NAPOJE

codzienne

INSPIRACJE

& innowacyjne

PROJEKTY

tworzymy funkcjonalną żywność i nowe trendy
w finalnych aplikacjach dostępnych dla każdego klienta

PAULA INGREDIENTS

Jak to robimy?

Witamy

Słuchamy potrzeb konsumentów

Badamy trendy rynkowe

Dopasowujemy się do potrzeb Klienta

Wspieramy zrównoważone rolnictwo

Suszymy również usługowo

2 nowoczesne zakłady produkcyjne

20 osobowy zespół R&D

36 rynków eksportu

od **1991** rodzinna firma

ETHICS

CSR

Smacznie & Funkcjonalnie

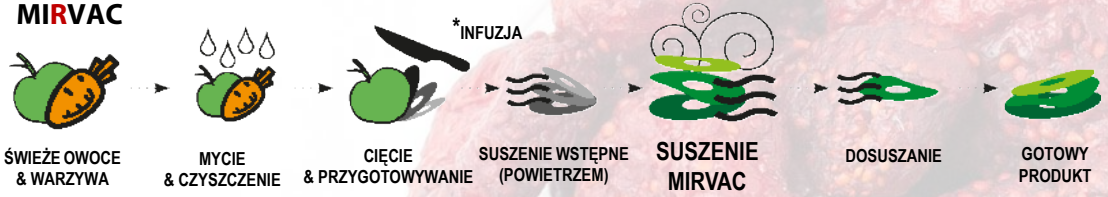
Gdzie są **chęci i pasja**, tam znajdzie się sposób. Chcemy znajdować i tworzyć nowe, funkcjonalne rozwiązania produktowe.

Naszym największym osiągnięciem są sukcesy naszych Partnerów.

