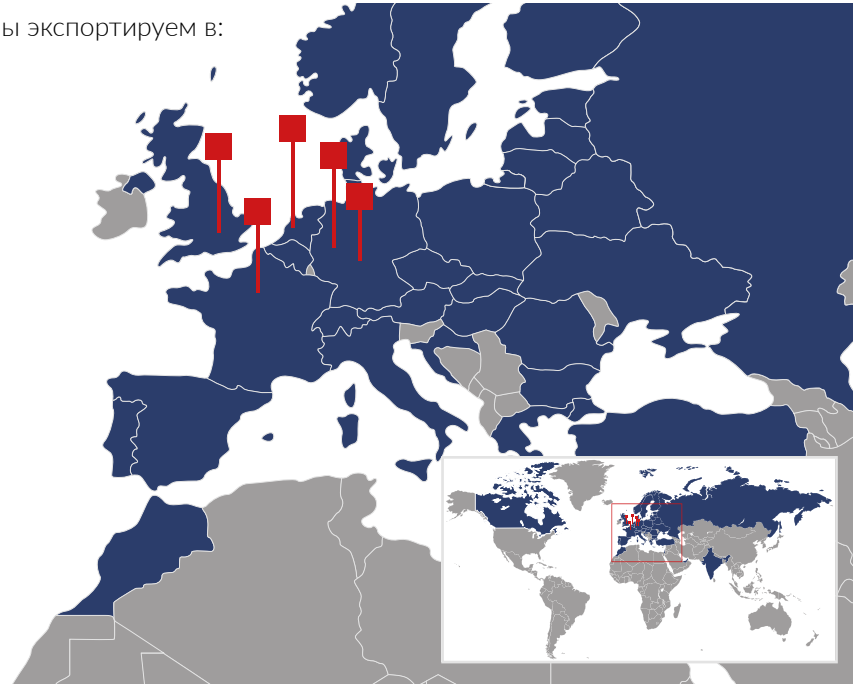
Натуральные компоненты пищевых продуктов мы экспортируем в:

36 стран

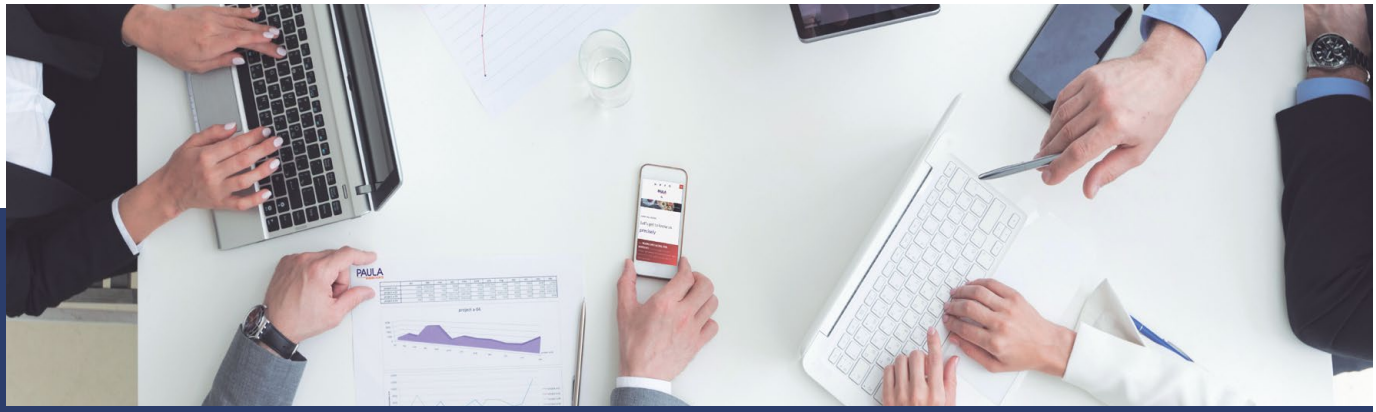
на 4 континентах

Обмениваясь инновационными решениями и вдохновляя друг друга, мы регулярно участвуем в крупнейших международных выставках пищевой отрасли.

