

**Innovadores de Pastas,
Fideos, Galletas y Productos
Extruidos**

**Haga que sus Productos sean
únicos, fáciles de fabricar,
atractivos y con Precios
Competitivos**



PERANTANI

Your Pasta - Noodles - Cous-Cous
- Biscuits & Extruded Products

SOLUCIONES DE PASTA, NOODLES Y COUS COUS INGREDIENTES

Ofrecemos soluciones de ingredientes a medida para cada tipo de materia prima y cada tipo de maquinaria.

Antecedentes

La pasta, los fideos y el cous-cous son los alimentos básicos de más rápido crecimiento en todo el mundo, que ingresan diariamente en casas de personas en muchos países del mundo. Las materias primas como el trigo duro son escasas y están sujetas a una alta volatilidad de precios, que inevitablemente afecta a los fabricantes. Con la solución de Perantani, nuestros clientes pueden estabilizar la calidad y la rentabilidad de su producción, y también pueden utilizar la materia prima local disponible mientras ofrecen la calidad deseada por los consumidores.

GAMA DE SERVICIOS PERANTANI

- Soluciones de ingredientes
- Servicios de innovación e ideación
- Diseño de producto
- Estudios de viabilidad y plan de negocios.
- Asesoramiento técnico
- Centro de aplicación de productos de pasta, productos extruidos y desayunos.
- Servicios de innovación en desayunos, comidas y meriendas

NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS

- Pasta, fideos y cous-cous, mejoradores de apariencia y sabor
- Soluciones especiales de pasta
- salud y deporte

MEJORADORES PARA PASTA - TALLARINES Y COUS-COUS

Perantani ha estudiado soluciones para todo tipo de materias primas

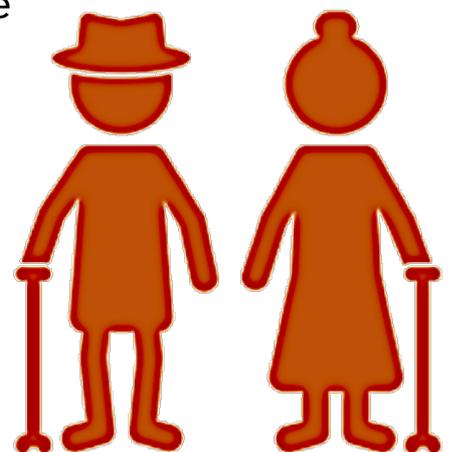
PASTA IMPROVERS PRODUCTS LINE							
Product Name	Description	Colour & Brightness	Raw Material	Improve Stability	Reduce Stickiness	Improve Firmness	Cut Costs
Prematura Base	Give extra bite, better texture and better sensory properties as well as colour to your Pasta, Noodles and Cous-Cous	++	DW/SW/HW	+	+	+	+
Prematura Plus	Give extra bite, less stickiness and better texture as well as colour to your Pasta, Noodles and Cous-Cous, specifically thought for weak raw material	+++	DW/SW/HW	++	++	++	++
Tapioco Base	Give extra bit and better texture	-	HW/SW	++	++	++	++
Tapioco Plus	Give extra bit, less stickiness, better texture, specifically thought for weak raw material	-	DW/SW/HW/ Cassava/ Corn/ Rice	+++	+++	+++	+++
Tarapia	Customized solution for extremely weak flour.	+++	SW	+++	+++	+++	+++
Sbiriguda	Customized line which add higher nutritional values for Athletes, Children and people with special dietary needs	++	DW/SW/HW/ Cassava/ Corn/ Rice/ Soya	++	++	++	Tailor Made Recipes
Antani	Give Extra brightness and Colour to your Pasta, Noodles and Cous Cous	+++	SW/HW	-	-	-	+
Stuzzica Line	Customized line to manufacture local raw material	++	DW/SW/HW/ Millet/ Sorghum/ Teff/ Pulses	++	++	++	Tailor Made Recipes



Los consumidores de hoy valoran cada vez más un estilo de vida saludable con énfasis en el ejercicio y la nutrición. Perantani ofrece soluciones con mejoradores naturales y aditivos para satisfacer la evolución del gusto de los consumidores.

