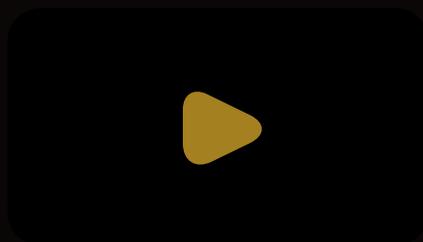


EDIÇÃO ESPECIAL

9ª Edição Best Ingredients Suppliers

BIS 2025



CONFIRA JÁ a cobertura completa da
**PRINCIPAL PREMIAÇÃO DO MERCADO DE
INGREDIENTES** da Am. Latina.

SOU

BIS

2025

BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

#SOUBIS

Cobertura BIS 2025

Por histórias que valem BIS	4
Um encontro de gigantes	6
Somos BIS 2025!	12
Fabricantes	18
Top Distribuidor	36
Executiva do Ano	42
Empresa do Ano	45
Instituto Alimentar	40
Um BIS para histórias inesquecíveis!	48
VEM AÍ: Uma década de Prêmio BIS!	51

Conheça mais sobre os Vencedores 2025

Índice de Empresas	54
Listagem Geral - Fabricantes	58

Fabricantes

ADM	72
Angel	74
Camlin	76
Cargill	78
Carino	80
Corantec	82
Denver	84
Gelco	86
Genu-In	88
IFF	90
Ingredion	92
Innophos	94
Liotécnica	96
Nutror	98
Nexira	100
Oterra	102
Polico	104
Rousselot	106

Top Distribuidores

Química Anastacio	110
Azelis Vogler	112
Barentz	114
IMCD	116

Executivo do Ano

Executivo do Ano	118
Empresa do Ano	120



POR HISTÓRIAS QUE VALEM BIS

Cada nova edição do Prêmio BIS é um desafio diferente, mas superar as expectativas do que entregamos no ano anterior nos motiva.

Nos últimos anos, aprendi que fazer tudo falando a verdade e entregando para Deus é o mais importante. Assim, as coisas simplesmente acontecem. Neste Prêmio BIS, agradeço primeiro a Deus, que é quem me guia. Agradeço também à minha família, minha equipe e a cada um de vocês que escreve, conosco, os capítulos da história do setor de ingredientes.

Já vivemos muitos momentos diferentes no BIS. Nesta edição, tivemos ainda mais certeza de que esse prêmio, não apenas se consolidou, mas também já é o mais importante da América Latina para o mercado de ingredientes. É uma honra fazer parte de mais este capítulo.

E tudo se cruza, também, nas suas histórias que valem BIS. Ao final de um evento como esse, assim como ao final de um dia cansativo de trabalho, o que vale, sempre, são os momentos e experiências que vivemos. A noite de 27 de março nos despertou ainda mais para isso, acredito que é um legado para todos nós.

Esta Edição Especial de Cobertura do Best Ingredients Suppliers 2025 é uma forma de recordar os momentos incríveis do evento, mas não só. Já estamos com um ar de 2026, de uma década de BIS! O tempo vai passar rápido e logo nos reencontraremos para escrever a história outra vez.

Parabéns a todos pelos seus prêmios e pela dedicação a essa indústria competitiva, mas também de muitas parcerias.

Boa leitura e até 2026 com muitos motivos para um BIS!

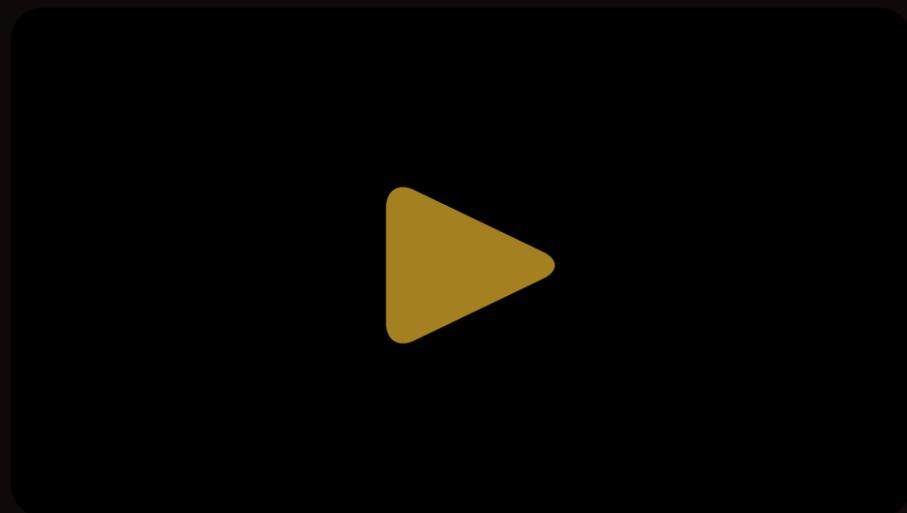
WANKENNE

Jean-Pierre Wankenne e Adriana Sapienza

BIS 2025

Um encontro de gigantes

Reconhecendo histórias que valem BIS, o prêmio deste ano reuniu as grandes marcas que dominam o mercado não apenas no Brasil, mas no mundo.



CELEBRAÇÃO E ENCONTROS: OS PILARES DA NOITE!

A 9ª edição do Prêmio BIS consolidou mais uma vez sua importância no setor de ingredientes e aditivos, celebrando a inovação e o compromisso das empresas da indústria. Em cada olhar de comemoração, era visível o esforço para chegar até aquele momento de uma vitória que tem um gosto ainda melhor por ser resultado da preferência de clientes e parceiros. Manter-se no patamar do Prêmio BIS é, definitivamente, o novo ponto de referência da indústria nacional.

Ser BIS é estar entre os melhores.



Uma noite recheada por gigantes: essa é a definição do que foi o Prêmio BIS 2025 - Best Ingredients Suppliers, que aconteceu no dia 27 de março, em São Paulo, reunindo as maiores empresas que movimentam o mercado e reforçando uma tradição pela disputa para a “galeria dos troféus”.



Em clima de celebração, o evento reuniu os principais executivos e líderes do mercado para uma noite especial, de reconhecimento e conexões, em um ambiente marcado pelo espírito de parceria que caracteriza essa indústria tão importante para o Brasil. Anualmente, o **Prêmio BIS** se fortalece como um dos eventos mais aguardados do setor, refletindo o crescimento e a transformação contínua do mercado de ingredientes para alimentos e bebidas. Em 2025, a premiação reafirmou essa relevância ao reconhecer empresas que se destacaram pela **EXCELÊNCIA E INOVAÇÃO**, duas características que são cada vez mais exigidas para quem pretende se destacar e que foram mencionadas por quase todos os líderes que receberam as homenagens da vez.

Desde o momento da recepção e dos primeiros encontros da noite, o clima de felicidade tomou conta do espaço. Executivos, especialistas e representantes das maiores empresas do setor se encontraram em um ambiente acolhedor, onde o networking e as trocas de experiências fluíram naturalmente.

Fátima D'Elia (no lugar de Helvio Collino que de última hora teve contratempos pessoais), representando a ABIAM - Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos, destacou a noite como fundamental para fortalecer a indústria como todo.

“Em primeiro lugar, temos muito a agradecer pela parceria com o Prêmio BIS. É um prêmio que exalta ainda mais todos os envolvidos nessa cadeia produtiva. É uma honra para a ABIAM estar sempre presente. Eu, que sou uma defensora dos aditivos e ingredientes, sei que como é importante impulsionar esses encontros, falar sobre regulamentação e premiar as empresas. Parabéns a todos que promovem essa noite!”

Fátima D'Elia, representante da ABIAM

Foi um ano de verdadeiros gigantes, com JBS, Ingredion, ADM, Cargill, IFF e tantas outras, além de empresas que acompanharam como convidadas, como CP Kelco, Univar, Alibra etc. Para algumas, a noite foi de estreias, para outras, de consolidação para aquelas que já colecionam o troféu em suas prateleiras, como a Carino Ingredientes e a Anastácio que ainda tiveram momentos especiais levando, respectivamente, as tão almeçadas categorias Executivo e Empresa do Ano.

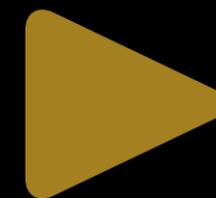
“Receber o BIS como Executiva do Ano é uma imensa honra. Acima de tudo, é um reconhecimento que compartilho com todos aqueles que participaram dessa minha longa jornada até hoje. Vivenciar esse momento para alguém de 71 anos de idade como eu, após percorrer essa trajetória, poder olhar para trás e ver quantas angústias foram vencidas, é muito especial. Parabéns para todos que organizam o Prêmio BIS!”

Maria Cristina Spessão Doretto
Fundadora da Carino Ingredientes



O Prêmio BIS não é apenas uma cerimônia de reconhecimento, mas também um evento para reafirmar que a economia, a saúde e o futuro da população dependem diretamente da atuação das empresas do setor. E foi por isso que todos os participantes destacaram o BIS como um ponto alto do calendário do setor, onde encontros, negócios e oportunidades nascem.

À medida que a noite avançava, o clima de celebração crescia, com brindes, conversas animadas e a expectativa pelas premiações. Cada troféu representou um incentivo para que o setor continue inovando e se desenvolvendo.



SOMOS BIS 2025!

Mais que um prêmio,
um momento de conexão



Rodrigues Alves, Rousselot



Bruna Lourenço, MCassab/Nutrora



Jan Krueder, Química Anastacio



Clarice Fukuya, Innophos



Suzan Mohamad Nessaif, Nexira



Arnaldo Sigüemoto, IFF



Rodrigues Alves, Latin America Business Development, Marketing, Technical Support & Applications Manager e Equipe Rousselot

“O QUE FAZ UMA HISTÓRIA VALER BIS?”

Essa foi a frase que todos os presentes no prêmio deste ano encontraram logo ao início do evento. Inovação, dedicação, equipe qualificada, ética... Foram muitas as respostas que surgiram ao longo da noite após a premiação de cada empresa que subiu ao palco e destacou as suas virtudes para chegar até ali.



#VALEBIS

Comemorar o aniversário recebendo pela primeira vez o prêmio BIS pela IMCD. e ainda junto de uma equipe maravilhosa, vale MUITO BIS !!

Rafael Ferrarese - IMCD

Rafael Ferrarese, BU Head Food & Nutrition | IMCD Brasil

A certeza que ficou é que para uma história valer BIS não se trata apenas de um fator ou de outro, mas do conjunto deles. Inspirar o mercado e se destacar em meio a uma concorrência acirrada é para poucos, e certamente é isso que vale um Prêmio BIS.



Marcelo Cardoso, Gerente Comercial e Ricardo José de Freitas, Sócio/Diretor da Polico

Mesmo em meio a um mundo de tantas tecnologias, as empresas que receberam os prêmios compartilharam um pouco dos seus “segredos do sucesso”. E todas elas tinham um ponto em comum: a essência está nas pessoas, aquelas que trabalham diariamente para a missão de alimentar o mundo. São histórias que valem amizades, conexões e reconhecimento, e são elas que tornaram a noite do Prêmio BIS muito mais especial.



Cristina Uemura, Clarice Fukuya, Adriana Sapienza, Suzan Mohamad Nessaif, Thayse Oliveira e Jean-Pierre Wankenne

Entre trocas de experiências e conversas, os convidados também reforçaram parcerias e discutiram tendências que irão moldar o futuro do setor. A atmosfera vibrante da noite demonstrou que o reconhecimento vai muito além dos troféus: ele se traduz na valorização do trabalho árduo, na celebração das conquistas e no fortalecimento da comunidade que impulsiona a inovação no mercado de ingredientes e aditivos.

Premiando **FABRICANTES, DISTRIBUIDORES, EMPRESA e EXECUTIVA DO ANO**, o prêmio cumpriu o que prometeu: criou novas histórias que valem BIS! E são elas que vamos conhecer...



ABRINDO A NOITE COM SUCESSO!

O Prêmio BIS começou a noite premiando logo uma gigante: a ADM, empresa global no setor de nutrição humana e com uma longa história de sucesso e inovação. Flavia Inoue, Gerente de Marketing da América Latina, compartilhou a sua gratidão pelo reconhecimento recebido, destacando que a empresa sempre busca utilizar suas melhores capacidades globais para oferecer soluções aos clientes.

Flavia mencionou que a empresa não se limita apenas a oferecer ingredientes, mas também busca proporcionar experiências sensoriais memoráveis para os consumidores. *“Esses ingredientes não são apenas itens do nosso portfólio. São ingredientes elaborados com a alta tecnologia da ADM, encontrando em cada um deles a melhor solução com performance, custo e entregando aquilo que os consumidores esperam”*, destacou. O prêmio, segundo ela, é como um presente

dos clientes e parceiros, que não deixam de confiar na ADM.

A comemoração em equipe não ficou de fora! Flavia destacou que o prêmio é uma demonstração do trabalho da dedicação de todos que estão constantemente em busca de melhorias para entregar o melhor aos seus clientes.

Com esse clima abrindo com uma gigante do setor, a noite não poderia ter seguido melhor. A ADM, mais do que nunca, já sabe que o Prêmio BIS é o lugar para encontrar ainda mais confiança de continuar vencendo!



Flavia Inoue, Gerente de Marketing da América Latina

TESTEMUNHO DE DEDICAÇÃO

A Angel, que iniciou sua jornada no Brasil em 2008, destacou este ano com o lançamento de novos produtos, incluindo a proteína de levedura. Adriana Fuchs, representante da empresa, compartilhou a alegria e gratidão pela premiação, que ela considera uma homenagem que se estende para toda a equipe. Garry Qin, Gerente Geral, também representou a Angel.

“Não é apenas uma premiação, é um testemunho da nossa dedicação. Este ano é ainda especial, pois estamos inaugurando um escritório e armazém em São Paulo, além de novos produtos”, compartilharam.

Em 2020, a Angel diversificou suas operações, expandindo para alimentos salgados e extratos de levedura, um movimento que consolidou seu compromisso com a inovação e com a oferta de produtos de qualidade. Com as boas notícias e, agora, com o novo prêmio, a empresa está se preparando para um crescimento ainda mais acelerado.

O BIS 2025 é um incentivo para a Angel continuar sua trajetória de crescimento e expansão, que já soma 39 anos de história. Cada colaborador da empresa tem um papel único para a festa da noite e o troféu que vai para a galeria da empresa.



Adriana Fuchs Ramos, Gerente de Produtos LATAM



ALCANÇANDO NOVOS PATAMARES

Onde tem empresa líder mundial recebendo prêmio, tem Camlin, e não foi diferente no Prêmio BIS 2025! Eduardo Monteiro, Diretor Comercial Food da empresa, comentou sobre a gratidão pelo prêmio recebido, destacando que ele é um reflexo do trabalho da equipe e dos objetivos da empresa.

“Esse reconhecimento vai de encontro aos nossos objetivos e traduz a qualidade dos produtos que levamos para cada cliente. Neste ano, queremos levar a Camlin para um novo patamar ainda mais alto no mercado brasileiro, trazendo novas linhas de produtos, e esse prêmio dá mais fôlego para essa missão”, comentou Eduardo.

A empresa busca sempre inovar, trazendo soluções mais eficazes e sustentáveis para o mercado. Com um foco claro no desenvolvimento de soluções para seus clientes, a Camlin tem trabalhado para se consolidar como uma referência no mercado de antioxidantes. O prêmio é uma confirmação de que a empresa está no caminho certo, e que o trabalho realizado tem gerado resultados positivos tanto para seus parceiros quanto para o mercado.



Eduardo Monteiro,
Diretor Comercial Food



Não faltaram aplausos para coroar o prêmio e emocionar ainda mais a equipe que subiu ao palco. É a certeza de que 2025 será ainda mais especial para a empresa, agora com um troféu que reconhece toda a sua trajetória!

GIGANTE QUE JÁ TEM HISTÓRIA!

Embora esteja engatinhando no Prêmio BIS, a Cargill já tem muita história para contar. São 155 anos com presença em mais de 70 países e um grupo com 155 mil funcionários, traduzindo o tamanho de uma das empresas mais reconhecidas no mundo.

Mas faltava um Prêmio BIS na galeria da Cargill, e agora não falta mais! O time da empresa subiu ao palco liderado por Fernanda Toledo, Diretora de Marketing Estratégico, que destacou a importância do BIS. *“Eventos como esse são fundamentais para o nosso mercado, e receber o prêmio representa um reconhecimento valioso do mercado, dos parceiros e dos clientes”*, agradeceu ela.

Fernanda lembrou que os 155 anos da Cargill não são por acaso: a empresa é impulsionada pela vontade de inovar e ficar atenta às tendências globais de tecnologia. Por isso, é uma gigante com “atuação global, valorizando a cultura local”, e agora com um Prêmio BIS para chamar de seu e seguir colecionando troféus.