- **ANUGA**
- **ISM**
- **Hi&Ni Europe**
- **SIAL Middle East**
- **SIAL Paris**
- **IFE London**
- **PLMA Amsterdam**
- **Fi Europe**



Кем мы являемся



Команда специалистов

R&D

ПОКУПКИ

КАЧЕСТВО

ПРОИЗВОДСТВО

HR

ПРОДАЖИ

PAULA Ingredients это прежде всего команда людей страстно увлеченных и с соответствующей направленностью, что гарантирует удовлетворение и доверие клиентов. Тесное сотрудничество квалифицированных и опытных специалистов из многих областей позволяет нам создавать продукты с использованием современных технологий и уникальных ингредиентов для производства продуктов питания.

Результаты нашей работы отличаются, среди прочего: инновациями, разнообразием вдохновения и, что очень важно, эффективным использованием мировых тенденций в пищевой промышленности.

В нашей повседневной работе мы следуем принципам социальной этики и поступаем в соответствии с принципами социальной ответственности в бизнесе.

CSR

ДЕЙСТВИЯ СОГЛАСНО ПРИНЦИПАМ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В БИЗНЕСЕ

ETHICS

ДЕЙСТВИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРАВИЛАМИ ОБЩЕСТВЕННОЙ ЭТИКИ

Дивизионы PAULA Ingredients

Производство натуральных компонентов пищевых продуктов является для нас чем-то большим, нежели просто работой. Это страстная увлеченность, реализуемая ежедневно.

„Основой нашего производства являются инновационные технологии и натуральное сырье. Соединение этих двух элементов позволяет нам получать продукты, отличающие нас на отраслевом рынке."

Рафал Батор, R&D менеджер

„Все натуральное является наиболее здоровым, поэтому мы получаем качественно наилучшие фрукты и овощи, выращенные в польских аграрных хозяйствах."

Иоанна Прус-Шевчик, координатор по вопросам закупок

„Постоянное совершенствование системы контроля качества помогает нам достичь наивысших стандартов, являющихся результатом внедрения систем, выполнения правовых регулирующих указаний и требований, выдвигаемых нашими клиентами."

Моника Пшиемска, начальник отдела качества

„Современный машинный парк и многолетний опыт команды позволяют нам изготавливать компоненты, идеально подходящие для использования в производстве практически любых пищевых продуктов."

Мачей Ролиньски, операционный директор

„Гармония в команде требует хорошей композиции, так же, как и наши продукты. Мы подбираем специалистов, которые понимают ответственность выполняемой задачи, какой является производство компонентов пищевых продуктов."

Катажина Кузняцка, HR менеджер

„Сотрудничая с крупнейшими компаниями пищевой промышленности и с постоянными партнерами, мы можем быть уверены, что вместе мы успешно доставим потребителю уникальные, вкусные и функциональные продукты питания."

Агнешка Вальчиньска, менеджер по продажам

Потребности Клиента

Мы предпочитаем стиль работы, основанный на диалоге, где концепции клиента дополняют опыт нашей команды R&D. Мы используем весь потенциал индивидуальных идей делового партнера, и благодаря тесному сотрудничеству и ангажированности команды PAULA Ingredients мы воплощаем их в готовые уникальные финальные продукты.

Проект конечного продукта

Мы определяем все параметры разрабатываемого продукта в соответствии с заказом. Мы корректируем технологические методы и указываем на возможности инновационных решений для продуктов, которые создают конкурентное преимущество. Мы тщательно планируем путь разработки продукта от момента возникновения идеи до внедрения его на рынок.