Con las mezclas de Sbiriguda y Stuzzica, Perantani ha estudiado una línea dedicada para mejorar la pasta, fideos, desayunos y meriendas con omega3, vitaminas, fibras naturales, antioxidantes, fuente de proteínas naturales.

Promovemos el uso de materia prima local mediante la creación de productos



COMIDAS POR LA MAÑANA Y BOCADOS EXTRUIDOS



EXTRUDED PRODUCTS IMPROVERS LINE

SNACKS

MORNING CEREALS

Product Name	Description	Colour & Brightness	Raw Material	Process Stability	Texture & Taste	Oil Absorption	Shape
Apollo	Dough smoothness, Texture and taste improver	+	Wheat Flour/ Potatoes Flour-Flakes / Corn Kernel / Corn Flour / Rice / Cassava / Tapioca / Others	+++	++	++	++
Demetra	Dough smoothness, Texture and taste improver, colour enhancer and shape control	+++	Wheat Flour/ Potatoes Flour-Flakes / Corn Kernel / Corn Flour / Rice / Cassava / Tapioca / Others	++	++	++	+++
Zeus	Customized tailor-made recipes for specific application like sport bars, granola	++	Wheat Flour/ Potatoes Flour-Flakes / Corn Kernel / Corn Flour / Rice / Cassava / Tapioca / Others	+++	+++	+	+
Estia	Specific for baby food and pre-cooked flour	+	Wheat Flour/ Potatoes Flour-Flakes / Corn Kernel / Corn Flour / Rice / Cassava / Tapioca / Others	+++	++	-	+
Poseidon	Specifically, for prawn crackers and fish related snacks	+	Wheat Flour/ Potatoes Flour-Flakes / Corn Kernel / Corn Flour / Rice / Cassava / Tapioca / Others	+++	+++	+++	+

GAMA DE GALLETAS

Los ingredientes naturales y las soluciones funcionales de Perantani convierten sus galletas en una experiencia sensorial única.



La gama de soluciones funcionales de Perantani aborda diversos aspectos de la producción y la calidad de la materia prima con el fin de abordar los objetivos deseados más importantes del cliente.

Perantani lleva a cada uno de sus clientes desde el momento de la creación del concepto hasta la selección de la materia prima, la producción y el empaque para lograr juntos los mejores productos con los mejores costos de producción.

Reducción de costos por

Diferenciación de textura

Reducción de azúcar

Reemplazo de huevo

Sin gluten

Rica en fibra



VISITE NUESTRO CENTRO DE APLICACIONES

TRABAJA CON NOSOTROS EN SOLUCIONES A MEDIDA Y DESARROLLO DE INNOVACIÓN

Perantani construyó un laboratorio de aplicación de productos extruidos de última generación con sede en Chisinau, Moldavia. El laboratorio está equipado con todas las tecnologías modernas y más recientes necesarias para probar todo tipo de materia prima en diversas condiciones.

Las plantas piloto y secadores de pasta y aperitivos Perantani permiten a nuestro equipo simular y replicar el proceso de fabricación de cada cliente y probar la innovación y las medidas correctivas en un entorno seguro y rentable.

A través de su amplia y dedicada capacidad de laboratorio analítico y de producción, Perantani puede apoyar a sus clientes en I + D e Innovación para la creación y prueba de mercado de nuevos productos que se lanzarán.




PERANTANI
Food Solutions

Strada Bucovinei, 27
MD-2023 Chisinau, Moldova
Tel: +373 79 889 191
Tel: +373 79 900 014
Tel: +234703 2974475

info@perantani.com
customerservice@perantani.com