Para toda a equipe, a premiação é vista como uma motivação para continuar a sua jornada de crescimento, com foco em nutrir o mundo de maneira saudável e sustentável, buscando sempre práticas que promovam o bem-estar e a sustentabilidade em toda a sua cadeia produtiva.



Fernanda Toledo,
Diretora de Marketing Estratégico



“Temos muito orgulho de voltar a cada ano e levar mais um troféu. O lugar desse já estava guardado”, brincou Guilherme.

DESTAQUE DA NOITE!

Mesmo acostumada pelo 5º ano consecutivo a ser um dos destaques do Prêmio BIS, a Carino não deixou de ter uma noite especial como se fosse a primeira. Guilherme Spressão Doretto, Vice-Presidente da empresa, compartilhou com entusiasmo o orgulho que sente pela conquista, ressaltando o trabalho árduo e os investimentos realizados ao longo dos anos. A Carino se destaca pela capacidade de customizar soluções em um mercado cada vez mais desafiador.

A Carino, aliás, já tem uma estante dedicada ao Prêmio BIS, e em breve vai começar a faltar lugar.



A empresa tem se adaptado às mudanças do mercado e continua a ser uma referência na indústria, mantendo sempre o foco na inovação e na personalização de seus produtos. Guilherme aproveitou a fala para comentar os desafios do setor e da categoria na qual a Carino se destacou: coberturas e recheios. O alto preço do cacau, segundo ele, é mais um desafio a vencer, mas a Carino, como sempre, está pronta para criar soluções, customizar e entregar aquilo que o mercado exige.



Guilherme Spressão Doretto,
Vice-Presidente

CORES NACIONAIS DE UMA VENCEDORA!

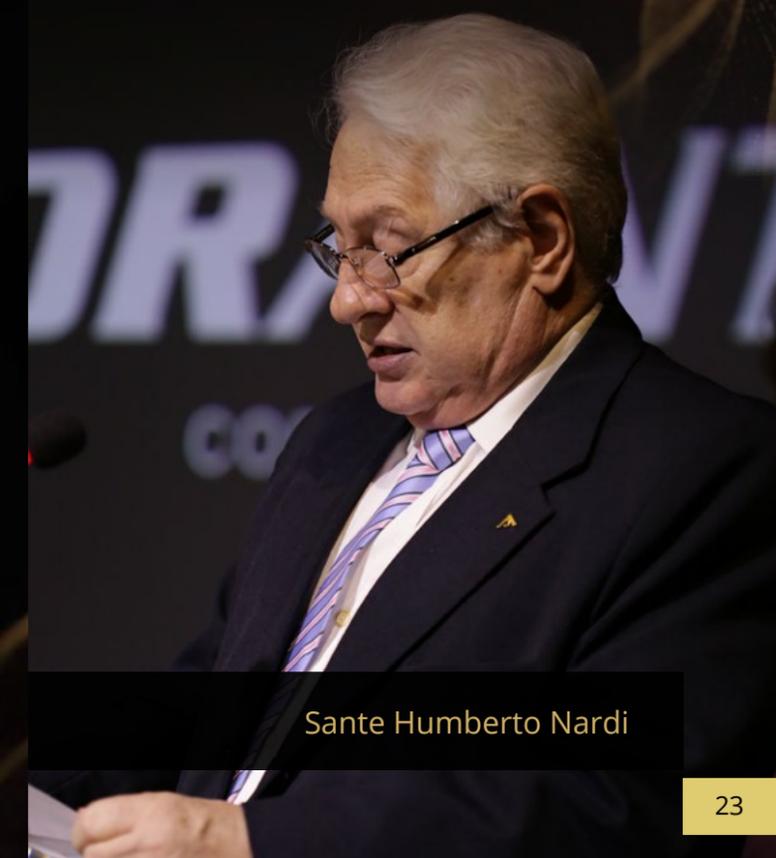
A essência brasileira na produção de corantes foi muito bem representada no Prêmio BIS com a Corantec, outra empresa que já está se acostumando a levar um troféu para a sua estante e que vem crescendo a cada ano.

Sante Humberto Nardi, Gerente Financeiro da empresa, agradeceu pelo reconhecimento recebido, lembrando especialmente os clientes e colaboradores pelo apoio contínuo. A Corantec se destaca por oferecer soluções naturais e sustentáveis para a indústria alimentícia, sempre em busca de atender às exigências do mercado com produtos inovadores e de qualidade, tudo isso produzido em solo nacional.

É com muito merecimento que a empresa tem se consolidado como uma referência no fornecimento de corantes naturais. Sante destacou que o prêmio é um reflexo desse esforço e resultado do trabalho da equipe de profissionais que são incansáveis.



A Corantec tem uma visão clara de continuar investindo na qualidade de seus produtos e no desenvolvimento de novas soluções para o mercado. O prêmio é uma confirmação de que a empresa está prosperando e que o futuro será de crescimento contínuo.



Sante Humberto Nardi



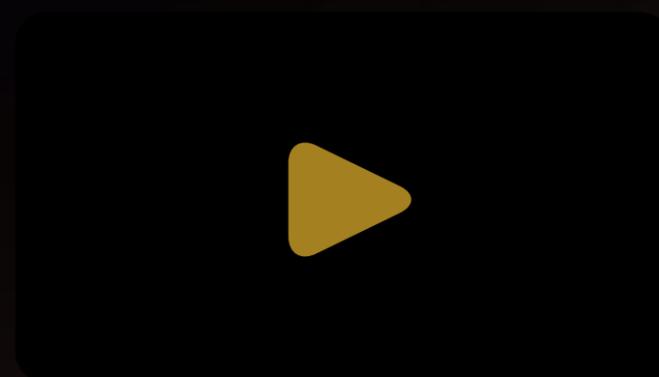
Evoluindo em sintonia com o mundo.

DESPEDIDA EM GRANDE ESTILO!

Ser o único fabricante nacional de CMC purificado não é uma missão simples, mas a Denver não foge da sua responsabilidade. O resultado é tão positivo que também vale um Prêmio BIS!

Esperança da Costa, Diretora Superintendente da Denver, lembrou que o prêmio do ano passado havia sido especial porque a empresa completava 60 anos. Neste ano, ela se emocionou ao compartilhar outro fato: completando 65 anos de idade, essa foi a sua última participação na BIS, já que se aposentará em breve.

“Esse prêmio, por todo o significado que vem junto, traduz o meu sentimento de missão cumprida. São 36 anos de Denver e com certeza vou sentir muita falta de participar no Prêmio BIS”, disse Esperança.



Ela também aproveitou para agradecer aos colaboradores por estarem empenhados no compromisso com a qualidade e a sustentabilidade. Dirigindo-se ao time que subiu com ela ao palco, a Diretora fez questão de dar o seu recado: *“sem vocês, nada disso seria possível”.*



Esperança da Costa,
Diretora Superintendente

VITÓRIA COM BASE NA SUSTENTABILIDADE



A próxima premiada da noite foi uma grande vencedora, pois levar o troféu em uma categoria tão disputada como Gelatinas não é nada fácil. A concorrência é de alto nível, mas a Gelco superou todos com o seu foco no ser humano e a preocupação ambiental.

Comprometida com a sustentabilidade e a qualidade, a Gelco tem se destacado no mercado pela sua dedicação ao ser humano e ao meio ambiente. Magali Carrega, Gerente Comercial da empresa, destacou que a Gelco sempre foca na melhoria contínua de seus processos produtivos, além de ter implementado diversos programas de treinamento e bem-estar para seus colaboradores, o que tem sido um diferencial importante.

“A Gelco tem investido em práticas ESG (ambientais, sociais e de governança), buscando criar um impacto positivo tanto para seus clientes quanto para a sociedade como um todo. Agradecemos a preferência e o reconhecimento dos clientes e parceiros”, destacou Magali.

A premiação é uma forma de reconhecer os esforços da empresa em adotar práticas mais sustentáveis e inovadoras. Magali mencionou que o prêmio é um incentivo para continuar a jornada de crescimento da Gelco, sempre buscando soluções que atendam às necessidades do mercado, com respeito ao meio ambiente e às pessoas.



Magali Carrega,
Gerente Comercial



CONQUISTA DE GENTE GRANDE

A Genu-in ainda é nova no mercado, mas já alcança conquistas de grandes empresas. Em parte, isso acontece por ter nascido de uma gigante, a JBS, da qual eles utilizam a pele bovina com insumo e controlam toda a cadeia de produção por meio de tecnologia 4.0. Mas o reconhecimento também é resultado de uma equipe que se dedica e que é apaixonada por inovar.

Ricardo Gelain, Diretor Executivo da empresa, e Andrea Moura, International North America Director, subiram ao palco para receber os aplausos e começar a se acostumar em ser presença confirmada no Prêmio BIS. Afinal, quem ganha uma vez sempre quer repetir!

“Assim como a JBS, acreditamos na missão de alimentar o mundo, especialmente através do upcycling, com inovação e tecnologia. É uma honra participar desse prêmio incrível que vai ter um significado imenso para a nossa equipe. Estamos só começando!”, agradeceu Ricardo, já deixando a sua mensagem para os concorrentes: a Genu-in quer mesmo voltar no ano que vem!

Ricardo Gelain, Diretor Executivo

INSPIRANDO O SETOR

Foram muitas as categorias em que a IFF se destacou neste ano. O prêmio é sinal de confiança para a equipe, que mais do que nunca tem a certeza de estar no caminho certo, como destacou Arnaldo Siguemoto, Commercial Director - LATAM South da IFF. Ele também reconheceu a importância do BIS, que ajuda a impulsionar o setor.

“Este evento anualmente nos abastece de energia e nos mantém com mais vontade de continuar investindo em linhas de produtos e serviços prestados aos clientes para seguir agregando inovação e valor para a indústria” afirmou.

Uma das características da IFF é combinar ciência e criatividade para atender as demandas da indústria e cumprir a sua missão diária: alimentar a população de forma saudável e com um custo acessível.

Para isso, Siguemoto destacou que a empresa reafirma a cada ano o seu compromisso em inovar e liderar o setor, afinal, gigantes como a IFF conhecem bem o caminho do sucesso.

A presença da IFF no palco arrancou aplausos até mesmo dos concorrentes, que sabem o valor que a empresa tem no mercado global, e que a sua atuação inspira todo o setor a continuar crescendo em busca de resultados ainda melhores.

Arnaldo Siguemoto, Commercial Director - LATAM South



TORNANDO VITÓRIAS SEMPRE POSSÍVEIS

Com a sua missão de “*tornar o que vem a seguir possível*”, a Ingredion mais uma vez foi destaque no Prêmio BIS. É uma das empresas que já tem os seus troféus de colecionador, mas que nunca cansa de seguir vencendo e inovando. Rodrigo Furquine, Director of Applications Development of Open Innovation da Ingredion, agradeceu aos clientes e parceiros em nome dos 1.500 colaboradores da empresa.

“Na Ingredion, o nosso maior propósito hoje é tornar a vida no planeta melhor, e acreditamos que fazemos isso usando o potencial dos recursos, tecnologia e pessoas que temos à disposição”, destacou.

A empresa já está há quase um século no Brasil, mas ainda tem o ímpeto de jovem, segundo Rodrigo. Para ele, essa vontade de sempre criar algo novo se reflete em como a Ingredion é capaz de investir em inovação sustentável com experiências diferenciadas em textura e saudabilidade.

A dedicação à produção local e ao desenvolvimento de soluções sustentáveis é um dos principais pilares da Ingredion, e o Prêmio BIS 2025 reflete o sucesso de sua estratégia de inovação.



Rodrigo Furquine, Director of Applications Development of Open Innovation

RECONHECIMENTO COM PRESTÍGIO INTERNACIONAL

Depois de estrear no Prêmio BIS no ano passado, a Innophos conheceu o gosto de estar entre as melhores empresas do setor de ingredientes de alimentos e bebidas no Brasil, e não quis sair desse pódio. A empresa retornou em 2025, desta vez com a presença de Marco Coen, seu Vice-Presidente global, acompanhado de Clarice Fukuya - LATAM Sales Director, General Manager Brasil, e Cristina Uemura - South America Sales Manager.

“Quando me falaram sobre o prêmio desta noite, eu fiz questão de estar aqui para prestigiar. É maravilhoso estar no Brasil, visitar nossos parceiros e também ver como o mercado é vibrante, receptivo e parceiro nesse país. É

uma característica nacional, e considero isso incrível. Eu agradeço muito pelo prêmio e pela oportunidade de estar ao lado de vocês”, destacou Marco Coen.

Com uma presença crescente na América Latina, a empresa se orgulha de seu trabalho dedicado em oferecer soluções que atendem às necessidades de diversos setores. O sucesso da Innophos é construído sobre a confiança mútua com seus parceiros e clientes, e o prêmio obtido é uma prova de sua liderança no mercado.

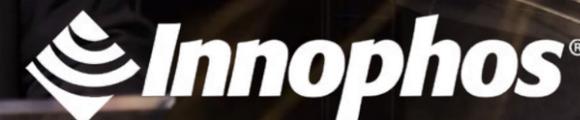
Clarice Fukuya também fez questão de deixar o seu recado. Ela, que acompanha desde o início da Innophos Brasil, conhece a trajetória da equipe para conquistar cada prêmio. *“Temos muito o que agradecer aos clientes, parceiros, mas principalmente à equipe. Esse prêmio nos motiva para crescer sempre”*, destacou.



Marco Coen, Vice-Presidente Global



Clarice Fukuya, LATAM - Sales Director





Thomas Mühlhäusser,
Diretor Comercial B2B

LÍDER SEMPRE NO TOPO

A Liotécnica já está acostumada a ser líder, afinal, é a maior fabricante de extrato de malte da América Latina. A empresa também é especializada em tecnologias de secagem de alimentos e pioneira no processo de liofilização.

Tudo isso, além da essência de uma empresa que não cansa de inovar, rende não apenas um, mas muitos prêmios BIS. Neste ano, foram cinco categorias, um orgulho que foi destacado pelo seu Diretor Comercial B2B, Thomas Mühlhäusser.

“Qual é o segredo dessa empresa?”, vocês podem perguntar. A resposta está em um tripé que une qualidade de inovação, confiança e relacionamento com os clientes”, explicou ele, aproveitando para agradecer os parceiros.



A Liotécnica, aliás, entende de boas parcerias. Thomas lembrou que a empresa mantém relações com alguns clientes por mais de 30 anos, algo que, segundo ele, não é fácil, e deve ser construído pouco a pouco. Atualmente, a empresa está presente em 35 países e tem a ambição de alcançar 40 em até dois anos. *“Tudo isso é possível graças a um time sempre pronto para fazer a diferença”,* complementou Thomas Mühlhäusser.

2025 SUPPLIERS

LIOTÉCNICA

Equipe Liotécnica

TETRACAMPEÃ NO PALCO

Poucas empresas podem vestir a faixa de tetracampeã BIS, e a Nutro é uma delas. A empresa, que representa a unidade de negócios da MCassab, carrega consigo uma trajetória de mais de 30 anos de história, de novas criações e desenvolvimento para permanecer sempre no topo.

A animada equipe subiu ao palco do Prêmio BIS 2025 sob aplausos da concorrência, a mesma que foi citada no agradecimento de Bruna Lourenço, Head da Unidade de Negócios. *“A nossa concorrência está cada vez mais acirrada, o que aumenta ainda mais a importância desse prêmio para todos nós da Nutro”,* afirmou Bruna.

Ela lembrou ainda que estar no primeiro lugar já é um desafio, mas se manter nessa posição é mais desafiador ainda. O segredo, segundo Bruna, está no time que trabalha na empresa, que segue se dedicando para vencer o prêmio e entregar as soluções que o mercado exige.



MCassab



Bruna Lourenço,
Head da Unidade de Negócios

nexira
Innovation Inspired by Nature

35 ANOS DE BRASIL E LIDERANDO O SETOR

Uma empresa francesa, mas com um portfólio de bioativos aprovados pela Anvisa e que inspira respeito à natureza com soluções inovadores. Essa é a Nexira, que mais uma vez foi premiada no Prêmio BIS e que logo já vai ficar sem lugar na prateleira para tantos troféus que vem acumulando ano após ano.

A Diretora Comercial da América do Sul da Nexira, Suzan Mohamad Nessaif, fez questão de valorizar a realização do evento e agradecer a equipe pelo ano de 2024, que trouxe mais sucessos para a empresa.

“Parabéns aos organizadores do Prêmio BIS, porque a cada ano o evento está melhor e melhor”, destacou.

A premiação veio em um momento especial, pois em 2025 a Nexira completa 130 anos de empresa global e 35 anos no Brasil. Suzan, inclusive, mencionou que completa 25 anos de Nexira, marcando um ano realmente repleto de significados especiais.

A empresa tem se destacado por sua capacidade de inovação, combinando tradição e modernidade em seus produtos e soluções para o mercado. Depois de tantas comemorações, Suzan agradeceu mais uma vez e levou outro troféu BIS para a coleção da empresa.