Селекция сырья

Мы тщательно отбираем поставщиков, используем знания агрономов и тщательно контролируем урожай, начиная со стадии отбора семян. Мы предпочитаем сырье из плантаций сбалансированного сельского хозяйства, которое выращивается с рациональным использованием природных ресурсов и ограничиванием негативного воздействия на окружающую среду.

Высокие стандарты качества

Изготавливаемые нами конечные продукты проходят детальный и требовательный процесс контроля качества. Все этапы производства тесно охвачены сертифицированной Системой Безопасности Пищевых Продуктов (FSSC 22000), внедренной на всех этапах переработки, от контроля сырья и поставщика до испытания финального изделия.

СЕРТИФИКАТ БЕЗОПАСНОСТИ СИСТЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Внедрение продукта в продажу

Мы представляем прототип, помогаем клиенту в разработке маркетингового плана, ангажируем знания и опыт команды в рыночный дебют совместно разработанного продуктового концепта. Нашей главной целью является успех наших клиентов.

Наши услуги

Для партнеров мы предоставляем услуги по сушке сырья на нескольких специализированных производственных линиях и услуги, охватывающие все этапы подготовки готовой продукции.

Сушка MIRVAC®

Метод микроволново-вакуумной сушки, разработанный командой технологов PAULA Ingredients, благодаря которому создаются деликатные, хрустящие продукты со стабильной фактурой, натуральным внешним видом, интенсивным запахом и вкусом свежих фруктов / овощей, а также с высокой концентрацией питательных веществ.

Сушка распылением

Способ сушки, благодаря которому создаются продукты в виде порошка, например, из концентратов, ароматизаторов, пюре и экстрактов. Продукты, высушенные распылением, производятся в виде микрокапсул (их запах высвобождается только после заливания водой). Сушка продуктов по технологии распыления с использованием форсунок позволяет получить изделия с более высоким уровнем растворимости в холодных жидкостях.

Сушка вальцеванием

Технология сушки широко используется для продуктов в виде жидкостей, гелей и паст. В результате в процессе сушки получаются продукты в виде лепестков либо порошка. Еще одним преимуществом этого метода является возможность сушки сырья без использования дополнительных носителей.

Услуга в процессе внедрения.

Гранулирование

Услуга по изменению порошкообразного продукта либо смесей на гранулы различной величины. Продукты, подвергающиеся гранулированию, не изменяют свои свойства, такие как вкус, запах или цвет. Грануляты дают более широкий спектр их применения в тех аппликациях, в которых использование в виде порошка неуместно либо невозможно (например, чай в пакетиках).

Смешивание

Мы готовим смеси из сухих сыпучих продуктов из импортируемого и собственного сырья. Мы создаем их в соответствии с оригинальными идеями или индивидуальными рецептами клиента, а также в сотрудничестве с нашим отделом R&D мы разрабатываем составы и новые вкусовые композиции.

Упаковка

Производителям и дистрибьюторам пищевых продуктов мы предлагаем услуги по упаковке сыпучих пищевых продуктов в разнообразном виде. Мы предлагаем системные решения для процесса упаковки, всегда адаптируя диапазон предлагаемых услуг к потребностям клиента.

Проектирование

Комплексная услуга может охватывать все этапы: приготовление рецептов, техническое сопровождение, охватывающее этап реализации продукта, технологическое консультирование, маркировку и поддержку в процессе этикетирования и упаковки.

Актуальные тренды

Натуральная фактура

Хрупкость овощей является преимуществом, на которое стоит обратить внимание при производстве сушеных закусок. Потребители ищут в продуктах чувственные ощущения, поэтому, выбирая, например, соленые закуски, они отмечают, среди прочего, их хруст. Привлекательные чувственные качества также расположат покупателей к продуктам из категории здорового питания.

Преимущества сушки

MINTEL

Фактура становится все более важным преимуществом новых продуктов на рынке.