Technologie

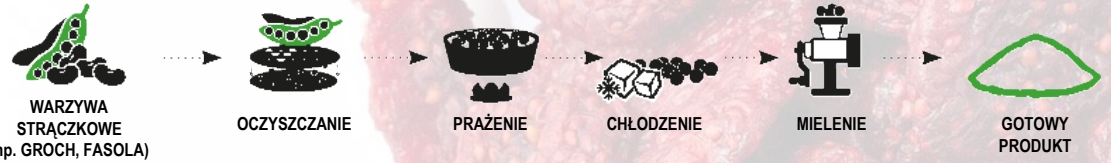
Nasza siła

MIRVAC



TECHNOLOGIA SUSZENIA ROZPYŁOWEGO

TECHNOLOGIA PRODUKCJI MĄK INSTANT Z WARZYW STRĄCZKOWYCH



TECHNOLOGIA PRODUKCJI RYZU I KASZ INSTANT

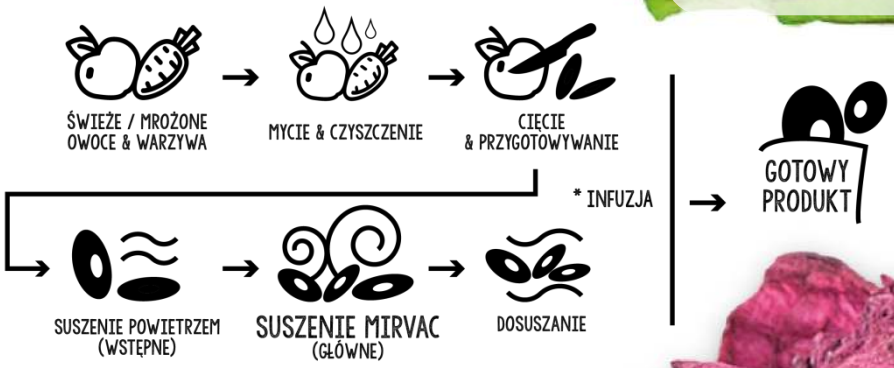
TECHNOLOGIA PRODUKCJI MIESZANEK

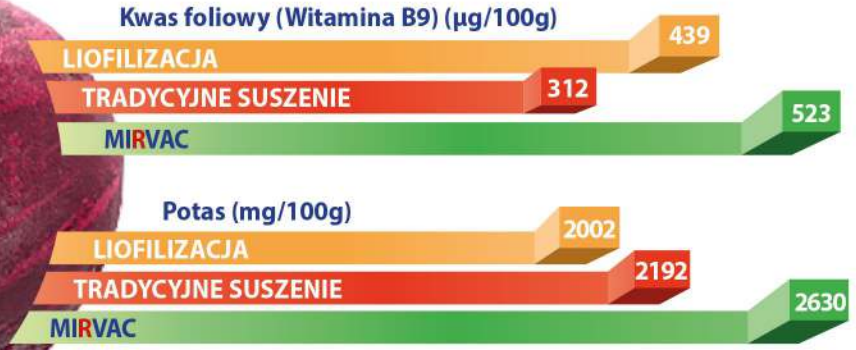
Spektrum możliwości

Podstawą naszej produkcji są **innowacyjne technologie** oraz naturalne surowce **wysokiej jakości**. Nasze **naturalne składniki** żywności znajdują zastosowanie w każdej dziedzinie produkcji w branży spożywczej.

MIRVAC

Suszenie ma znaczenie





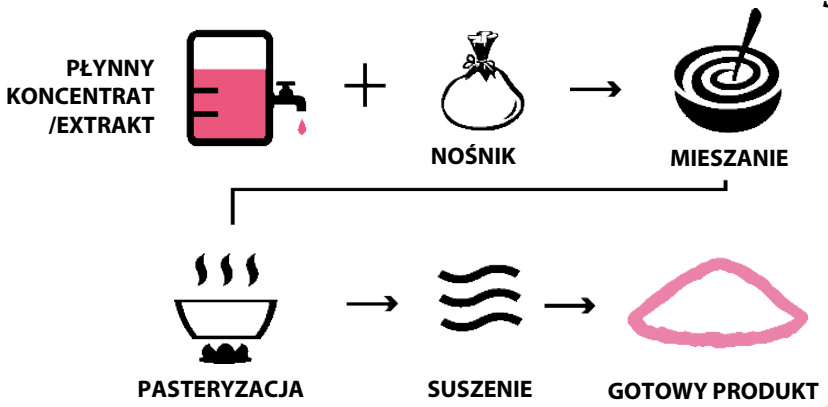
Zobacz różnicę

Autorska *metoda suszenia* w wyjątkowo krótkim czasie oraz **niskiej (lecz dodatniej) temperaturze** m.in.: owoców, warzyw, a także sera. Dzięki odpowiednim parametrom zachowuje **bardzo wysokie poziomy *składników* odżywczych** w wyrobie gotowym. W procesie rehydratacji produkty odzyskują **naturalną teksturę, smak i zapach** charakterystyczne dla użytego surowca.

W porównaniu do popularnych liofilizatów produkty technologii MIRVAC spełniają wszystkie obecne potrzeby i trendy rynkowe.

Technologia suszenia rozpyłowego

Suszenie ma znaczenie



TECHNOLOGIA SUSZENIA ROZYŁOWEGO Z UŻYCIEM DYSZ pozwala na otrzymanie produktu o jeszcze wyższej jakości i lepszej rozpuszczalności w zimnych roztworach.

Funkcjonalność na wyciągnięcie ręki

Czyste mikrobiologicznie i **łatwe w aplikacji** wyroby w proszku wyprodukowane z płynnego zagęszczonego soku, koncentratu lub innych surowców mokrych. Roztwory rozpylane są za pomocą dysku rozpyłowego, natomiast suszenie następuje poprzez natychmiastowe odparowywanie wody przy użyciu gorącego powietrza.