Suzan Mohamad Nessaif,
Diretora Comercial da América do Sul

PRÊMIOS PARA COLECIONAR

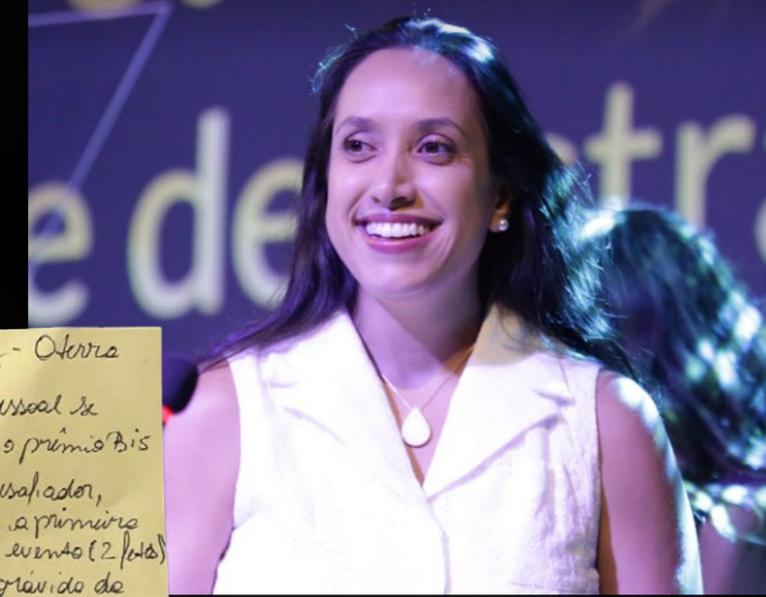
Marcada pelas cores, mas também pela preocupação com o meio ambiente e o DNA da inovação, a Oterra não brinca na hora de disputar prêmios. No BIS deste ano, foram sete, sendo cinco deles para o primeiro lugar. E não é para menos: a Oterra está sempre dedicada a criar novos corantes naturais que traduzem algo que ainda não foi feito por ninguém no mundo.

Stella Munhoz, Gerente de Estratégia Global e Gerente de Marketing Brasil da Oterra, subiu ao palco para receber o prêmio com a sua própria história que vale BIS. Em 2024, ela estava grávida durante a premiação. Na edição desse ano, Stella lembrou que a filha já está quase completando um ano, e a história dela e do BIS estão conectadas entre essas lembranças.

Ao agradecer pelo prêmio, ela lembrou da dedicação da equipe e da vontade de todos em estarem sempre desenvolvendo algo que seja inédito e com qualidade superior.

“Estamos sempre nos esforçando para entregar não apenas os melhores produtos, mas também tendências, inovações sustentáveis e qualidade no atendimento. Esse prêmio é uma prova de que estamos na direção certa”, destacou antes de se despedir e comemorar com a equipe.

Oterra™



Stella Munhoz, Gerente de Estratégia
Global e Gerente de Marketing Brasil

Stella Munhoz - Oterra
Minha vida pessoal se
mistura com o prêmio BIS
2023 - Ano desafiador,
perdi 2 filhas, a primeira
na semana do evento (2 fotos)
2024 - Estava grávida de
meu filho Olívio Ferragão
no evento.
2025 - Meu filho Olívio
está a saudade não presta
e completou 1 ano. u suprição

CRESCENDO ANO A ANO

“Temos que ser inovadores, ter certificações, é em cima disso que trabalhamos”, destacou Anna Keila. Emocionada, ela também acrescentou que o trabalho da empresa é trazer de diversas partes do mundo as melhores opções em frutas secas, condimentos, ervas e muito mais.

Neste ritmo, a Polico deixou o palco já com uma expectativa de crescer ainda mais para o prêmio de 2026, mostrando ao mercado que não há limites para se destacar.

Desde 2023, a Polico vem marcando presença com animação, mas também qualidade no Prêmio BIS, mostrando as suas credenciais ao mercado. Especializada no fornecimento de especiarias, condimentos e ingredientes para a indústria, a empresa é conhecida pelo seu slogan: *“o nosso mundo é sem fronteiras”*.

Os Sócios Diretores, Ricardo José de Freitas e t, subiram ao palco para receber o prêmio e destacaram a parceria com as demais empresas do mercado. A qualidade da equipe também foi lembrada, com um time que há 15 anos cresce em conjunto na Polico.



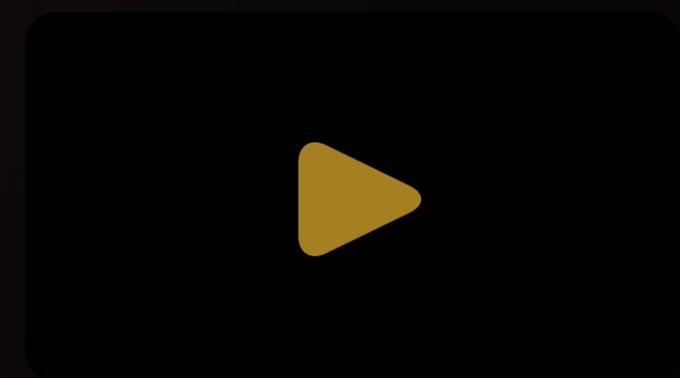
Anna Keila de Freitas,
Sócia Diretora

LÍDER GLOBAL DE COLÁGENO

A última fabricante premiada da noite não foi a menos importante: a Rousselot é dona de 30% do market share global de colágeno e gelatina, com mais de 400 soluções para a saúde, bem-estar e beleza. Focada em sempre levar novidades e inovação aos clientes, a empresa foi novamente destaque no Prêmio BIS e comprovou que a sua liderança no mercado não é ao acaso: ela surge de muito trabalho, pesquisa e desenvolvimento.

O lançamento de novos produtos e soluções é parte fundamental da estratégia da Rousselot para se manter na vanguarda do mercado. O reconhecimento recebido na noite serve como um incentivo para continuar inovando, fortalecendo ainda mais a missão de ser referência no mercado global de colágeno e gelatina.

Rousselot
by Darling Ingredients



“Essa conquista é reflexo de um trabalho árduo, dedicação constante e a confiança dos nossos clientes e parceiros, além da equipe que se dedica todos os dias. É um prêmio de todos nós”, afirmou Anderson Rodrigues Alves, Latin America Business Development, Marketing, Technical Support & Applications Manager da Rousselot.

Rodrigues Alves, Latin America Business Development,
Marketing, Technical Support & Applications Manager





3ª GERAÇÃO DE SUCESSO E 1ª COLOCADA BIS

A Anastacio é um nome de peso no mercado alimentício, destacando-se pela ética, comprometimento com a qualidade e, principalmente, pela sua reputação. A empresa sempre se orgulhou de ser um elo entre fornecedores de excelência e clientes exigentes, entregando produtos e serviços com um nível de profissionalismo admirável. O que torna a Anastacio ainda mais especial é o cuidado que seus colaboradores têm com as suas funções diárias, entendendo que cada detalhe conta para transformar oportunidades em resultados concretos.

Seu CEO, Jan Krueder, é a terceira geração a dar seguimento à jornada da Química Anastacio, e sabe que o importante não é apenas crescer, mas fazer isso melhorando um pouco a cada dia. “O que fazemos diariamente é colocar um tijolo na parede e fazer o nosso trabalho bem feito, seguir o nosso propósito de transformar oportunidades em resultados”, afirmou.

“O Prêmio BIS é onde a nata do mercado alimentício se encontra. Parabéns para todos que organizam esse momento!”

Jan Krueder - CEO da Química Anastacio

Jan Krueder ainda falou sobre a expectativa para este ano: internacionalizar ainda mais a empresa, que já está presente em toda a América Latina. Ele agradeceu aos clientes e fornecedores pela confiança, e reforçou a importância dos colaboradores. *“É um trabalho que desenvolvemos juntos com profissionalismo e dedicação. É isso que nos trouxe o prêmio novamente”*, destacou.

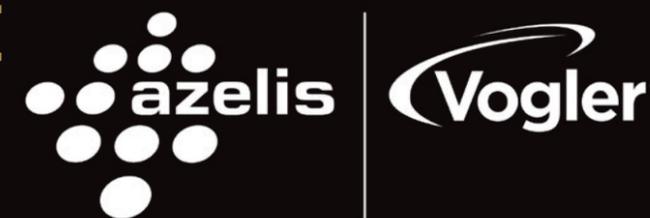


Jan Krueder, CEO

UMA EMPRESA QUE CRESCER COM O BIS

A Azelis | Vogler, maior grupo global de distribuição de ingredientes e produtos químicos, tem orgulho de cada um dos seus mais de 150 colaboradores e de como o mercado reconhece o esforço para entregar excelência nos serviços. Ijones Constantino, Diretor Comercial da empresa, expressou isso ao celebrar o 2º lugar no Top Distribuidor, em seu 9º ano de premiação, evoluindo junto com o BIS.

Com 30 anos de atuação a empresa tem se destacado pela capacidade de inovar constantemente e pela construção de um time comprometido com os valores da empresa. Ijones destacou a importância de seus colaboradores, que são considerados como uma verdadeira “família” dentro da organização.



“O nosso trabalho é orientado por três pilares: clientes, colaboradores e a constante busca por inovação, sempre com foco em entregar valor para o mercado”, afirmou.

O prêmio é um reconhecimento da capacidade da Azelis | Vogler de se adaptar às necessidades do mercado, mantendo a dedicação em todas as áreas do seu negócio. A premiação é também uma oportunidade de reforçar o seu compromisso com a inovação e a excelência, valores que são a base do sucesso da empresa que a cada ano consolida a sua posição de líder global e que também renova o seu troféu BIS.



Ijones Constantino, Diretor Comercial

REBRANDING E QUALIDADE QUE RENDEM PRÊMIO

A Barentz, após passar por um rebranding nos últimos dois anos, comemorou o seu Prêmio BIS com grande satisfação. A história da Barentz e a do BIS, inclusive, já se cruzam há muito tempo, quando a empresa ainda era Tovani Benzaquen. Agora, é Barentz, distribuidora global com mais de 70 anos de experiência e presente em cerca de 70 países.

Tiago de Paula, Commercial Manager da empresa, expressou a honra por receber o reconhecimento, destacando a importância da inovação no processo de transformação da empresa. *“A Barentz, com seu novo posicionamento, tem trabalhado para se consolidar como uma referência no mercado, sempre focando em oferecer soluções inovadoras e de alta qualidade”*, ressaltou.

Barentz.

Tiago reforçou que a Barentz tem uma forte cultura de inovação, o que permite se adaptar às mudanças do mercado e às necessidades de seus clientes. A empresa tem investido em novas linhas de produtos e em melhorar continuamente seus processos para garantir que esteja sempre na liderança do setor.

Para os próximos anos, e com o BIS em mãos, Tiago enfatizou que a Barentz seguirá investindo em inovação e tecnologia para garantir que seus produtos atendam às necessidades do mercado e que a empresa continue a crescer. Agora, a expectativa e a torcida é por rever a Barentz em 2026!



Tiago de Paula, Commercial Manager

MAIS UM PRÊMIO NA GALERIA!

São apenas 12 anos no Brasil, mas é tempo o suficiente para ter o reconhecimento dos parceiros, clientes e do mercado: a IMCD é Top Distribuidora com merecimento.

A equipe da empresa subiu ao palco para comemorar mais um Prêmio BIS e está ficando acostumada a repetir esse compromisso anual na premiação. Mariana Milliatti Gerente Comercial de Food e Nutrition, representou a empresa e fez questão de reconhecer quem está por trás desse sucesso: os colaboradores.

“Estamos muito honrados com esse prêmio porque ele reflete o sucesso e a dedicação de tantas pessoas. Quero registrar aqui o parabéns para toda a equipe: sem vocês, isso não seria possível. E eles sabem que é verdade, pois dizemos isso em todos os momentos de comemoração!”, destacou.



A empresa vem crescendo de forma sólida. Quem acompanhou o prêmio e aplaudiu a IMCD sabe que esse reconhecimento do setor se justifica nos bons números e na reputação de uma empresa que segue entregando cuidado e qualidade no atendimento com cada cliente.



Mariana Milliatti, Gerente Comercial de Food e Nutrition



Criar um evento tão importante e movimentar o setor de ingredientes não teria sentido sem um aditivo especial: o impacto social. Por isso, os convidados deste ano puderam conhecer mais uma vez a iniciativa do Instituto Alimentar Brasil.

O projeto foi idealizado há cerca de um ano por mulheres reconhecidas no setor e que se uniram para criar uma organização sem fins lucrativos que fosse capaz de dar uma nova esperança a tantas outras mulheres que precisam de apoio no Brasil. Por meio do Instituto, são oferecidas capacitações profissionais em culinária para mulheres que vivem em situação de vulnerabilidade social em favelas e comunidades. Em parceria com outras ONGs e entidades, além de empresas apoiadoras, o Instituto Alimentar Brasil criou uma rede de responsabilidade social colaborativa, mas agora precisa crescer ainda mais.

Andrea Moura, uma das fundadoras e idealizadoras do projeto, apresentou as ações e o propósito do Instituto para convocar novos apoiadores. Todas as empresas que estiverem

Andrea Moura, International North America Director da GENU-IN e Idealizadora e Fundadora do Instituto Alimentar Brasil

dispostas a colaborar, seja com infraestrutura, recursos ou conhecimento, podem fazer a diferença e ajudar a mudar a vida de mães e chefes de família brasileiras.

O momento também reservou uma homenagem especial. Jean-Pierre Wankenne e Adriana Sapienza, responsáveis pelo Prêmio BIS, tiveram o papel invertido e foram surpreendidos com uma homenagem do Instituto Alimentar por terem sido os primeiro apoiadores do projeto.



Andrea Moura e Adriana Sapienza

“É um agradecimento do Instituto Alimentar Brasil a Aditivos e Ingredientes pela oportunidade de fazer esse projeto ser realidade e estar conosco desde o início.”

Andrea Moura, Fundadora do Instituto Alimentar Brasil
Sílvia Elena Mantovani



Guadalupe Franzosi, Sílvia Mantovani, Andrea Moura, Suzan Mohamad Nessaif e Clarice Fukuya

INSPIRAÇÃO DE UMA VERDADEIRA LÍDER

Carino
INGREDIENTES

“Além de celebrar a minha carreira, esse prêmio celebra a trajetória de muita força, inovação, ética e perseverança. Foram as três coisas que me deram alicerce para crescer”

Maria Cristina Spressão Doretto - Executiva do Ano

Um dos momentos mais esperados do Prêmio BIS é o reconhecimento da trajetória de quem faz a diferença na história do setor, seja como empresa ou como profissional. Neste ano, quem subiu ao palco para uma dessas homenagens foi Maria Cristina Spressão Doretto, escolhida como Executiva do Ano e um nome que representa não apenas a força da mulher empreendedora, mas também a resiliência de todo o setor de ingredientes para alimentos e bebidas no Brasil.



Maria Cristina Spressão Doretto - Executiva do Ano, CEO da Carino Ingredientes.

A história de Maria Cristina começou muito antes da noite do Prêmio BIS e teve mudanças pelo caminho que exigiram coragem, esperança e um olhar inovador para o futuro - características que nunca faltaram para a premiada. Inicialmente, Maria Cristina Spressão Doretto era uma dedicada e reconhecida Engenheira de Alimentos na empresa em que trabalhou por 16 anos. Mas ela queria ir além, sempre equilibrando com o amor e dedicação que tem pela sua família.

Frente ao desafio de querer crescer e ir em busca de novos objetivos, mas determinada a seguir na sua região e perto da família, em Marília (SP), ela deu o próximo passo da carreira ao comprar o que até então era uma pequena fábrica que produzia crocante de castanha de caju. Nem ela imaginava no que isso iria se tornar um dia ou em quantas pessoas ela passaria a comandar!

Primeiro, a fábrica começou produzindo e vendendo paçoca rolha, pé de moleque e amendoim japonês. Depois de muitas incertezas e cheques sem fundo, veio a virada: a empreendedora Maria Cristina decidiu focar nas grandes indústrias. Foi assim que um belo dia a Gessy Lever, atual Unilever, chegou até a fábrica de Maria Cristina, assim como tantas outras grandes indústrias que foram se conectando com a produção de amendoim. Assim, em 1993, nasceu a Carino Ingredientes.

Chamada ao palco para receber a homenagem, Maria Cristina foi uma das profissionais mais aplaudidas da noite. Em cada olhar, emoção e nítida admiração pela sua história e conquistas. Para ela, seu maior orgulho são seus filhos que, juntos a ela, lideram a Carino, e um dos principais orgulhos é ser uma empresa 100% brasileira.

EXECUTIVA BIS 2025



Maria Cristina Spressão Doretto e Jean-Pierre Wankenne

“Receber o BIS como Executiva é uma imensa honra. Acima de tudo, é um reconhecimento que quero compartilhar com todos que participaram dessa minha longa jornada. Meu maior patrimônio são as pessoas que me acompanham!”