Хрупкость и натуральная фактура может быть использована еще лучше в смесях, соединяющих в себе сушеные овощи с другими хрустящими компонентами, такими как орехи или сухофрукты. Включение в состав смеси ингредиентов, известных потребителям из других видов закусок, может побудить их попробовать сушеные овощи.

Источник: Mintel, Raport "Dried vegetables make for a healthful snack"

Высококачественное сырье

Наиболее мы ценим то, что натуральное, поэтому для производства мы используем в основном овощи и фрукты из контролируемых нами источников. Многолетний процесс работы над укреплением партнерских отношений с поставщиками приводит к взаимному доверию.

Мы уверены, что наши клиенты получают продукты, которые радуют их качеством и питательной ценностью именно потому, что они сделаны из свежих плодов местных сельскохозяйственных культур.

Продукция, которая производится только из натурального сырья.

Общие выгоды от устойчивых культур

- Рациональное использование доступных натуральных ресурсов.
- Ограничение негативного воздействия на окружающую среду на всех уровнях цепочки поставок.
- Обеспечение высококачественных продуктов из категории культур с низким содержанием пестицидов при одновременном уменьшении потребления воды и количества образующихся сточных вод и снижении их токсичности.
- Обеспечение соответствия правовым требованиям, этическим нормам и принципам социальной ответственности.

Мы определяем стандарты сотрудничества с поставщиками

1 Непосредственный контакт с аграриями

2 Совместное участие в селекции семян и способов выращивания культур

3 Актуализация и контроль *Карты возделывания культур*

4 Обследование поставок, периодическая верификация поставщиков и проведение аудитов

5 Проведение тренингов для поставщиков

6 Солидарные действия в заботе о защите окружающей среды

Сертифицированная стоимость продуктов

Натуральное сырье, из которого мы производим наши готовые изделия, не модифицированы генетически. Мы требуем от поставщиков предоставления сертификатов либо заявлений non-GMO. Мы внедрили сертификат БИО, подтверждающий соответствие наших продуктов принципам ведения экологически чистого сельского хозяйства. В нашем предложении имеется также продукция, отвечающая критериям качества Халал и Кошер.

СЕРТИФИКАТ БИО

СЕРТИФИКАТ ХАЛАЛ

СЕРТИФИКАТ КОШЕР

Продуктовые категории

1

MIRVAC®

- Сухофрукты
- Сухофрукты с инфузией
- Фрукты сушеные печеные
- Фрукты сушеные в шоколаде
- Superfoods
- Сушеные овощи
- Сушеные квашеные овощи
- Сушеные печеные овощи
- Рис
- Каши
- Сыры

Доступные фракции:

ЦЕЛЫЙ ФРУКТ / ОВОЩ | ПОЛОВИНА ФРУКТА / ОВОЩА | ЛОМТИК | СТОЛБИК | КУБИК | КРОШКА / ЛЕПЕСТОК | ПОРОШОК

2

Сушка распылением

- Концентрированные фруктовые порошковые соки
- Концентрированные овощные порошковые соки
- Порошковые красители
- Сушеные экстракты овощей, приправ и трав
- Сушеные белковые гидролизаты
- Сушеные дрожжевые экстракты
- Другие компоненты (например, медовый порошок, соевый соус, молочная кислота)

Доступные фракции:

ПОРОШОК | ГРАНУЛЯТ

3

Смеси / Присыпки

- Овощные бульоны
- Сушеные гидролизаты и дрожжевые вкусовые экстракты
- Овощные миксы
- Собственные композиции

Доступные фракции:

ПОРОШОК

КРОШКА / ЛЕПЕСТОК

4

Мука

- Мука из стручковых овощей
- Рисовая мука

Доступные фракции:

ПОРОШОК

5

Сушка вальцеванием - внедрение в процессе

- Фруктовые и овощные порошки
- Порошковые красители
- Картофельные хлопья

Доступные фракции:

ПОРОШОК

КРОШКА / ЛЕПЕСТОК

Продуктовое предложение

Сушеные овощи и фрукты

▪ гораздо более высокого качества, чем лиофилизаты ▪ сохраняют естественный вид, вкус и питательную ценность ▪ без лишних ингредиентов ▪ чрезвычайно легкие ▪ низкая насыпная плотность обеспечивает высокую производительность ▪ хрустящие, но с прочной структурой ▪ менее подвержены крошению

Дополнительные опции овощей и фруктов, доступных по заказу, в частности: печеные либо квашеные овощи, выбранные фрукты, политые шоколадом произвольного вида и фрукты, инфузированные жидкими компонентами с богатым вкусом и ароматом.

Овощные и фруктовые порошки

▪ имеют естественные красящие свойства ▪ на основе носителя ▪ могут быть обогащены добавлением фруктовой муки ▪ доступны в форме гранулята ▪ интенсивный вкус и запах без дополнительных ароматизаторов ▪ микробиологически стабильный ▪ пригодны для обработки сухим и влажным способом ▪ позволяют получить интенсивный цвет при небольшой дозировке

Superfoods

▪ функциональные пищевые ингредиенты ▪ высокий уровень питательной ценности ▪ адекватный для веганов и вегетарианцев ▪ с высоким содержанием кормовой клетчатки ▪ содержат натурально присутствующий сахар ▪ безглютеновые

Сушеные экстракты овощей, приправ и трав

▪ интенсивный аромат ▪ высокая производительность ▪ не содержат искусственных красителей ▪ устойчивы к высоким температурам

Сушеные белковые гидролизаты

▪ усилитель вкуса ▪ более производителен, чем жидкие аналоги ▪ универсально используется в производстве продуктов питания и переработке мяса ▪ более низкое содержание соли по сравнению с другими гидролизатами, доступными на рынке ▪ без консервантов

Сушеные дрожжевые экстракты

▪ отличная альтернатива глутамату натрия ▪ средства, улучшающие аромат и вкус продуктов ▪ без консервантов

Смеси

▪ композиция смесей по фирменным рецептам ▪ создаются на основе собственных ингредиентов ▪ специальные компоненты повышают привлекательность продукта ▪ разнообразный вкус и аромат ▪ возможность разработки индивидуального рецепта и использования функциональных компонентов

Мука / базовые продукты

▪ мука из стручковых овощей ▪ 100% натуральный заменитель глютенсодержащей муки ▪ загустители, изготавливаемые без добавок и носителей ▪ идеально подходят для продуктов instant и для готовки ▪ эффект бархатистой фактуры ▪ высокое содержание растительного белка

Другие компоненты

▪ добавки в виде рассыпчатого порошка на основе носителя ▪ производительные ▪ микробиологически стабильные ▪ легче хранить, чем жидкие аналоги

По заказу

Фрукты, овощи (включая вкусовые версии), которые не были включены в базовое предложение, и другие фракции доступны после индивидуальных договоренностей с указанным MOQ (минимальный объем заказа). Кроме того, мы по заказу также производим концентраты, сушеные на форсунке.

Проверьте
предложение на
PAULAingredients.com/offer

Актуальные тренды

Необычные свойства

Обучение потребителей - хороший способ популяризации категории superfoods. Стоит подчеркнуть преимущества пользы продукта для здоровья и питательную ценность этих ингредиентов в коммуникации продукта.

MINTEL

Потребители во всем мире ценят superfoods за их полезные свойства.

Покупатели superfoods считают, что:

США **57%**

стоит заплатить больше за более здоровую пищу.

Канада **50%**

большой популярностью пользуются продукты, полезные для здоровья.

Великобритания **34%**

продукты, содержащие полезные для здоровья ингредиенты, являются наиболее привлекательными.