Finalny produkt jest **mikrokapsułowany**, zatem **uwalnia swój aromat dopiero po zalaniu wodą.**

CECHA PRODUKTU	TRADYCYJNA METODA SUSZENIA ROZPYŁOWEGO	TECHNOLOGIA SUSZENIA ROZPYŁOWEGO PRZY UŻYCIU DYSZ
Ilość nośnika	standardowa	zredukowana
Rozpuszczalność	dobra w ciepłych roztworach	bardzo dobra w ciepłych roztworach, lepsza rozpuszczalność w zimnych roztworach
Higroskopijność	standardowa	mniejsza
Struktura proszku	charakterystyczna dla produktów tradycyjnego suszenia rozpyłowego	poprawa struktury i sypkości proszku

Trendy & Potrzeby rynkowe

Już to mamy

MINTEL

Zdrowy styl życia zyskuje masową popularność

Warzywa są coraz częściej stosowane w sokach, zarówno w połączeniu z owocami, jak i bez ich dodatku. Firmy rozwijające nowe produkty (New Product Development) w coraz częściej oferują soki warzywne lub z dodatkiem warzyw, takich jak szpinak czy jarmuż (czyli **warzywne superfoods**). Inne warzywa, takie jak ogórek i szparagi, prawdopodobnie również znajdą swoich odbiorców w kategorii soków, ponieważ dzięki składnikom warzywnym producenci mogą **tworzyć zdrowsze soki, na które popyt wciąż rośnie**.

Opcje roślinne rozwijają się bardzo szybko

Wzrost ilości pozycji w menu wśród kategorii napojów z wegetariańskimi/ wegańskimi oświadczeniami, USA 4 kwartał 2015 – 4 kwartał 2018

Źródło: Raport Mintel, Plant-Based Proteins – USA, kwiecień 2019

Trendy & Potrzeby rynkowe

Już to mamy

MINTEL

Naturalna zgodność z konsumentami

Naturalne składniki **współgrają z upodobaniami konsumentów**, są też właściwym sposobem na wykorzystanie popytu **na "organiczne" i "prawdziwe"**, a nie „sztuczne” składniki.

Umiejętne językowe **podkreślanie „naturalności”**, spodoba się konsumentom, którzy chcą produktów niskokalorycznych (lite) oraz zdrowszych produktów tradycyjnych (good food).

Fakty

41% osób pijących owocowe zgadza się, że **smoothies** mogą być **dobrym zamiennikiem** posiłku jedzonego w pośpiechu.
(WB, Listopad 2016)

Nasza najlepsza odpowiedź

Już to zrobiliśmy

Prostota jest kluczem.
Mamy ***naturalne składniki*** i **czysty skład,** a także ***oświadczenia (ang. claims)*** zgodne z ***funkcjonalną rolą żywności*** dla każdego z nas.
Podstawą jest smak, który sprawia przyjemność każdemu podniebieniu!

- **Produkt wegański / wegetariański**
- **Łatwe i wygodne w przygotowaniu**
- **Bogaty w błonnik**
- **Bez dodatku mleka Bez laktozy**
- **Z dodatkiem Superfoods**
- **Organiczny**
- **Bez glutenu**
- **Bez dodatku cukru**

Smoothies

Propozycja składników

TRUSKAWKA
(proszki owocowe)

MALINA
(proszki owocowe/ superfoods)

!

Wygodne & **Łatwe**
w przechowywaniu.

100% **naturalny** produkt.

Shakes

Naturalne źródło dobrego smaku

BURAK
(warzywa suszone)

MARCHEW
(warzywa suszone / superfoods)

ANANAS
(proszki owocowe)

!

Apetyczne, zastępujące gotowe produkty.

Naturalne składniki połączone ze świetnym **smakiem** i **aromatem.**

Koktajle

Właściwe składniki to klucz

CZERWONA PORZECZKA
(proszki owocowe)

POMIDOR
(warzywa suszone/ superfoods)

!

Smaczne, wygodne i łatwe do przygotowania w krótkim czasie.

Naturalne składniki.

Dopasuj składniki

Szeroka gama możliwości

Stosując różne zaawansowane technologie uzyskujemy szeroki zakres dostępnych frakcji i kształtów wyrobu gotowego (od 0-0,5 mm do wymaganego przez klienta).