Maria Cristina Spressão Doretto - Executiva do Ano

Ao agradecer o prêmio, Maria Cristina relembrou a sua história e os desafios que precisou vencer conciliando a vida pessoal e a profissional. Com poucos recursos financeiros para fazer a então pequena fábrica crescer, além de muitas dúvidas e angústias diariamente quando precisava tomar decisões importantes, ela compartilhou o que mais colaborou para o seu sucesso: resiliência e determinação. Agora, aos 71 anos, ela olha para trás e celebra as vitórias. *“Hoje, a Carino é uma empresa com parcerias*

junto a grandes marcas globais, o que torna esse reconhecimento no BIS muito mais significativo. É um prazer e desafio manter uma equipe tão bem formada há tanto tempo”, comentou.

Maria Cristina também aproveitou o momento para deixar um recado especial, que foi ouvido com a máxima atenção por todos que admiram a profissional: *“temos que reinventar a vida continuamente”*. Com essa frase, ela deixou o palco sob mais aplausos emocionados, e a certeza de que ensina muitos outros líderes no setor.



UM LEGADO QUE SE PERPETUA

“Crescer é importante, mas ao final do dia o que nos interessa é ter um pouco do que estamos vivendo hoje e melhorar sempre mais.”

Jan Krueder - CEO da Química Anastacio

Com um time anualmente engajado a crescer nas conquistas do Prêmio BIS, a Química Anastacio foi convocado novamente, desta vez para receber o troféu de EMPRESA DO ANO. Jan Krueder, CEO da Química Anastacio e que em 2024 foi o mais votado como Executivo do Ano, não só agradeceu o reconhecimento como também se emocionou com o momento.

Jan Krueder, CEO - Química Anastacio



Equipe Carino Ingredientes

O empresário assumiu uma grande responsabilidade: ser a 3ª geração da família a comandar a empresa que nasceu ainda pequena em 1941. Na época, Frederico Krueder, avô de Jan, trabalhava com uma única matéria-prima e três produtos.

O tempo passou, crises surgiram, mas a Química Anastacio nunca deixou de se renovar e trilhar novas conquistas. Tudo isso, contudo, exigiu muita coragem para ir em busca de alternativas, sempre com um olhar curioso e desbravador no mercado.

Em 2001, já na 3ª geração da empresa familiar, tornou-se uma pequena fábrica distribuidora de químicos com cinco produtos e 25 funcionários. Aquele era apenas o começo de um novo capítulo próspero que havia pela frente. Hoje, é a maior distribuidora de produtos químicos e ingredientes no Brasil, além de ser uma das principais na América Latina.



“A Química Anastacio é uma senhora de 84 anos, uma marca com responsabilidade, tradição e qualidade, mas também uma jovem com 24 anos de distribuição e sempre olhando para o futuro buscando se perpetuar.”

Jan Krueder - CEO da Química Anastacio

A distribuidora, que iniciou com 135 toneladas mensais, atualmente movimenta mais de 30 mil toneladas e tem uma linha de 1.500 produtos comercializados por praticamente toda a América Latina. O que motiva a seguir crescendo é a vontade de deixar um legado positivo por onde passa, especialmente por meio de programas de diversidade e ESG, mas não apenas isso: o nível da concorrência também eleva a qualidade da Química Anastacio, e Jan Krueder fez questão de salientar isso durante o agradecimento na entrega do prêmio, valorizando todo o setor. O CEO da empresa também reconheceu a importância do Prêmio BIS.



EMPRESA BIS 2025

“Quero agradecer aos organizadores do BIS, que conseguiram transformá-lo em um prêmio que tem o propósito de incentivar todos no mercado de ingredientes a melhorarem. Sou uma das pessoas que sai daqui hoje com o compromisso maior de melhorar ainda mais. Muito obrigado pelo trabalho maravilhoso que fazem!”



Jan Krueder - CEO



Equipe Química Anastacio

UM BIS PARA HISTÓRIAS INESQUECÍVEIS!

Histórias que valem BIS sempre merecem ser compartilhadas. Seja aquele momento especial em família, uma conquista profissional ou um singelo momento pessoal que fez a diferença: todo mundo tem algo marcante para contar.

Durante o Prêmio BIS 2025, os convidados encontraram em suas mesas algo muito simples para quem vive em um mundo onde tudo é feito em telas: blocos de post-it e canetas. A proposta era compartilhar alguma história sua que vale BIS, afinal, é esse tipo de recordação que realmente conta a trajetória da vida de cada pessoa.

Tenho muitos BIS
Graças a Deus
Mas o maior BIS foi a
chegada de meu filho
Gabriel, um anjo que
viu para iluminar minha
vida
Magliana

O que vale BIS?
Mais 30 anos de
"esperança" na
BENVENIR.
Equipe Denner.

O resultado foi emocionante e confirmou o que já se imaginava: cada pessoa é única e suas histórias têm muito valor. A experiência de recordá-las é um verdadeiro processo que traz nostalgia, sorrisos, reflexões, e foi justamente isso que o BIS quis despertar em cada um que viveu essa noite especial.

Algumas dessas histórias estão por aqui e com certeza valem um BIS!

→
Quero agradecer a presença
de todos.
Somos os melhores e
Sempre Sememos
Obrigada
De Nani

MERECE BIS
TER JUNTADO O AMOR
POR ALGUNS INGREDIENTES
COM O AMOR AOS CAVALEOS
E DESSEMOL VER UM
TREINAMENTO P/ PESSEAS
QUE SE CHAMA
CENTAULO E
UNE ESSAS 2
PAIXOES.
*ALESSANDRO MANGINI (IAB)

ANDREA MOURA
1) Foi uma honra receber
o premio BIS como
EXECUTIVA DO ANNO.
ADRIANA TER RECEBER
PRESENCIALMENTE



Equipe Química Anastacio



Rodrigo Furquine, Director of Applications Development of Open Innovation e equipe Ingredion

A cerimônia encerrou com um sentimento de gratidão e motivação. E o principal: foi dada a largada para 2026, pois é a hora de comemorar uma década de Prêmio BIS.

O FUTURO É LOGO ALI!

VEM AÍ:
Uma década de
Prêmio BIS!

10th BEST INGREDIENTS SUPPLIERS

Se as grandes histórias valem BIS, o prêmio que as homenageia também. Em 2026, o Prêmio BIS vai completar uma década e promete ser mais inesquecível do que nunca. A corrida para ser reconhecido e se destacar já começou!

O evento se fortalece a cada ano e já é considerado o principal do mercado de ingredientes da América Latina. É o lugar onde as grandes empresas querem estar para montar a sua galeria de troféus.

BIS 2026

EDIÇÃO ESPECIAL 10 ANOS

FABRICANTES

TOP DISTRIBUIDORES

EXECUTIVO DO ANO

EMPRESA DO ANO

Vote já!

AI

BIS 2025

Conheça mais sobre os
VENCEDORES DE 2025

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

BIS 2025 Índice de Empresas

	ADM Tel.: (11) 5185-3500 adm.com cesar.manso@beneo.com	72		Denver Especialidades Químicas Ltda. Tel.: (11) 4613-2770 denverespecialidades.com.br vendas@denverespecialidades.com.br	84
	Angel Yeast en.angelyeast.com yefood@angelyeast.com	74		Gelco International Tel.: (19) 99494-2077 gelcointernational.com heloisa.moraes@gelcointernational.com	86
	Camlin Fine Sciences (19) 31153-017 corantec.com.br atendimento@corantec.com.br	76		Genu-In Tel.: (11) 3144-5950 patricia.takiguchi@jbs.com.br genu-in.com	88
	Cargill Tel.: (11) 5099-3311 cargill.com.br	78		IFF Tel.: (11) 5047-4192 iff.com	90
	Carino Ingredientes Ltda. Tel.: (14) 2105-2104 carino.com.br atendimento@carino.com.br	80		Ingredion Brasil Ingredientes Industriais Ltda. Tel.: (11) 5070-7835 ingredion.com.br sac.br@ingredion.com	92
	Corantec Corantes Naturais Ltda. Tel.: (11) 3224-0078 corantec.com.br atendimento@corantec.com.br	82		Innophos Brasil Ltda. Tel.: (11) 5082-3163 innophos.com clarice.fukuya@innophos.com	94
				Liotécnica Tecnologia em Alimentos Ltda. Tel.: (11) 4785-2300 liotecnica.com.br faleconosco@liotecnica.com.br	96
				Nutror Tel.: (11) 2162-7969 nutrorblends.com nutror@nutrorblends.com	98



Nexira Brasil Comercial Ltda.
Tel.: (11) 3803-7373
nexira.com
info-brasil@nexira.com

100



Oterra
Tel.: (19) 3881-8386
oterra.com
stella.munhoz@oterra.com

102



Polico Comercial de Alimentos Ltda.
Tel.: (11) 3732-3250
polico.com.br
marcelocardoso@polico.com.br

104



Rousselot Gelatinas do Brasil Ltda.
Tel.: (19) 3907-9000
rousselot.com/pt
rousselot.brasil@rousselot.com

106



Química Anastacio S.A.
Tel.: (11) 2133-6600
anastacio.com
contato@anastacio.com

110



Vogler Ingredients Ltda.
Tel.: (11) 4393-4400
vogler.com.br
mkt.vogler@vogler.com.br

114



Barentz
Tel.: (11) 2974-7474
brasil.barentz.com
suporte.br@barentz.com

116



IMCD Brasil
Tel.: (11) 4360-6400
imcdgroup.com
imcdbrasil@imcdbrasil.com.br

118

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Impactando o setor de alimentos e bebidas

No mundo dos negócios, um dos maiores desafios é se man-

ter grande. Ser e permanecer relevante! Foi embarcando nessa missão que o Best Ingredients Suppliers foi idealizado. Por meio de Pesquisa de Preferência de Marcas, o Prêmio BIS lista as empresas que são mencionadas em uma ampla gama de categorias de ingredientes, reconhecendo aquelas que permanecem na vanguarda da mente do mercado. Na sua essência, é uma homenagem às empresas e aos ingredientes; um testemunho da importância da lembrança e da confiança, sobre as quais são construídas relações comerciais sólidas e duradouras, refletindo a credibilidade que permeia toda a cadeia de suprimentos.

Esse reconhecimento, que já se tornou uma característica distintiva do BIS, vai além de uma cerimônia de premiação; se estende ao longo do ano e por diferentes canais de mídia.

Participar do evento de entrega dos troféus é apostar na cadeia como um todo. Ter a oportunidade de ampliar a visibilidade, fortalecer a marca e estabelecer conexões significativas com clientes, parceiros e demais *stakeholders*, impulsionando o avanço e a evolução do setor de alimentos e bebidas.

A seguir, os Destaques BEST INGREDIENTS SUPPLIERS 2025

Aprecie!

BIS 2025

Prêmio BIS 2025

ÁCIDO ALGÍNICO E ALGINATOS



IFF

JRS
PROZYN

ÁCIDO CÍTRICO E CITRATOS



CARGILL

PRIMIANT
PROZYN

ÁCIDO FOSFÓRICO

ICL FOOD



INNOFOS

OCP BRASIL

ÁCIDO LÁCTICO E LACTATOS

CORBION
GALACTIC



IFF

ÁCIDOS GRAXOS

DÖHLER
DSM
OXITENO

ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS (ÔMEGA 3 E 6)

DSM
BASF
NATURAL PRO

AÇÚCAR (CRISTAL, REFINADO, CONFEITEIRO, ETC.)

TEREOS
USJ - USINA SÃO JOÃO
CARAVELAS / COLOMBO

AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO

CENTROSUCAR / DULCINI
INVERT SUGAR
CRISTALLINA / TOTAL DOCE

AGAR AGAR

AGARGEL
JRS
AGAR BRASILEIRO

ALFA-AMILASE



IFF

PALSGAARD CANDON
AIT

AMIDOS MODIFICADOS

TATE & LYLE



INGREDION

TEREOS

AMIDOS NATURAIS

TEREOS



INGREDION

LORENZ

AMINOÁCIDOS

AJINOMOTO
WACKER
CJ DO BRASIL

ANTIOXIDANTES

KEMIN
CORBION

 NEXIRA

AROMAS NATURAIS (PÓ, PASTA, LÍQUIDO, ETC.)

 IFF

DÖHLER
DUAS RODAS

AROMAS ARTIFICIAIS (PÓ, PASTA, LÍQUIDO, ETC.)

DSM
SYNERGY
SAPORITI

AROMAS DE FUMAÇA (PÓ OU LÍQUIDO)

KERRY
DUAS RODAS
NEWMAX

AROMAS PARA BEBIDAS

DÖHLER
SENSIENT
SAPORITI

ASPARTAME

AJINOMOTO
FIRMENICH
CABOT

BETACAROTENOS (CAROTENÓIDES, ANNATTO, BIXINA E NORBIXINA, EXTRATO DE PIMENTÃO, LICOPENO, LUTEÍNA, ETC.)

 OTERRA

BASF
ROHA DO BRASIL

BRANQUEADORES

PALSGAARD CANDON
PROZYN

CACAU EM PÓ E DERIVADOS

CARGILL
DUAS RODAS
MAVALERIO

CAFEÍNA

GIVAUDAN (NATUREX)
APIS VIDA
CABOT

CALDOS EM PÓ

 LIOTÉCNICA

LIFE SPICE
AJINOMOTO

CARAMELO EM PÓ E LÍQUIDO

 OTERRA

GIVAUDAN

 INGREDION

CARBONATOS CÁLCICOS, CARBONATO DE CÁLCIO E BICARBONATOS DE CÁLCIO

IMERYS
OTERRA
PROZYN

CARBOXIMETILCELULOSE DE SÓDIO - CMC

 DENVER

AMTEX
NOURYON

CARRAGENAS, CARRAGENINAS OU CARRAGENANOS

 CP KELCOAGARGEL
MAXSOY

CELULOSE MICROCRISTALINA

ROQUETTE

JRS

 IFF

CHOCOLATES (BARRAS, GOTAS, GRANULADOS, PÓ, LÍQUIDO)

HARALD

 CARGILL

DUAS RODAS

CLOROFILA E CLOROFILINA

 OTERRADÖHLER
SAPORITI

COAGULANTES E COALHOS

CHR HANSEN

 IFF

PROZYN

COLÁGENOS

 ROUSSELOT GENU-IN

GELITA

CONDIMENTOS & CONDIMENTOS PREPARADOS

FUCHS

LIFE SPICE

 POLICO

CONSERVANTES

KEMIN

CORBION

 IFF

CORANTES ARTIFICIAIS

ROHA BRASIL

SENSIENT

SAPORITI

CORANTES NATURAIS

 OTERRA

ROHA BRASIL

 CORANTEC

CÚRCUMA E CURCUMINA

 OTERRA CORANTEC

ROHA BRASIL

DEXTRINA

TATE & LYLE

 INGREDION

LORENZ

EMULSIFICANTES

CPKELCO

 IFF DENVER

ENZIMAS

PROZYN

CHR. HANSEN

 IFF

ERVAS E ESPECIARIAS

FUCHS

 POLICO

NEWMAX

ESPESSANTES E GELIFICANTES

 NEXIRA

CPKELCO

ICL FOOD

ESTABILIZANTES

 IFF

CPKELCO

 DENVER

ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS

 IFF

PROZYN

NATURAL PRO

ETIL VANILINA, VANILA E VANILINA

RHODIA

FIRMENICH

 CAMLIN FINE SCIENCE

EXTRATOS DE ALECRIM

KEMIN

SENSIENT

GIVAUDAN

EXTRATOS DE MALTE

 LIOTÉCNICA

DÖHLER

DUAS RODAS

EXTRATOS NATURAIS

 ADM

KEMIN

 NEXIRA

EXTRATOS VEGETAIS

 ADM

SAPORITI

 OTERRA

FÉCULA DE MANDIOCA

 INGREDION CARGILL

TEREOS

FERMENTOS

ICL FOOD
CHR HANSEN
SOLUTECH

FIBRAS ALIMENTARES SOLÚVEIS E NÃO SOLÚVEIS

 BENEIO

TATE & LYLE

 ADM

FOSFATOS

 INNOPHOS

ICL FOOD
SOLUTECH

FRUTAS DESIDRATADAS

 LIOTÉCNICA

DUAS RODAS
MACÇA

GELATINAS

 GELCO

GELITA

 ROUSSELOT

GLICOSE, GLUCOSE OU DEXTROSE

TEREOS

 INGREDION

TATE & LYLE

GLUTAMATO MONOSSÓDICO - MSG

AJINOMOTO
CJ DO BRASIL

GOMA ARÁBICA OU ACÁCIA

 NEXIRA

KERRY
PROZYN

GOMA GELANA

CPKELCO

 NEXIRA

 IFF

GOMA GUAR

 IFF

 INGREDION

PROZYN

GOMA XANTANA

CPKELCO

 IFF

KERRY

GORDURAS VEGETAIS (HIDROGENADAS OU NÃO)

AAK
AGROPALMA
BUNGE

ISOLADO PROTEICO DE SORO DE LEITE

ARLA FOODS
GLANBIA NUTRITIONALS
CPKELCO

LACTOSE

ARLA FOODS
SOORO



IFF

LECITINA DE SOJA E OUTRAS



ADM

CARGILL
SAPORITI

LEVEDURAS E EXTRATOS DE LEVEDURAS

BIORIGIN
DSM
BIOSPRINGER

MALTODEXTRINAS



INGREDION

ROQUETTE
TATE & LYLE

MINERAIS, MINERAIS QUELATOS E SUPLEMENTOS MINERAIS

ICL FOOD
DSM



INNOFOS

NIACINA (ÁCIDO NICOTÍNICO, VITAMINA B₃, VITAMINA PP)

MERCK
DSM
LONZA

ÓLEOS E GORDURAS DE PALMA

AGROPALMA
BELÉM BIOENERGIA
DENPASA

ÓLEOS ESSENCIAIS E ESSÊNCIAS

DUAS RODAS
HYG
DIERBERGER

OLIGOSSACARÍDEOS (INULINA, OLIGOFRUTOSE, ETC.)