Источник: Mintel, Raport "The superfoods of the future"

Вдохновение и применение

Сушеные овощи и фрукты

- Овощные / фруктовые чипсы
- Смеси / закуски
- Функциональные батоны

- Блюда instant
- Овсянки
- Мюсли

- Кондитерские изделия
- Изделия с фаршем
- Сыры

Superfoods

- Хлопья на завтрак
- Кашки / клейкие супы
- Овсяное / пшенное печенье

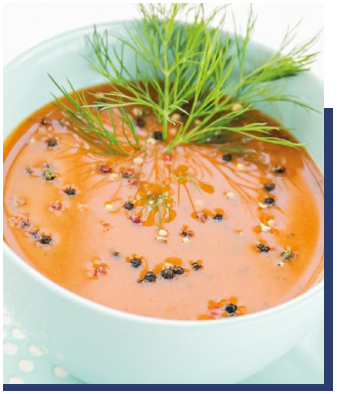
- Смузи / шейки
- Десерты
- Коктейли / молочные напитки

- Пищевые добавки
- Косметические средства
- Питательные средства для активных

Овощные и фруктовые порошки

- Мороженое / шербеты
- Йогурты / муссы
- Добавки к подливкам

- Вкусовые чаи
- Изотонические / растительные / instant напитки
- Сладости / печенье / крекеры



- Крем-супы
- Хумусы / пасты / кускус
- Дипы (соусы)

Мука из стручковых овощей

- Закуски
- Паштеты
- Фалафелы / бургеры / котлетки

- Вкусовые хлеба / булочки
- Равиоли / тортеллини / вареники
- Фиксы / соусы / супы instant

- Макароны
- Коржи для пиццы / овощные тарты
- Врапы / оладьи

Большее **количество** *идей на*

PAULAingredients.com/inspirations

Наши технологии

MIRVAC® – микроволново-вакуумная сушка

Метод сушки приносит необычные эффекты в в течение исключительно короткого времени и при низкой (но плюсовой) температуре, в частности фруктов и овощей. Это позволяет поддерживать очень высокий уровень пищевой ценности в конечном продукте. Сушеные продукты возвращают свою естественную фактуру, вкус и запах в процессе регидратации, в зависимости от используемого сырья.

Как протекает процесс?

свежие / мороженые фрукты и овощи → мытье и чистка → резка и приготовление → *инфузия → сушка воздухом (предварительная) → сушка MIRVAC® (основная) → досушивание → ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