OWOCE SUSZONE

ANANAS	JABŁKO	JABŁKO Z SOKIEM Z TRUSKAWKI	TRUSKAWKA
ARONIA	JABŁKO Z CYNAMONEM	MALINA	WIŚNIA
BRZOSKWINIA	JABŁKO Z PRZECIEREM BANANOWYM	MANGO	ŻURAWINA
CZARNA PORZECZKA	JABŁKO Z SOKIEM Z ANANASA	MORELA	
CZERWONA PORZECZKA	JABŁKO Z SOKIEM Z MANGO	ŚLIWKA	

WARZYWA SUSZONE

BROKUŁ	CUKINIA	MARCHEW	SŁODKI ZIEMNIAK
BURAK	DYNIA	PAPRYKA CZERWONA	SZPINAK
BURAK O SMAKU WINEGRET	FASOLA BIAŁA	PASTERNAK	TOPINAMBUR
CEBULA BIAŁA	FASOLA CZARNE OCZKO	PIETRUSZKA	ZIEMNIAK
CEBULA CZERWONA	FASOLA CZERWONA	POMIDOR	
CEBULA KARMELIZOWANA	GROCH ZIELONY	POMIDOR Z BAZYLIĄ I OREGANO	
CIECIERZYCA	JARMUŻ	SELER	

SUPERFOODS

ARONIA	MALINA	TOPINAMBUR
BURAK	MARCHEW	TRUSKAWKA
CZARNA PORZECZKA	SŁODKI ZIEMNIAK	ŻURAWINA
JARMUŻ	SZPINAK	

Dopasuj składniki

Szeroka gama możliwości

Stosując różne zaawansowane technologie uzyskujemy szeroki zakres dostępnych frakcji i kształtów wyrobu gotowego (od 0-0,5 mm do wymaganego przez klienta)

PROSZKI OWOCOWE

	PROSZEK	MIX	GRANULAT		PROSZEK	MIX	GRANULAT		PROSZEK	MIX	GRANULAT
ANANAS	•	•	•	JABŁKO	•	•	•	ŚLIWKA	•	•	•
ARONIA	•	•	•	JAGODA	•	•	•	TRUSKAWKA	•	•	•
BANAN	•	–	•	LIMETKA	•	–	•	WIŚNIA	•	•	•
BRZOSKWINIA	•	•	•	MALINA	•	•	•	ŻURAWINA	•	•	•
CYTRYNA	•	–	•	MANGO	•	•	•				
CZARNA PORZECZKA	•	•	•	MORELA	•	•	•				
GRANAT	•	–	•	POMARAŃCZA	•	–	•				

PROSZKI WARZYWNE

	PROSZEK	MIX	GRANULAT		PROSZEK	MIX	GRANULAT		PROSZEK	MIX	GRANULAT
BURAK CZERWONY	•	•	•	GRZYBY LEŚNE	•	–	•	OGÓREK KISZONY	•	–	•
CEBULA	•	•	•	MARCHEW	•	•	•	PIECZARKA	•	–	•
CZOSNEK	•	•	•	KAPUSTA KISZONA	•	–	•	POMIDOR	•	•	•

WARZYWA KISZONE

BURAK	MARCHEW	OGÓREK	PAPRYKA	PASTERNAK	PIETRUSZKA	SELER

PRODUKTY BAZOWE

MĄKA Z BIAŁEJ FASOLI	MĄKA Z ŻÓŁTEGO GROCHU	MĄKA Z SOCZEWICY	MĄKA RYŻOWA
MĄKA Z CZERWONEJ FASOLI	MĄKA Z CIECIERZYCY	MĄKA Z ZIELONEGO GROCHU	

Agnieszka Walczyńska
Sales Operation Manager

agnieszka.walczynska@PAULAingredients.com
+48 660 578 372

FPH PAULA Sp. z o. o. Sp. k.
ul. Łódzka 145a
62-800 Kalisz

PAULA INGREDIENTS

PAULAingredients.com

Inspiracje z dobrej strony!