BENEO



INGREDION

SENSUS

PECTINAS

CPKELCO



CARGILL



IFF

POLIDEXTROSE



INGREDION

TATE & LYLE



IFF

PRÉ-MISTURAS DE VITAMINAS



NUTROR/MCASSAB

DSM
DOREMUS

PREBIÓTICOS



INGREDION



BENEO

DSM

PROBIÓTICOS

 IFF

CHR HANSEN
DSM

PRODUTOS LIOFILIZADOS E DESIDRATADOS

 LIOTÉCNICA

 POLICO

HELA

PROTEÍNA DE SOJA

BRF INGREDIENTS

 ADM

 IFF

PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE E DERIVADOS (PROTEÍNAS WPC, WPI, WPH, PERMEADO, ETC.)

ARLA FOODS
GLANBIA NUTRITIONALS
SOORO

PROTEÍNAS LÁCTEAS

GLANBIA NUTRITIONALS
SOORO
ALIBRA

PROTEÍNAS VEGETAIS

 ADM

ROQUETTE
BRF INGREDIENTS

RECHEIOS & COBERTURAS

 CARINO

DUAS RODAS
ALIBRA

SAL HIPOSSÓDICO - REDUTOR DE SÓDIO

DISPROQUIMA
JUNGBUSLAUER
ICL FOOD

SAL OU CLORETO DE SÓDIO (MARINHO, MINERAL, GROSSO, REFINADO, ETC.)

CIMSAL
SALINOR
NORSAL

SORO DE LEITE E DERIVADOS

CPKELCO
ALIBRA
SOORO

STEVIA (ESTEVIOSÍDEO)

TATE & LYLE

 INGREDION

 ADM

SUCRALOSE

 INGREDION

TATE & LYLE

 ADM

TEMPEROS

FUCHS
DUAS RODAS
LIFE SPICE



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Extratos Naturais; Extratos Vegetais; Lecitina de Soja e Outras;
Proteínas Vegetais
2º Proteína de Soja 3º Fibras Alimentares; Stevia (Esteviosídeo); Sucralose

Histórico da Empresa na Premiação

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

A ADM tem a honra de receber a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025, que reconhece nosso compromisso com a inovação, sustentabilidade e saúde. Como líder global em soluções e ingredientes para nutrição humana, nossa missão é atender às necessidades emergentes dos consumidores, oferecendo produtos que equilibram sabor, funcionalidade e bem-estar. Este prêmio reforça nosso compromisso contínuo em criar soluções que apoiam a evolução da indústria de alimentos e bebidas.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A ADM se destaca por oferecer soluções inovadoras que atendem à crescente demanda por saúde, bem-estar e sustentabilidade. Investimos em ingredientes como proteínas, botânicos, aromas, cores da natureza, blends funcionais e muito mais para oferecer soluções para a indústria de bebidas e alimentos. Nossas estratégias incluem inovação científica voltada para saúde metabólica e digestiva, além de acompanhar tendências globais, como personalização e bem-estar, alinhando-se às mudanças nos hábitos dos consumidores.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Neste ano, nosso foco está em expandir soluções inovadoras para alimentos e bebidas, com ênfase em saúde, bem-estar e indulgência. Estamos investindo no desenvolvimento de produtos que atendem à crescente demanda por sustentabilidade, como alternativas para redução de açúcar e aumento de fibras. Além disso, buscamos oferecer experiências sensoriais únicas e personalizadas, alinhando-nos às principais tendências globais de consumo, e aprimorando a funcionalidade e o prazer no consumo.

Mais sobre a empresa

A ADM é líder global em soluções e ingredientes para nutrição humana, com foco em saúde, bem-estar e sustentabilidade. Criamos soluções que equilibram sabor e funcionalidade, atendendo às tendências emergentes de consumo, com um portfólio que impulsiona a evolução da indústria de alimentos e bebidas. Investimos em inovação contínua, antecipando as necessidades do mercado e promovendo a transformação do setor com produtos naturais e sustentáveis.

 adm.com



ADM é reconhecida com o prêmio Best Ingredients Suppliers 2025!

Inovação, sustentabilidade, saúde e bem-estar são os pilares que tornam a ADM referência em nutrição humana.

Como líder global em soluções para a indústria de bebidas e alimentos, oferecemos soluções que equilibram sabor, funcionalidade, atendendo às tendências globais de personalização e indulgência.

Acesse nosso site e descubra como estamos moldando o futuro da indústria de alimentos e bebidas.

www.adm.com





2º Leveduras e Extratos de Leveduras

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Histórico da Empresa na Premiação

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Como um líder global na fabricação de levedura e extrato de levedura, a Angel Yeast aproveita suas plantas de produções, centros de P&D e sistemas rigorosos de controle de qualidade para oferecer produtos estáveis, de alta qualidade e inovadores para o mercado. No futuro, continuamos comprometidos em impulsionar a inovação tecnológica de alta qualidade, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da indústria global de alimentos.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A indústria de proteína de levedura se destaca por seu alto valor nutricional, sustentabilidade e versatilidade, tornando-se um dos principais impulsionadores da inovação no setor de alimentos. Estrategicamente, a profunda colaboração com fabricantes de alimentos impulsionará o desenvolvimento de produtos inovadores, como carnes plant-based, e a Angel Yeast estará presente com suporte de formulação personalizado para ajudá-los a alcançarem a diferenciação do produto.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Em 2025, nosso foco principal de negócios é a proteína de levedura. Derivada da fermentação da levedura de pão (*Saccharomyces cerevisiae*), esta proteína vegana estabelece uma nova referência para nutrição e sustentabilidade de alta qualidade. AngeoPro, é uma proteína 100% natural com um perfil de sabor neutro, contendo os 9 aminoácidos essenciais, oferecendo qualidade nutricional comparável à proteína animal, juntamente com alta digestibilidade e benefícios funcionais.

Mais sobre a empresa

A Angel Yeast é uma empresa global de levedura e biotecnologia que desenvolve soluções de ingredientes naturais para as indústrias de alimentos e bebidas, nutrição e biotecnologia. Fundada em fundada em 1986, listada na Bolsa de Valores de Xangai em 2000 e hoje com 16 plantas de produções e com mais de 12.000 colaboradores, seguimos com a missão de “desenvolver biotecnologia de leveduras e inovar para uma vida saudável”.

en.angelyeast.com



Taste Future

Yeast Extract

Boost umami taste
Salt reduction

Off-notes masking
Clean label



Angeopro

Redefining Future Proteins

Yeast Protein

Premium Affordable Protein
PDCAAS=1.0
Whey-equivalent

Sports & Junior & Elderly Nutrition
≥ 21% BCAA
9% Lysine
6% Arginine

Neutral Flavor
GMO-free
Allergen-free
Gluten-free



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

3º Etil Vanilina, Vanila e Vanilina

Histórico da Empresa na Premiação

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Nós da CFS estamos muito contentes com esta premiação, o Prêmio BIS é um reconhecimento de todo trabalho realizado pelo time da CFS e que vem ao encontro dos nossos objetivos, o que contribui para o fortalecimento da nossa marca no mercado.

A CFS é líder nos segmentos de antioxidantes e nos últimos anos, a empresa está ampliando a sua linha de produtos e participação no Brasil. Receber o Prêmio BIS traduz a qualidade que nossos produtos podem trazer para nossos clientes.

Queria agradecer a todos nossos clientes e a organização do Prêmio Bis por esta oportunidade, e pela organização e pelo excelente evento desta noite.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Consolidar nossa liderança no segmento de antioxidantes. Temos nossa linha Xtendra de antioxidantes tradicionais, onde somos o maior produtor mundial de TBHQ, BHA e ASP e vamos consolidar nossa presença no mercado de antioxidantes Naturais com a linha NASURE.

Em relação a linha ADORR, de Vanilinas e Ethil Vanilina, queremos aumentar nossa presença no mercado, crescendo em outros segmentos como chocolates, panificação, lácteos entre outros e vamos trazer uma linha de produtos naturais.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Este ano temos o desafio de levar a Camlin para um novo patamar no mercado de ingredientes no Brasil, sendo reconhecida como uma empresa de soluções e suporte para nossos clientes, agregando valor e desenvolvendo negócios de longo prazo.

Estamos trazendo novas linhas de produtos que trarão soluções inovadoras para a nossos clientes e para o mercado.

A Linha **Ezential** é uma linha completa de emulsificantes que atende as mais diversas aplicações no segmento de alimentos.

Fortalecer a linha **NASURE** de soluções naturais, alinhadas com as tendências que buscam rótulos limpos e performance.

Mais sobre a empresa

Na Camlin Fine Science (CFS), nos concentramos em quatro negócios principais: soluções de prazo de validade, ingredientes aromáticos, saúde e bem-estar e produtos químicos de alto desempenho. Temos conquistado a fidelidade dos clientes, com nosso conhecimento e experiência de mercado, ofertando produtos de qualidade e atendimento personalizado aos nossos clientes.

Contamos hoje no Brasil com uma planta estruturada para atender estas necessidades, com laboratórios de alta qualidade e uma equipe diversa de profissionais que desenvolvem, com nossos clientes, soluções inovadoras.

camlins.com



CFS® **Camlin**
Fine Sciences

Bringing science to everyday life



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º **Ácido Cítrico e Citratos; Cacau em Pó e Derivados**
2º **Chocolates (Barras, Gotas, etc.); Fécula de Mandioca;**
Lecitina de Soja e Outras; Pectinas

Histórico da Empresa na Premiação

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

É muito gratificante para a Cargill receber o prêmio Best Ingredients Suppliers (BIS) 2025 em ácido cítrico, chocolates, lecitina e pectina da revista Aditivos Ingredientes. Esse reconhecimento reforça nosso compromisso em alimentar o mundo de forma segura, responsável e sustentável, além do importante papel do Brasil no fornecimento global de alimentos.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Nos últimos anos, a indústria de alimentos e bebidas passou por grande crescimento e vem enfrentando desafios. Diversidade maior de produtos, concorrência mundial, mudanças nos padrões de compra dos consumidores, segurança alimentar, rastreabilidade, sustentabilidade e regulamentos mais rigorosos, entre outras questões que desafiam as indústrias. A Cargill segue próxima dos clientes por meio da colaboração, inovação com ingredientes e soluções de qualidade. Estamos aqui para conectar ideias a oportunidades, então, independente dos desafios, nosso portfólio diversificado suporta os clientes a garantirem sucesso em alimentos ou bebidas.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Nosso foco principal é continuar sendo um parceiro estratégico para fornecimento de ingredientes e alimentos para toda a indústria mas, principalmente, no desenvolvimento de soluções que ajudem nossos clientes em suas estratégias de crescimento, com foco em inovação e alinhados às tendências globais e regionais para o setor, levando sempre o melhor aos seus consumidores finais.

Mais sobre a empresa

A Cargill é uma empresa familiar comprometida com o fornecimento de alimentos, ingredientes, soluções agrícolas e produtos industriais para nutrir o mundo de forma segura, responsável e sustentável. Situados no centro da cadeia de suprimentos, fazemos parcerias com produtores rurais e clientes para obter, fabricar e entregar produtos que são vitais para a vida. Os 160.000 membros da nossa equipe, incluindo os 13 mil colaboradores do Brasil, inovam com propósito, fornecendo aos clientes o essencial para que as empresas possam crescer, para que as comunidades prosperem e os consumidores vivam bem. Como uma empresa familiar com 159 anos de experiência, olhamos para o futuro e permanecemos fiéis aos nossos valores. Colocamos as pessoas em primeiro lugar. Superamos as metas. Nós fazemos a coisa certa - hoje e para as próximas gerações. Para obter mais informações, visite Cargill.com e a nossa Central de Notícias.

cargill.com

Ingredientes que combinam sabor, saudabilidade e performance!

Cargill
Nourishing the world

Seja qual for a sua necessidade, a Cargill conta com um portfólio completo de soluções que irão fazer a diferença para produtos como sucos, sorvetes, achocolatados, chocolates, pães, bolos, geleias, leites fermentados, iogurtes e muito mais!

- Ácido cítrico e citrato
- Cacau em pó e derivados
- Chocolates
- Lecitina de soja
- Pectina



FALE CONOSCO:
solucoes_ingredientes@cargill.com



CARINHO EM TUDO O QUE FAZ.

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Recheios e Coberturas

Histórico da Empresa na Premiação

2019/20

2021

2022/23

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Receber o Prêmio BIS é um reconhecimento muito valioso para a Carino Ingredientes e reafirma nosso compromisso com a qualidade, inovação e parceria com nossos clientes. O prêmio como melhor fornecedora de Coberturas e Recheios no Brasil reflete a dedicação contínua da nossa equipe e o investimento constante no desenvolvimento de produtos que atendam às necessidades do mercado. Esse prêmio fortalece ainda mais nosso compromisso em promover a indústria alimentícia no Brasil através de soluções criativas e de alta performance.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A categoria de Coberturas e Recheios é estratégica para a Carino Ingredientes. São produtos que agregam valor ao negócio de nossos clientes e estão em constante evolução, impulsionados por tendências como indulgência, mistura de sabores e novas experiências sensoriais. Acompanhamos essas transformações com investimentos constantes em qualidade, inovação e tecnologia, com linhas de produtos base água e base gordura. Oferecemos inúmeras possibilidades, para fabricantes de chocolates, sorvetes, iogurtes, indústria de panificação, entre outras soluções, que vão de simples recheios até formulações mais complexas, como a inclusão de nuts, pedaços de frutas e com baixa atividade de água.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Neste ano já estamos colhendo os frutos dos investimentos feitos em 2024 e continuaremos focando nossos esforços na expansão do portfólio com soluções inovadoras, na melhoria da eficiência produtiva e em nossa capacidade logística.

Seguimos confiantes que a economia continuará a crescer e oferecer ótimas oportunidades de negócios. Para isso nos preparamos para atender às constantes mudanças de mercado e aos novos hábitos dos consumidores, com agilidade, criatividade e muito sabor.

Mais sobre a empresa

Há 33 anos no mercado, a Carino se tornou referência no fornecimento de coberturas e recheios para o mercado B2B, Food Service e para as grandes redes de Fast Food no Brasil. Com um DNA inovador e foco na qualidade, desenvolvemos produtos que combinam sabor, praticidade e versatilidade. Nossa atuação é pautada por um forte compromisso com o sucesso de nossos clientes, oferecendo flexibilidade e soluções customizadas. Combinamos diferentes ingredientes e tecnologias na busca das melhores soluções em diversas categorias de produtos como Recheios e Coberturas, Nuts, Crocantes, Inclusões, Drageados, Cookies entre outras.

A paixão pela inovação e a busca constante por elevados padrões de qualidade, nos trouxe até aqui e nos guiará pelos próximos anos.

carino.com.br

CARINHO EM TUDO O QUE FAZ.

Ingredientes que transformam
produtos em experiências incríveis.

Prêmio

BIS
2025

1º

1º LUGAR
RECHEIOS E COBERTURAS

Pelo 5º ano consecutivo, a Carino Ingredientes foi eleita a melhor fornecedora na categoria de Recheios e Coberturas!

Agradecemos aos nossos clientes e parceiros por mais esta conquista!

O que podemos fazer juntos?



Acesse nosso site

Conheça nossos Ingredientes e Soluções

Fale com a gente! Ligue: (14) 2105-2104
Acesse nosso site: www.carino.com.br





SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

2º **Cúrcuma e Curcumina**

3º **Corantes naturais e Vegetais desidratados**

Histórico da Empresa na Premiação

2017

2018

2019/20

2021

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

A Corantec Corantes Naturais recebe mais este prêmio com muita honra, alegria e satisfação, sentindo-se recompensada pelos 38 anos de atividades, em que sempre primou pela excelência em qualidade nos produtos, permitindo-a ter o reconhecimento dos Clientes e Consumidores.