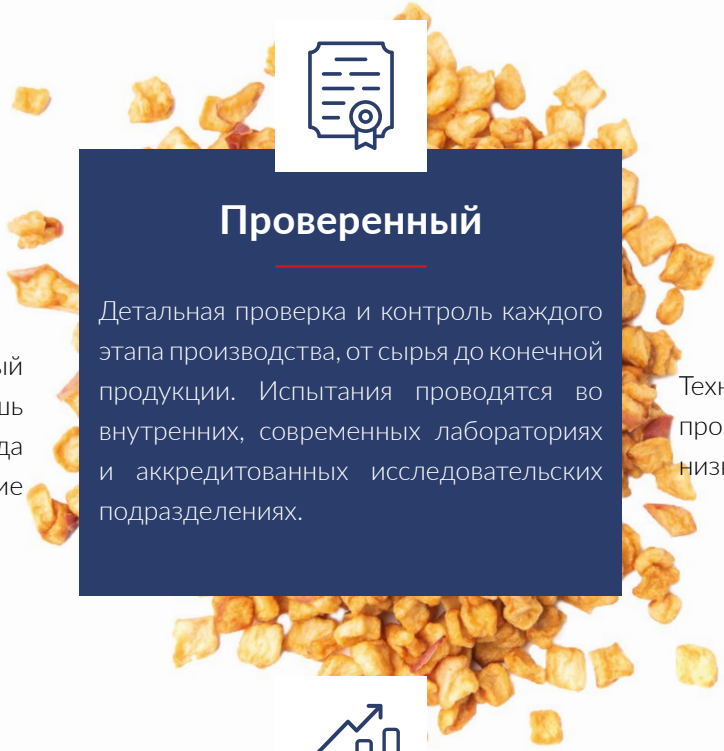
MIRVAC® vs. общепринятая лиофолизация

ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ:	ТЕРМООБРАБОТКА	ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ	ВНЕШНИЙ ВИД	АРОМАТ	ВКУС	ФАКТУРА
MIRVAC®	ДЕЛИКАТНАЯ, НО ПЛЮСОВАЯ ТЕМПЕРАТУРА	ВЫСОКАЯ	ПРИБЛИЖЕННЫЙ К НАТУРАЛЬНОМУ	ИНТЕНСИВНЫЙ, НАТУРАЛЬНЫЙ	ОЧЕНЬ ИНТЕНСИВНЫЙ	ХРУПКАЯ, НО СТАБИЛЬНАЯ
ЛИОФИЛИЗАЦИЯ	СПЕЦИФИЧЕСКАЯ	СРЕДНЕЕ	МЕНЕЕ НАТУРАЛЬНЫЙ	ДЕЛИКАТНЫЙ	МЕНЕЕ ИНТЕНСИВНЫЙ	РАССЫПЧАТАЯ

MIRVAC® с инфузией

Процесс обогащения конечного продукта высококачественными функциональными ингредиентами (например, клетчаткой, инулином, витаминами, концентрированными соками, медом), чтобы придать им особые свойства и повысить уровень питательной ценности. Благодаря этому полученные продукты имеют разнообразную форму, хрупкость и фактуру, и могут быть адаптированы к индивидуальным потребностям наших клиентов.

Всесторонние выгоды нашего метода сушки



Современный

Самый короткий промышленный процесс сушки - длится всего лишь 2-3 часа. Эффективность метода перекладывается на снижение затрат на производство.

Проверенный

Детальная проверка и контроль каждого этапа производства, от сырья до конечной продукции. Испытания проводятся во внутренних, современных лабораториях и аккредитованных исследовательских подразделениях.

Инновационный

Технология сушки уникальна в промышленных масштабах при низкой, но плюсовой температуре.

Исключительный

В отличие от популярных на рынке лиофилизатов, он гарантирует лучший вкус, внешний вид, фактуру, хрупкость и натуральный цвет свежих овощей либо фруктов.

Эффективный

Конденсация витаминов, минералов или клетчатки приводит к тому, что в гораздо меньшем количестве готового продукта, чем в исходном сырье, содержится больше ценных компонентов. Конечные продукты полезны для здоровья.

Безопасный

Использование вакуума приводит к тому, что вода кипит уже при 20° C, эффективно уничтожая микроорганизмы.

Остальные технологии

Сушка вальцеванием - внедрение в процессе

Технология с широким спектром применения для высоковязких растворов и химически нестабильных веществ: жидкостей, гелей, сырья с консистенцией пасты, суспензий, а также волокнистых материалов. В роликовых сушилках используется паровой цилиндр с внутренней стороны, на который на наружную поверхность наносится тонкий слой влажного сырья однородной толщины, где во время неполного вращения ролика его сушат и отрезают специальным ножом.