Agradecemos a todos pela parceria e confiança, que nos faz seguir adiante, para buscar novas técnicas, produtos e soluções a serem ofertadas.

Ao Amigo Jean-Pierre e parceiros da Aditivos e Ingredientes, parabéns pelo incrível evento.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A Corantec Corantes Naturais estabelecerá novas parcerias internacionais como estratégia para promover o uso mais consciente de aditivos em segmentos alimentícios que podem substituir plenamente os corantes sintéticos em suas formulações por corantes naturais brasileiros que, além de realçarem a cor natural dos alimentos, possuem propriedades benéficas à saúde e que estarão ao alcance daquelas pessoas que preferem alimentos mais saudáveis em todo o mundo.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Como principal foco de negócios para 2025, a Corantec Corantes Naturais investe na ampliação do seu portfólio de extratos naturais com propriedades nutracêuticas e alta performance em aplicação. O Extrato de Spirulina Azul é um exemplo de sucesso e versatilidade para a cor azul natural. Além de ser rico em proteínas, o Extrato de Spirulina Azul vêm se mostrando eficaz, tanto na obtenção direta da tonalidade azul, como também na composição de outras tonalidades, como o verde, o roxo e o marrom.

Mais sobre a empresa

Fundada em 1987, a Corantec Corantes Naturais tem como missão trazer as cores da natureza ao mercado de alimentos e bebidas. Há 38 anos vem conquistando o mercado, garantindo pronta entrega de produtos de alta qualidade, mantendo estoques reguladores e acompanhando a crescente procura por produtos naturais. Sempre contribuindo para uma alimentação saudável, desenvolve formulações personalizadas de corantes naturais, condimentos, vegetais desidratados e seus blends para todos os segmentos alimentícios, gerando bem-estar e uma vida mais colorida.

 corantec.com.br

Trazendo as **cores**
da natureza até você!



SOLUÇÕES PERSONALIZADAS
para aplicações em alimentos,
bebidas, rações entre outros...

Corantes naturais e aditivos

Soluções hidrossolúveis, oleosas e pós à base de urucum, cúrcuma, carmim, clorofila, caramelo e carvão vegetal.

Vegetal desidratados

Espinafre, tomate, cenoura e beterraba desidratados.

Condimentos especiais

Colorau, cúrcuma, curry entre outros.



Rua Javaés, 166 - Bom Retiro - São Paulo, SP
cep: 01130-010 | atendimento@corantec.com.br
www.corantec.com.br | +55(11) 3224-0078





SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Carboximetilcelulose de Sódio - CMC

3º Emulsificantes e Estabilizantes

Histórico da Empresa na Premiação

2015 2016 2019/20 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Ficamos muito felizes e agradecidos em receber o Prêmio BIS 2025. Esse reconhecimento é muito importante para o nosso setor e reflete a confiança de nossos clientes. Ele é fruto da dedicação e do esforço de toda a equipe, e nos motiva a seguir entregando sempre o melhor, com qualidade e inovação.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A Denver tem se dedicado a oferecer soluções químicas inovadoras para o setor alimentício, com foco na continuidade e sustentabilidade. Trabalhamos para garantir sempre os mais altos padrões de qualidade, segurança de alimentos e responsabilidade social, buscando atender às necessidades do mercado de forma eficiente e consciente, alinhando inovação com práticas que respeitam o meio ambiente e a saúde dos consumidores.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Neste ano, estamos focados no segmento alimentício, com investimentos em pesquisas e desenvolvimento de inovações para o uso do CMC. Para 2025, nossa principal missão é seguir evoluindo junto com as tendências globais, promovendo ações de ESG que reforçam nosso compromisso com o mercado. Além disso, queremos continuar incentivando boas práticas de fabricação e melhorar continuamente nossos processos, garantindo excelência e responsabilidade em tudo o que fazemos.

Mais sobre a empresa

Somos a Denver Especialidades, uma empresa brasileira do Grupo Formitex, especializada na fabricação de Carboximetilcelulose de Sódio (CMC). Produzimos e comercializamos CMC de diversas especificações, atendendo tanto o mercado interno quanto o externo.

Temos laboratórios dedicados ao desenvolvimento de soluções para diversas indústrias, como tintas, petróleo, mineração, cerâmica, papel, detergentes e setores regulamentados como alimentos, cosméticos e higiene pessoal.

Além disso, contamos com uma filial em Itapevi, onde fabricamos especialidades como Triacetina e Acetato de Polivinila, atendendo a uma ampla gama de aplicações.

 denverespecialidades.com.br



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



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Gelatinas

Histórico da Empresa na Premiação

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Para a Gelco, é uma honra, mais uma vez, ser reconhecido em um evento que destaca os melhores fornecedores do setor. Isso reforça a excelência dos nossos produtos e a qualidade que sempre priorizamos, garantindo gelatina e colágeno de alto padrão, com segurança, inovação, compromisso contínuo e sustentabilidade.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Para 2025, a Gelco International segue focada no crescimento estratégico nos mercados globais, ampliando a presença da marca GelcoPEP®. Nossa prioridade é expandir o portfólio de soluções em gelatina e peptídeos de colágeno, atendendo às crescentes demandas da indústria com ingredientes funcionais para saúde, nutrição e bem-estar.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Nossa estratégia é baseada na inovação e na oferta de produtos versáteis e sustentáveis. Com a linha GelcoPEP®, buscamos atender às tendências do setor, fornecendo ingredientes com alto valor nutricional, digestibilidade superior e excelente solubilidade. Além disso, seguimos investindo em pesquisas para aprimorar nossos produtos e garantir soluções alinhadas às exigências do mercado global.

Mais sobre a empresa

Com mais de 50 anos de experiência, a Gelco International é referência na fabricação e comercialização de gelatinas e peptídeos de colágeno para o mercado B2B. Contamos com cinco plantas industriais e uma ampla rede de distribuição global, garantindo um alto padrão de qualidade e segurança. Nosso compromisso é oferecer ingredientes que agreguem valor às formulações de nossos clientes, sempre respeitando princípios como ética, sustentabilidade e melhoria contínua.

 gelcopep.com



GELCO
GELATIN AND COLLAGEN EXCELLENCE



 /gelcointernational
 @gelcointernational
 gelcointernational.com



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

2º Colágenos

Histórico da Empresa na Premiação

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Estamos muito felizes em receber esta condecoração do *Best Ingredients Suppliers 2025*. A Genu-in, investe constantemente em qualidade, inovação e sustentabilidade para oferecer a mais alta qualidade e desempenho de seus ingredientes. O prêmio BIS é resultado deste trabalho e dedicação de toda a nossa equipe, bem como da confiança dos nossos clientes e parceiros.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

O mercado de colágeno no Brasil tem mostrado um crescimento significativo, impulsionado pela crescente conscientização dos consumidores sobre os benefícios do colágeno para a saúde e o bem-estar. A diversificação de nossos produtos e a ampliação da comunicação com diferentes grupos demográficos são algumas das estratégias que estamos adotando para alcançar um público mais amplo e consolidar nossa posição no mercado.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Na Genu-in, nossa estratégia visa expandir a presença global e criar parcerias, além de investir em inovação para melhorar a performance dos nossos ingredientes. Focamos na manutenção de certificações, rastreabilidade e sustentabilidade, com um compromisso contínuo com qualidade e responsabilidade ambiental.

Mais sobre a empresa

A Genu-in, parte do grupo JBS, maior produtora de alimentos do mundo, é comprometida com a sustentabilidade e rastreabilidade em todo o processo produtivo. Priorizamos a origem responsável dos ingredientes, garantindo transparência e segurança. Nossa rastreabilidade assegura a qualidade e a segurança dos produtos, reforçando o compromisso com práticas responsáveis e o controle rigoroso em cada etapa da produção. Assim, buscamos oferecer produtos de alta qualidade e confiabilidade, alinhados com as exigências do mercado e os padrões éticos globais.

 genu-in.com



ÚNICA MARCA DE COLÁGENO QUE POSSUI O CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA DESDE A ORIGEM

Nós somos a GENU-IN

Uma empresa especializada em **peptídeos de colágeno** e **gelatinas** em sua forma genuína, potente e pura. Nossa missão é melhorar o bem-estar, a saúde e a nutrição das pessoas, transformando nutrientes biológicos da cadeia de produção de proteínas, utilizando métodos eficientes, sustentáveis e baseados na ciência.



RASTREABILIDADE em cada etapa

Como parte da **JBS**, a maior produtora de proteína animal do mundo, trabalhamos exclusivamente com produtos de **origem garantida** e controle sobre a cadeia de produção, garantindo o bem-estar animal, a obtenção de insumos de áreas livres de desmatamento ilegal e a adesão a condições adequadas de trabalho.

- Monitoramento rigoroso da origem das matérias-primas
- Confiabilidade e qualidade premium



 @genuin_br
 /Genu-in



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Ácido Algínico e Alginatos; Alfa-Amilase; Aromas Naturais (Pó, Pasta, Líquido, etc.); Estabilizantes; Ésteres de Ácidos Graxos; Goma Guar; Probióticos

2º Coagulantes e Coalhos; Emulsificantes; Goma Xantana

3º Ácido Láctico & Lactatos; Celulose Microcristalina; Conservantes; Enzimas; Goma Gelana; Lactose; Pectinas; Polidextrose; Proteína de Soja

Histórico da Empresa na Premiação

2017 2018 2019/20 2021 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Estamos imensamente contentes em receber o Prêmio BIS 2025 para mais de 15 categorias.

Esse reconhecimento é a prova de que a IFF combina ciência, tecnologia e inovação para atender a necessidade real dos nossos clientes e consumidores finais.

Essa premiação nos inspira a continuarmos inovando no mercado, juntamente com a excelência de nossos ingredientes e serviços.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A IFF é única. Temos conhecimento, portfólio e infraestrutura para acompanhar todas as etapas do projeto, desde a formulação do produto até os testes em nossas plantas piloto, oferecendo as melhores soluções para a excelência do desempenho nos produtos de nossos clientes.

Com isso, nos diferenciamos pela excelência de nossas proteínas, sistemas, antioxidantes, antimicrobianos, emulsificantes, aromas e enzimas, que conferem valor ao mercado de alimentos.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Inovar! A nossa gama de soluções permite a indústria de alimentos e bebidas a desenvolver novos produtos com perfis sensoriais inovadores, nutricionais e indulgentes, atendendo aos desejos da cadeia de alimentos.

Nossas soluções agregam eficiência, produtividade, extensão de vida útil dos produtos, reduções de custo em uso, texturas e sabores únicos ao mercado.

Com isso, nosso foco é apoiar e crescer junto ao mercado de alimentos e bebidas.

Mais sobre a empresa

Como líder global em soluções para alimentos e bebidas, temos um amplo e diversificado portfólio de produtos.

Emulsificantes, Sistemas Funcionais, Aromas, Proteínas Vegetais, Moduladores de Açúcar, Sódio e Gorduras Saturadas, Antioxidantes, Fibras, Enzimas, Culturas, Probióticos e Corantes Naturais são apenas alguns exemplos de linhas de nossos produtos e tecnologias que atendem as indústrias de lácteos & sorvetes, carnes, panificação, bebidas funcionais, alcóolicas e não alcóolicas, suplementos, segmento *plant-based*, entre outras.

iff.com

MAKE JOY

through science, creativity & heart



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



Ingredion

Be what's next.

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

- 1º Fécula de Mandioca; Maltodextrinas; Polidextrose; Prebióticos; Sucralose
 2º Amidos Modificados; Amidos Naturais; Dextrina; Glicose, Glucose ou Dextrose; Goma Guar; Oligossacarídeos (Inulina, etc.) e Stevia (Esteviosídeo)
 3º Caramelo em Pó e Líquido

Histórico da Empresa na Premiação

2021

2022/23

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Recebemos este reconhecimento com grande orgulho, pois reforça nosso compromisso com inovação, qualidade e sustentabilidade no setor de ingredientes. A Ingredion trabalha constantemente para atender às necessidades dos consumidores e das indústrias, oferecendo soluções que impulsionam o desenvolvimento do mercado. Seguimos investindo na nossa operação para fortalecer nossa presença no Brasil e nos posiciona como referência global em soluções de textura e ingredientes funcionais.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A textura se tornou um fator decisivo na escolha de alimentos e bebidas pelos consumidores, e a Ingredion está na vanguarda dessa tendência. Nossa pesquisa global revelou que 25% dos brasileiros consideram a textura tão importante quanto o sabor, o que impulsiona nosso foco em soluções sensoriais inovadoras. Com a ampliação da produção de sorbitol e Maltitol, fortalecemos nosso portfólio para oferecer ingredientes que equilibram funcionalidade, saudabilidade e experiência sensorial superior.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Nosso principal objetivo é continuar expandindo nossa capacidade produtiva e consolidar a Ingredion como líder global em soluções de textura. Além do crescimento na produção de ingredientes essenciais para diversas indústrias, seguimos investindo em pesquisa para antecipar tendências e desenvolver soluções clean label e sustentáveis. A inovação, aliada ao nosso compromisso com eficiência e qualidade, nos permite apoiar nossos clientes na criação de produtos diferenciados e competitivos.

Mais sobre a empresa

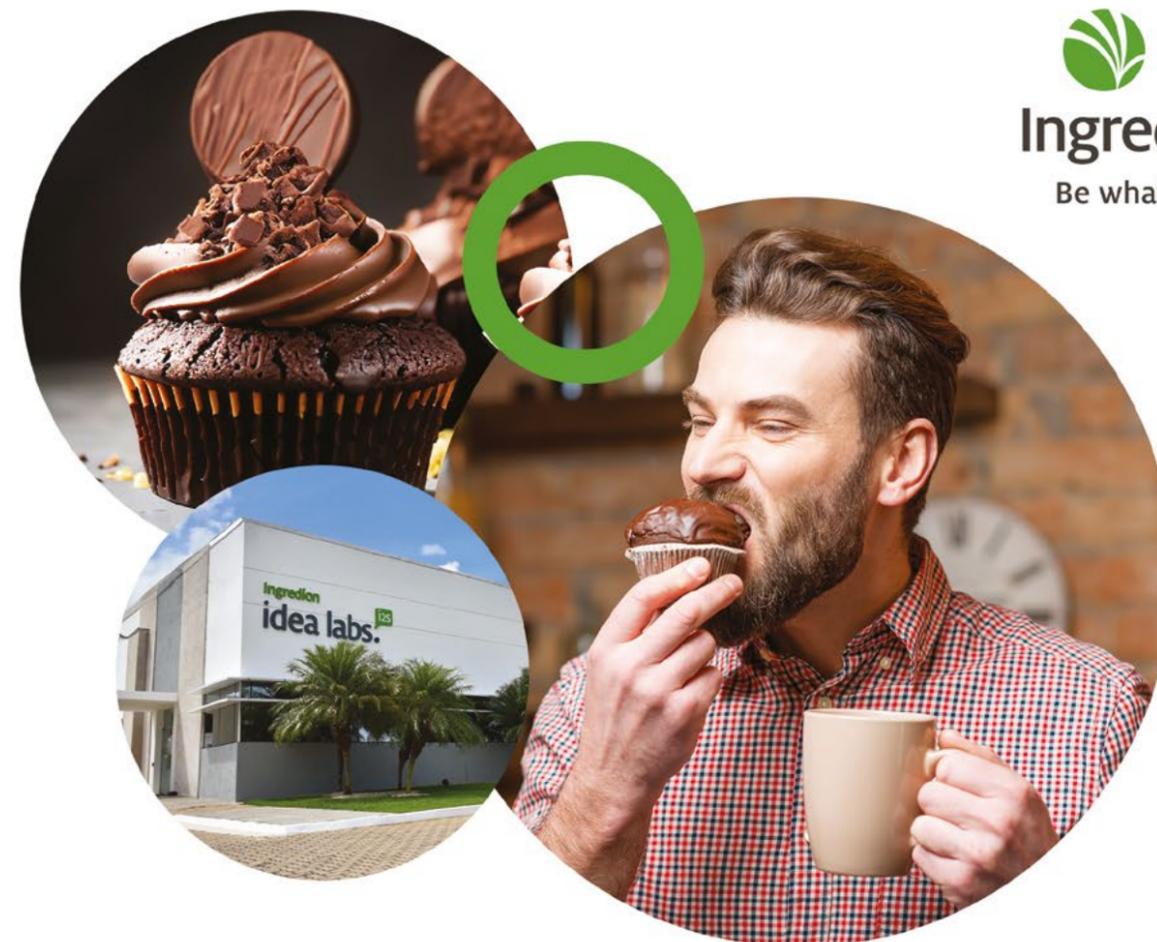
A Ingredion é uma empresa global líder em soluções de ingredientes de origem natural, presente em quase 120 países e com 95 anos de atuação no Brasil. Contamos com quatro plantas industriais no país e cerca de 1.500 colaboradores. Nossa missão é desenvolver soluções inovadoras para os setores de Alimentos, Bebidas, Higiene Pessoal e aplicações industriais; respondendo às demandas crescentes por produtos saudáveis, naturais e sustentáveis. Com investimentos contínuos em pesquisa e tecnologia, ajudamos nossos clientes a oferecer produtos que combinam sabor, textura e nutrição, sempre alinhados às expectativas dos consumidores.

[ingredion.com](https://www.ingredion.com)



Ingredion

Be what's next



Inovação para criar o que vem a seguir.

Inovação é o ingrediente que nos move. Está presente em todas as nossas formulações e nos permite **transformar desafios em oportunidades**. Com pessoas apaixonadas, **expertise global** e um olhar voltado para o **futuro**, capacitamos você a desenvolver produtos que atendem às **novas demandas do mercado**, entregando experiências excepcionais com os **benefícios mais desejados**.

Conte com a gente para tornar o que vem a seguir possível!

Escaneie o QR Code e leve a **inovação da Ingredion** para sua empresa.





SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Fosfatos
2º Ácido fosfórico
3º Minerais, quelatos e suplementos

Histórico da Empresa na Premiação

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

A Innophos mais uma vez recebe o prêmio BIS com muita gratidão e orgulho pelo reconhecimento da marca, qualidade, serviço e produtos.

O prêmio BIS reforça que estamos no caminho certo, consolidando e contribuindo com a Indústria Brasileira.

Somos muito gratos pela parceria, confiança e oportunidade de estar presente em um mercado cada vez mais seletivo e competitivo.

Com certeza receber o prêmio de melhor fornecedor de Fosfatos marca uma trajetória de sucesso da Innophos no Brasil, e estamos entusiasmados e otimistas de que estamos semeando e cultivando um impacto de valor para a indústria e seus consumidores.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

2025 já inicia com várias questões geopolíticas importantes e estamos muito confiantes de que apesar dos desafios, uma gama de oportunidades está sendo aberta para nós, que somos fornecedores tradicionais, confiáveis e inovadores.

Nos últimos anos lançamos alguns fosfatos inovadores que queremos introduzir no mercado brasileiro, buscando sempre prover soluções que atendam às expectativas do consumidor final e da indústria.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Continuaremos focando em desenvolver novas soluções em fosfatos, quelatos minerais para melhorar saúde, bem-estar, indulgência e sabor dos alimentos, bebidas, nutracêuticos e fármacos.

Fosfatos e Quelatos Minerais, possuem diversas funcionalidades, tais como: shelf-life, estabilidade, consistência, textura, fortificação, sendo produtos muito versáteis e de grande uso na indústria.

Nosso lema é valorizar os clientes e suas demandas por novos produtos que facilitem e melhorem a qualidade de vida e nos adaptar e reinventar como empresa para estar sempre presente no dia a dia das indústrias e dos consumidores.

Mais sobre a empresa

Innophos é líder em produção de fosfatos inovadores e ingredientes essenciais, oferecendo soluções que melhoram a qualidade de vida para os mercados de alimentos, saúde e nutrição.

Com sede em Cranbury, Nova Jersey, a Innophos possui operações de fabricação nos Estados Unidos, Canadá, México e China e escritório regional de vendas LATAM em São Paulo, Brasil.

innophos.com

Cal-Rise®

A leavening alternative
to SAPP and SALP

Non-aluminum based solution
Less sodium, more calcium
No aftertaste



Learn more about
our Bakery Solutions



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

LIOTÉCNICA

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Caldos em Pó; Extratos de Malte; Frutas Desidratadas;
Produtos Liofilizados e Vegetais Desidratados

Histórico da Empresa na Premiação

2018 2019/20 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Receber o Prêmio Best Ingredients Suppliers 2025 é um marco que reforça nossa excelência e compromisso com a inovação. Esse reconhecimento nos impulsiona a seguir desenvolvendo soluções de alta performance, sempre alinhadas às necessidades do setor. Agradecemos a nossos clientes, parceiros e à indústria de alimentos, bebidas e suplementos do Brasil por nos escolherem como o fornecedor número 1 em extrato de malte e ingredientes desidratados e liofilizados.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

O setor de alimentos está em constante evolução, impulsionado pela busca por produtos mais saudáveis, naturais e *clean label*. Para atender a essa demanda, investimos na inovação de ingredientes naturais desidratados e liofilizados, que preservam o sabor e valor nutricional dos alimentos, sem a necessidade de conservantes. Além disso, oferecemos soluções que agregam funcionalidade aos produtos, atendendo às expectativas do mercado e às necessidades dos consumidores.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Em 2025, nosso foco será acelerar o crescimento, expandindo mercados e fortalecendo nosso portfólio globalmente. Como o maior fabricante de extrato de malte da América LATAM, seguimos inovando na oferta desse produto, em linhas para a substituição de cacau e em frutas, vegetais, cárneos e lácteos desidratados. Nosso compromisso é desenvolver ingredientes de alta qualidade e soluções que promovam saúde, bem-estar e sabor, sempre alinhados às tendências do setor e às demandas da indústria.

Mais sobre a empresa

Há mais de 60 anos, a Liotécnica é referência em ingredientes e soluções para a indústria alimentícia, fortalecendo grandes marcas no Brasil e no mundo. Investe constantemente em tecnologia e atua em duas linhas principais no mercado B2B: extrato de malte a partir da cevada e secagem de frutas, verduras e carnes. Comprometida com qualidade e satisfação, atua em 6 unidades de negócios, atendendo os mercados B2B e B2C com inovação e eficiência.

 liotecnica.com.br

Liotécnica Vencedora do Premio BIS 2025

Categorias:

Caldos
em Pó

Extrato
de Malte

Frutas
Desidratadas

Produtos
Liofilizados

Vegetais
Desidratados

Agradecemos nossos clientes e parceiros pelo reconhecimento. A Liotécnica reafirma seu compromisso em oferecer um portfólio completo de soluções em ingredientes de fontes naturais que promovem a saúde, o bem-estar e o sabor, que fazem a diferença nas formulações.

LIOTÉCNICA

liotecnica.com.br
faleconosco@liotecnica.com.br

NUTROR

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Pré-Misturas de Vitaminas

Histórico da Empresa na Premiação

2019/20 2021 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Com muita alegria e orgulho, celebramos a conquista deste prêmio pela 4ª vez consecutiva!

Para nós, essa premiação vai além de um reconhecimento - é a prova de que nossos mais de 35 anos de dedicação e compromisso com a excelência fazem a diferença para quem confia em nosso trabalho. Saber que estamos atendendo (e superando!) as expectativas dos nossos clientes é o que realmente nos motiva a seguir inovando e aprimorando cada vez mais. Esse troféu é de todos que fazem parte dessa jornada com a gente.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Nossa estratégia é oferecer soluções completas, integrando suporte técnico, regulatório, processos fabris e análises laboratoriais, sempre com qualidade certificada para garantir segurança e alta performance nutricional. Seguimos fortalecendo nosso atendimento e equipe comercial para consolidar esse compromisso.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Nosso compromisso é com nossos clientes e parceiros, sempre buscando formas de elevar nossa eficiência, reforçando o comprometimento com a qualidade, a inovação e a competitividade. Para isso, nos guiamos por três pilares essenciais: produtos de alta qualidade, serviços especializados e soluções personalizadas, desenvolvidas para atender cada necessidade com excelência.

Mais sobre a empresa

A NUTROR® é fruto de mais de 35 anos de inovação, conquistas e evolução, sempre oferecendo um serviço exclusivo e pré-misturas nutricionais personalizadas para atender às exigências e superar as expectativas de nossos clientes em sabor, textura e alta performance nutricional.

Nosso empenho diário com a excelência impulsiona o sucesso de quem confia em nós, fornecendo soluções que elevam o padrão da indústria de alimentos, bebidas e suplementos alimentares, sempre alinhadas às necessidades do mercado, às tendências de consumo e às expectativas da população.

 mcassab.com.br

GRUPO MCASSAB E NUTROR® Sinergia que dá gosto!

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



Suplementos Alimentares



Doces e Confeitos



Bebidas



Lácteos



Snacks



Plant Based

Explore nossas soluções completas escaneando o QR Code:



Entre em contato:

 nutricaohumana@mcassab.com.br

 +55 11 93263-5619

nexira

Innovation Inspired by Nature

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

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

Histórico da Empresa na Premiação

2017 2018 2019/20 2021 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Recebemos o Prêmio BIS com muita alegria em saber que seguimos na liderança em categorias tão importantes para a indústria de alimentos.

Ele nos motiva a continuar inovando com ingredientes naturais e funcionais, atendendo pioneiramente a indústria e os desejos da sociedade.

O Prêmio BIS é um reconhecimento de um gigante trabalho que envolve forte compromisso de nossos colaboradores e incríveis parcerias com nossos clientes.

Por tudo isso, dedicamos esse prêmio a todos que fazem a Nexira ser BIS!

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A Nexira é líder em acácia, que é um ingrediente super versátil, além de propriedades tecnológicas, ela é fonte de fibras com numerosos benefícios. Como líderes, nossa missão é torná-la cada vez mais conhecida.

Destacaremos nossos texturizantes de alta performance capazes de incrementar o perfil sensorial, algo bastante valorizado pelos consumidores.

Nossa vasta gama de botânicos permite inovar no mercado de nutrição e saúde, possuímos um confiável portfólio de bioativos aprovados na Anvisa.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Nosso negócio é entregar saúde e bem-estar de forma responsável e sustentável, portanto seguiremos com novos estudos e abordagens em ingredientes tecnológicos e nutricionais.

Também daremos atenção aos nossos texturizantes (goma LBG e blends de acácia), capazes de conferir textura premium para os mercados plant based, lácteos e sobremesas.

Comprometidos com a natureza e conscientes da necessidade de reduzir a emissão de carbono, estamos expandindo nossa marca sustentável com prebióticos zero carbono.

Mais sobre a empresa

A Nexira se dedica a fornecer os melhores ingredientes naturais e inovadores para as indústrias de alimentos, saúde e nutrição.

A Nexira possui larga experiência nos benefícios da acácia e, ao longo dos anos, diversificou o seu portfólio com botânicos e uma ampla variedade de texturizantes com goma LBG, guar e tara.

A Nexira tem inúmeras unidades fabris e presença global, seu objetivo é fornecer soluções inovadoras e eficientes inspiradas na natureza.

 nexira.com

Especialista em
Hidrocolóides

130
Years
Since 1895
Innovation Inspired
by Nature

Ingredientes
Nutracêuticos

Crie a experiência sensorial perfeita com LBG

- Texturizante Premium

naltive
locust bean gum



Soluções dedicadas ao bem-estar

- Botânicos com estudos científicos



Líder Global em Acácia

Soluções Naturais & Ótimo Custo-Benefício para as indústrias de Alimentos e Bebidas

- Emulsificante, Estabilizante, Texturizante
- Encapsulante, Formador de filme

Instantgum™ Efastab™
Eficacia™ SuperStab™

- Propriedades prebióticas
 - Alta tolerância digestiva
 - Zero Carbono
- Fibregum™ inoveq



nexira
Innovation Inspired by Nature

Oterra™

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Betacarotenos (Carotenoides, etc.); Caramelo em Pó e Líquido; Clorofila e Clorofilina; Corantes Naturais e Cúrcuma e Curcumina

2º Carbonatos Cálcicos e Bicarbonatos

3º Extratos Vegetais

Histórico da Empresa na Premiação

2021

2022/23

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

A Oterra se orgulha de tornar os corantes naturais fáceis para os clientes e a premiação nos ajuda a confirmar que estamos no caminho certo. Além de ter a mais ampla gama de corantes naturais, oferecemos aos nossos clientes laboratórios e suporte de aplicação em todo o mundo, eventos de inspiração e inovação que ajudam as empresas de alimentos e bebidas a se destacarem no mercado. Atingir o primeiro lugar em corantes naturais e em tantas outras categorias nos enche de orgulho.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Na Oterra focamos em inovação e melhorias contínuas dos nossos produtos. Neste ano lançamos a linha I-Colors Bold® que apromorou a utilização dos corantes naturais em aplicações em pó e em compounds; e o Arctic Blue, espirulina inovadora com benefícios na aplicação além de ser produzida de forma extremamente sustentável. Apresentamos ao mercado campanhas com focos em indústrias específicas como aplicações salgadas, panificação e confeitos. Muitas novidades para compartilhar com as indústrias!

Quais os principais focos de negócios para o ano?

A Oterra está comprometida em liderar o caminho da sustentabilidade para concretizar a visão de colorir os alimentos e bebidas de forma natural e fácil para um mundo sustentável e saudável. O nosso compromisso em gerar impacto ambiental e social positivo nunca foi tão forte e, ao refletirmos sobre nossas principais conquistas, fica claro que estamos fazendo um progresso real e mensurável em metas climáticas ambiciosas, uso crescente de energia renovável e parcerias estratégicas de sustentabilidade, entre outros objetivos focados na sustentabilidade.

Mais sobre a empresa

Selecionamos o melhor da natureza para criar a paleta mais completa possível de tons atraentes.

Nossos corantes naturais atendem à demanda da indústria por alimentos seguros e ingredientes de qualidade nos quais você pode confiar.

Além disso, temos pesquisas de mercado e consumidores e um time técnico expert em aplicações para a perfeita conexão entre nossos ingredientes naturais e a demanda dos consumidores.

 oterra.com



FruitMax®
Acai 300 WSP

HELPING YOU DO
great things WITH
NATURAL COLORS

Oterra™



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

2º Ervas e Especiarias, Produtos Liofilizados
3º Condimentos e Preparados

Histórico da Empresa na Premiação

2022/23

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

A Polico Alimentos recebe esta condecoração com imensa honra. Ser reconhecida no prêmio BIS, uma referência no setor industrial, reafirma nosso compromisso com a excelência no fornecimento de ingredientes para a indústria. Focamos em especiarias, condimentos, produtos desidratados, nuts e sementes, assegurando qualidade e a segurança do alimento. Esse reconhecimento destaca nosso empenho em oferecer soluções personalizadas, com produtos selecionados e processados para os mais altos padrões.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Nosso diferencial é fornecer especiarias e condimentos de alta qualidade e padronização para a indústria. Temos processos rigorosos de seleção e beneficiamento, assegurando sabor, aroma e composição estáveis, conforme exigências técnicas. Destacamo-nos na personalização, ajustando granulometria e misturas específicas. Investimos em rastreabilidade, segurança dos alimentos e tecnologia de processamento, garantindo alta performance dos ingredientes nas formulações industriais.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Em 2025, focamos em fortalecer nosso fornecimento de especiarias, condimentos e ingredientes personalizados para a indústria. Desenvolvemos soluções sob medida, adaptando granulometria, blends exclusivos e especificações técnicas para cada cliente. Melhoramos nossos processos de beneficiamento e controle de qualidade, garantindo ingredientes que agreguem valor às formulações. Ampliamos nosso portfólio de condimentos para segmentos como alimentos, bebidas, suplementos e cosméticos.

Mais sobre a empresa

A Polico Alimentos é referência no fornecimento de especiarias, condimentos, produtos desidratados, nuts e sementes para a indústria. Comprometemo-nos com a entrega de ingredientes de qualidade superior e alto valor agregado, respeitando as exigências industriais. Nosso amplo portfólio e processos rigorosos garantem produtos seguros para diversas aplicações. Investimos em inovação e desenvolvimento de misturas personalizadas, otimizando processos e agregando sabor e funcionalidade às formulações dos clientes.

 polico.com.br



SOLUÇÃO PARA INDÚSTRIAS, VAREJOS E DISTRIBUIDORAS

Há mais de 20 anos fornecendo o que existe de melhor em alimentos naturais.



FRUTAS SECAS



CHÁS



SNACKS



TEMPEROS



GRÃOS



ADITIVOS

Transforme sua produção com ingredientes de qualidade exemplar! Na Polico Alimentos, temos a solução perfeita para sua indústria, com distribuição para todo o Brasil.

Entre em contato e descubra como podemos impulsionar seus produtos e levar sua marca ao próximo nível. Juntos, faremos a diferença!

 (11) 3732-3250

 PolicoAlimentos

 policoalimentos

 www.polico.com.br



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

Rousselot

| by Darling Ingredients

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

1º Colágenos

3º Gelatinas

Histórico da Empresa na Premiação

2018 2019/20 2021 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

É uma honra para a Rousselot poder participar mais um ano deste grande evento e ter a alegria de receber o Prêmio BIS 2025 nas categorias colágeno (primeiro lugar) e gelatina (terceiro lugar). Trabalhamos incessantemente para fornecer as melhores soluções aos nossos clientes, mantendo sempre um compromisso inabalável com a qualidade, segurança e sustentabilidade. Receber este reconhecimento do mercado por meio do Prêmio BIS nos enche de orgulho e mostra que estamos no caminho certo.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Há um crescimento global no interesse por colágeno hidrolisado. Relatórios de mercado como Mintel e Euromonitor evidenciam essa tendência, enquanto publicações científicas em fontes renomadas como PubMed e Journal of Cosmetic Dermatology reforçam seus benefícios. Nosso portfólio Health & Nutrition é dedicado a atender à crescente demanda por soluções com qualidade premium, eficácia e segurança, o que inclui o colágeno hidrolisado Peptan®, marca líder mundial, e o Nextida GC, colágeno inovador de composição específica que atua de forma natural no controle dos picos de glicose após a refeição. Um encontro da ciência com a inovação.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Continuar desenvolvendo o mercado de colágeno, trazendo ainda mais soluções inovadoras - sempre embasadas cientificamente - para auxiliar nos desenvolvimentos de nossos clientes e parceiros.