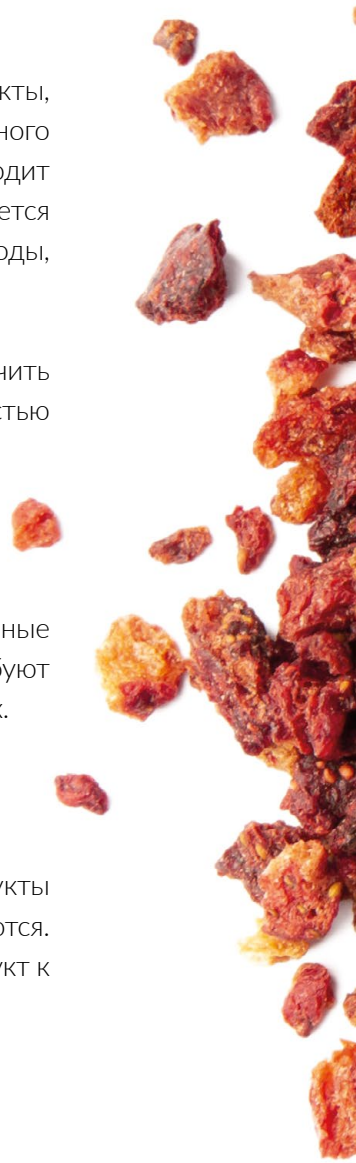
Возможно получение изделия без поддержки его носителем. Это обеспечивается вариантами выбора переменных температур цилиндра, параметров дозирования и подачи жидкости для сушки, а также дополнительным использованием вакуумной камеры. Продукты имеют соответствующий цвет, особенно в случае сырья, которое подвергается быстрому окислению, подвержено ферментативным изменениям и чувствительно к высокой температуре.

Роликовые сушилки характеризуются коротким временем приготовления конечного продукта с более высокой энергоэффективностью, что приводит к снижению затрат на производственный процесс. Благодаря процессу сушки валиком мы получаем продукты в виде хлопьев или порошка, например, овощные и фруктовые порошки, порошкообразные красители, картофельные хлопья и сушеные овощи / фрукты.

Сушка распылением

Микробиологически чистые и простые в применении порошкообразные продукты, изготовленные из жидкого концентрированного сока, концентрата или другого влажного сырья. Растворы распыляются с помощью распылительного диска, а сушка происходит путем немедленного испарения воды горячим воздухом. Конечный продукт является микрокапсулированным, поэтому он высвобождает аромат только после наливания воды, что является его большим преимуществом.

Технология распылительной сушки с использованием насадок позволяет получить продукт с лучшей структурой и сыпучестью порошка, а также повышенной растворимостью в холодных растворах. Идеальное решение для клиентов с высокими требованиями.



Производство муки instant из стручковых овощей

Полностью натуральные заменители глютенсодержащей муки, а также натуральные загустители, изготавливаемые без каких-либо добавок или носителей. Они не требуют приготовления, хотя досконально подходят также для использования в таких продуктах.

Производство риса и каш instant

Благодаря тщательно подобранным параметрам технологического процесса, продукты очень быстро увлажняются, сохраняя вкус приготовленного сырья, и не склеиваются. Применение различных параметров процесса позволяют адаптировать конечный продукт к потребностям клиента с точки зрения твердости, вязкости и времени регидратации.

Производство смесей

Они создаются путем сочетания различного сырья и, таким образом, образуют новый готовый продукт, например, овощной бульон на основе натуральных ингредиентов, гидролизатов и дрожжевых экстрактов, собственные композиции или изготовленные по заказам клиентов.

Читать
больше на
PAULAingredients.com/technologies

Актуальные тренды

Чистая этикетка

Экологически чистые продукты питания и напитки без лишних искусственных добавок в составе становятся все более популярными среди европейских потребителей из-за их так называемых чистых этикеток.

MINTEL

Более половины европейских потребителей считают, что пища BIO полезнее для здоровья.

Пищевые продукты БИО

Количество потребителей, которые заявляют о покупке продуктов BIO из-за их полезных свойств (в отдельных европейских странах):

Франция **56%**

Испания **54%**

Польша **53%**

Италия **49%**

Источник: Mintel, Raport "The European organic market - A consumer perspective"

Выберите свои

компоненты успеха

PAULA INGREDIENTS

PAULA Ingredients Sp. z o.o. Sp. k.
+48 62 765 49 47
Sales@PAULAingredients.com

Вдохновитесь

PAULAingredients.com

P_07.2020_KATALOG_RU