Mais sobre a empresa

A Rousselot é uma marca da empresa norte-americana Darling Ingredients. Líder mundial em soluções à base de colágeno para as indústrias alimentícia, de saúde e nutrição, farmacêutica e biomédica.

Trabalhamos localmente em parceria com nossa base global, oferecendo soluções avançadas através de nossas operações de última geração, extensa expertise técnica e pesquisa científica contínua, ajudando nossos clientes a alcançarem seus objetivos.

Um compromisso contínuo com os mais altos padrões internacionais de qualidade, segurança e sustentabilidade são a base de nossa missão. É esse compromisso que nos move diariamente.

 darlingii.com/rousselot

Peptan
A world of potential

Com a ciência
do colágeno,
você vai além:
mais beleza,
performance
e mobilidade.

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Conheça nosso portfólio e descubra por que somos a **NÚMERO 1** em colágenos pelo Prêmio BIS 2025
darlingii.com/rousselot

Rousselot
| by Darling Ingredients

Top Distribuidores

Atuando como elo de ligação entre os produtores de ingredientes e os fabricantes de alimentos e bebidas, as empresas distribuidoras de ingredientes são essenciais na complexa cadeia de suprimentos desse setor. Ao desempenharem diversas funções, desde a seleção e aquisição dos ingredientes junto aos produtores até a entrega dos mesmos aos fabricantes, essas empresas têm como responsabilidade assegurar a qualidade e a segurança dos ingredientes fornecidos, bem como a entrega no momento certo e nas condições ideais de conservação, o que é especialmente importante em uma indústria onde a qualidade dos ingredientes pode fazer toda a diferença no produto final.

O papel das empresas distribuidoras vai muito além da simples distribuição de produtos, contribuindo significativamente para garantir uma cadeia de abastecimento confiável, através do fluxo eficiente de matérias-primas e insumos necessários para a produção de uma ampla variedade de produtos alimentícios.

Reconhecer e premiar a excelência desse desempenho é o objetivo da categoria Top Distribuidores, criada pelo Prêmio BIS - Best Ingredients Suppliers - em 2019, e que desde a sua primeira edição, vem cumprindo o papel de destacar a capacidade dessas empresas em fornecer ingredientes de alta qualidade, seguros e confiáveis para a indústria de alimentos e bebidas.

Parabéns aos TOP DISTRIBUIDORES 2025!

Top 15

	Química Anastacio
	Azelis Vogler
	Barentz
MCassab	
IMCD	
Daxia	
Brenntag	
Aquia	
Grankow	
Caldic	
Matrix	
Mastersense	
Univar	
Oxiquim	
Doremus	



Top Distribuidor

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Histórico da Empresa na Premiação

2015 2016 2017 2018 2019/20 2021 2022/23 2024

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

A Química Anastacio está imensamente orgulhosa por, mais um ano, ser vencedora deste importante prêmio do mercado alimentício. Trabalhamos incansavelmente para entregar os melhores ingredientes e soluções aos nossos clientes, sempre focando em agilidade e simplicidade em nossas entregas.

Essa conquista é resultado de um trabalho em equipe e reforça nosso compromisso com a qualidade, inovação e excelência no atendimento.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Contamos com um extenso portfólio de soluções para diversos segmentos, como: aromatizantes, balas, doces e confeitos, bebidas, biscoitos e chocolates, cárneos, laticínios, molhos, panificação, plant-based, sorvetes, nutrição esportiva.

Nossa estratégia é baseada em inovação contínua para acompanhar as demandas do mercado, além de contar com uma equipe altamente especializada e parcerias estratégicas que garantem qualidade e eficiência em todas as etapas, desde pesquisa até a entrega final.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Expansão geográfica - Fortalecimento da presença no sul, sudeste e nordeste do Brasil, além da consolidação nos mercados da Argentina, México e China.

Logística eficiente - Armazenagem dedicada e estratégica, garantindo estoques disponíveis para atender demandas just-in-time.

Diversidade de produtos e serviços - Oferecemos um portfólio completo, sendo uma one-stop-shop para nossos clientes.

Flexibilidade de embalagens e volumes - Adaptamos nossas soluções às necessidades específicas de cada cliente, incluindo opções personalizadas.

Suporte técnico especializado - Nossa equipe está pronta para auxiliar na formulação e aplicação dos produtos.

Facilidades financeiras - Oferecemos condições diferenciadas, incluindo financiamento para importações diretas, visando otimizar custos para nossos clientes.

Com essas iniciativas, fortalecemos nossa posição no mercado, atendemos nossos clientes de forma mais eficiente e ampliamos nossa base de negócios.

Mais sobre a empresa

A Química Anastacio é uma das maiores distribuidoras de produtos químicos da América Latina, com um portfólio de mais de 1.700 produtos de alta qualidade, representando cerca de 400 fornecedores globais.

9 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil Presença na Argentina e no México

Atuamos como uma extensão de negócios entre clientes e fornecedores, promovendo parcerias sólidas e soluções personalizadas para impulsionar a inovação e o sucesso conjunto.

 anastacio.com

Mais do que uma distribuidora de produtos químicos, somos a extensão do seu negócio.

Com 9 centros de distribuição estrategicamente localizados no Brasil, presença consolidada na Argentina e no México, e uma rede de cerca de 400 fornecedores globais, somos uma das principais distribuidoras de produtos químicos na América Latina.

Nossa missão é ser uma parceira global de confiança, oferecendo serviços e soluções inovadoras para impulsionar o desenvolvimento do seu negócio.

Descubra como nossas soluções podem transformar sua próxima criação!

www.anastacio.com

11 2133-6600 | [in](#) [f](#) [@](#)

Canal digital exclusivo para pedidos de cotações: [☎ \(11\) 96623 0075](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511966230075)




Anastacio > **Nutrição Humana e Esportiva**



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Top Distribuidor

Histórico da Empresa na Premiação

2017 2018 2019/20 2021 2022/23 2024 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

É uma honra estarmos, mais uma vez, entre os top 3 distribuidores no BIS. São 9 anos de reconhecimento, reforçando nosso compromisso com a excelência em qualidade e atendimento. A integração em 2024 trouxe ainda mais desafios e oportunidades de inovação no setor. Essa conquista é fruto da dedicação de nosso time, e seguimos juntos construindo um futuro promissor para a indústria de alimentos e bebidas.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

Expandiremos nosso portfólio e, com o novo laboratório inaugurado em 2024, reforçamos nosso suporte às indústrias de panificação, confeitaria e chocolates. Nosso diferencial é unir tendências globais com a brasilidade e garantir inovação e qualidade nas entregas. Fortalecemos equipes com treinamentos técnicos e mantemos nosso CTV próximo da indústria, alinhando marketing, inteligência de mercado e vendas para estratégias assertivas.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Nosso foco está na personalização, com a área de blends Taylor-Made, com a linha Vogler Systems, desenvolvemos soluções sob medida para cada projeto. Buscamos atender às necessidades das indústrias de alimentos e bebidas com flexibilidade, alinhando qualidade, eficiência e adaptação às demandas do mercado.

Mais sobre a empresa

Fundada nos anos 90, a Vogler se destacou como distribuidora de ingredientes para alimentos e bebidas. Celebrando 35 anos, a empresa tem uma trajetória marcada pela pesquisa e desenvolvimento de ingredientes.

Em 2023, nos tornamos Azelis | Vogler, e fazer parte do maior grupo global na distribuição de ingredientes e produtos químicos especiais e inovadores é a confirmação de que conquistamos nosso objetivo, graças à dedicação e ao esforço de nossa equipe. Além da distribuição, oferecemos suporte técnico por meio do CTV, realizando eventos personalizados para cada segmento. Estamos sempre atentos às tendências e às questões regulatórias para atender com excelência.

 vogler.com.br

São 35 anos de muita história, inovação e referência no mercado



Barentz.

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Top Distribuidor

Histórico da Empresa na Premiação

2015 2016 2017 2018 2019/20 2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

Recebemos o prêmio Best Ingredients Suppliers 2025 com grande orgulho e gratidão, pois ele reconhece nosso trabalho dedicado e compromisso com soluções de excelência. Já havíamos conquistado essa posição algumas vezes como Tovani Benzaquen, e agora, como Barentz, uma distribuidora global, temos a satisfação de alcançar esse reconhecimento novamente, reafirmando nossa dedicação à inovação e impacto positivo para nossos clientes e para a sociedade.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

A indústria de ingredientes está evoluindo rapidamente, impulsionada pela demanda por sustentabilidade, inovação e personalização. Ingredientes clean label, formulações otimizadas e sinergia tecnológica estão no centro das atenções. Para atender a essas tendências, apostamos em parcerias estratégicas, no desenvolvimento de soluções tecnológicas e na integração de práticas sustentáveis, garantindo competitividade para os clientes e alinhamento com as exigências do mercado e da sociedade.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Em 2025, nosso foco está em fortalecer mercados estratégicos e ampliar nossa oferta de soluções completas e integradas. Combinamos ingredientes de forma sinérgica para garantir benefícios funcionais e tecnológicos, destacando-nos como uma distribuidora global com um portfólio amplo e especializado. Apostamos na inovação e no desenvolvimento de moléculas funcionais em parceria com fabricantes globais, sempre com uma abordagem consultiva, apoiada por um time técnico e comercial capacitado para entregar soluções personalizadas que maximizem a competitividade de nossos clientes.

Mais sobre a empresa

A Barentz é uma distribuidora global de soluções em ingredientes especiais, reconhecida por conectar fabricantes líderes a diversas indústrias. Com mais de 70 anos de experiência e presença em mais de 70 países, estamos fortalecendo nossa marca na América do Sul desde 2018, consolidando operações no Brasil e ampliando nossa presença na região. Oferecemos um portfólio robusto, suporte técnico especializado e parcerias estratégicas, entregando soluções inovadoras e personalizadas para atender às necessidades específicas de cada cliente.

 barentz.com

Barentz.

Aprimore seu produto com soluções inovadoras e funcionais!

Ácido hialurônico - Haplex® Plus
 Agente anti-stress - Lactium®
 Agente de imunidade - Beta glucana de levedura - Wellmune®
 Agente de imunidade - Lactoferrina - Proferrin®
 Agente de saciedade - DNF-10®
 Agentes laxativos - Lactitol e Lactulose
 Agente para melhoria do sono - Gabarelast®
 Alga marinha antioxidante - TetraSOD®
 Beta-alanina - CarnoSyn®
 Bitartarato e citrato de colina
 Cafeína natural do chá verde - TEÍNA™
 Cafeína microencapsulada
 Coenzima Q10 - 98%
 Controle de glicemia - Pep2dia®
 Controle de glicemia e emagrecimento - Reducose®
 Creatina - Creapure® & Creavitalis®
 DHA e Ômega3 - Desodorizados, com opções veganas
 Extrato de açafrão para melhoria do humor - Affron®
 Extrato de cranberry - Cranpure®
 Fosfatidilserina - Memree®
 L-Carnitina - Carnipure®
 Peptídeos bioativos de colágeno

- Melhoria tecnológica, aporte proteico - OPTIBAR®
- Saúde da pele, cabelo e unhas - VERISOL®
- Saúde das articulações - FORTIGEL®
- Saúde dos ossos - FORTIBONE®
- Saúde dos tendões - TENDOFORTE®
- Saúde muscular - BODYBALANCE®

 Peptídeos de colágeno

- Melhoria tecnológica, aporte proteico - OPTIBAR®

 Probióticos - BC30®, LC40 e K8
 Saúde das articulações e pele - Metilsulfonilmetano - OptiMSM®
 Triglicerídeo de cadeia média - TCM
 Trans-resveratrol natural - Veri-te™
 Cogumelo padronizado em vitamina D2 - Earthlight®

Somos
vencedores
do
**Prêmio
BIS**

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS



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

Barentz • Av. Angélica, 2220 • São Paulo • Brasil
 Tel: +55 11 2974 7474 • E-mail: suporte.br@barentz.com

Siga-nos nas redes sociais

 Barentz

 Barentz | Human Nutrition — Solutions



Top Distribuidor

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Histórico da Empresa na Premiação

2024

2025

Como a empresa recebe a condecoração do Best Ingredients Suppliers 2025?

É com grande satisfação que a IMCD Brasil Food & Nutrition recebe, pelo segundo ano consecutivo, o prêmio BIS – Best Ingredients Suppliers 2025 como Top Distribuidor.

Esse reconhecimento reflete o compromisso da nossa equipe e a relação de confiança com clientes e parceiros. Seguimos motivados a inovar e oferecer soluções que impulsionam o setor, inspirando novas descobertas e lançamentos.

Quais os destaques e estratégias para o setor de Ingredientes para alimentos e bebidas?

O setor de ingredientes para alimentos e bebidas segue três pilares: nutrição, sabor/textura e acessibilidade. A demanda por saudabilidade impulsiona fortificação, redução de açúcar, sódio e gordura, além de ingredientes com foco na saúde intestinal. Inovação em sabores e texturas equilibra indulgência e nutrição. Já a eficiência foca em redução de custos, maior vida útil e sustentabilidade, garantindo produtos acessíveis, porém com valor agregado.

Quais os principais focos de negócios para o ano?

Os principais focos de negócios para 2025 incluem segmentos estratégicos como o de lácteos, bebidas e panificação, combinando ainda com as tendências voltadas para acessibilidade, inovação sensorial e saudabilidade. As iniciativas incluem novas soluções, ampliação de portfólio e fornecedores, bem como o fortalecimento de parcerias com líderes do setor, além da participação em eventos técnicos e feiras e cocriações com nossos clientes.

Mais sobre a empresa

Com quase 30 anos de história e mais de uma década nas Américas, a IMCD se consolidou como líder global na distribuição de ingredientes, oferecendo soluções personalizadas e de alta qualidade. Com sede em São Paulo e filial em Recife, contamos com armazéns estratégicos e certificações essenciais, como ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e PRODIR, reafirmando nosso compromisso com segurança, meio ambiente e excelência.

 imcdgroup.com



Formulamos
com **consciência**
e executamos
com **cuidado**

Monitoramos as tendências de mercado e acompanhamos o comportamento do consumidor para trazeremos 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

SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS



Executiva do ano

Cristina Spressão Doretto
CEO

A Sra. foi eleita Executiva do Ano BIS 2025 pelos profissionais que atuam no setor de alimentos e bebidas. Qual a importância deste reconhecimento?

Uma honra ser reconhecida nesta fase da minha carreira onde já trilhei um longo caminho e, graças à Deus, poder olhar para trás e ver com satisfação que construí uma organização alicerçada em princípios claros e perenes, com um time forte, coeso e com brilho nos olhos. Um orgulho ter conquistado, ao longo desta jornada, parcerias longevas com clientes globais e que refletiram neste reconhecimento.

Como foi o início da sua carreira na indústria de ingredientes para alimentos e bebidas? Quais os desafios que enfrentou no início e como superou as dificuldades?

Ainda no colegial fui bolsista num programa de ensino, quando pude estudar 1 ano nos Estados Unidos. Me formei em Engenharia de Alimentos, na Unicamp, e iniciei minha carreira na antiga Ailiram, hoje Nestlé Marília, em Março de 1977, onde trabalhei por 16 anos. Tive muitas oportunidades de estágios e cursos técnicos, no exterior, que enriqueceram a minha formação técnica e gerencial.

O fato de não poder aceitar as várias oportunidades de transferência para galgar altos cargos, em função da minha condição familiar, me levaram a decidir a empreender.

Após muitas reflexões e angústias, finalmente decidi iniciar, em Marília- SP, a Carino Ingredientes, voltada a oferecer produtos e serviços de alto padrão de qualidade, com foco nas grandes indústrias que demandavam por atendimento técnico de desenvolvimento de produtos e prestação de serviços.

Pelo fato de ser mulher, na década de 90, meu grande desafio foi como conciliar a vida familiar de mãe e esposa de médico, no interior Paulista, com o empreendedorismo.

Por se tratar de algo pioneiro, outro grande desafio foi encontrar, com recursos limitados, o modelo de organização ideal, adequado e sustentável, que atendesse às demandas das grandes indústrias, muito exigentes.

Quais as principais características comportamentais de um executivo de sucesso?

O autoconhecimento é a base da decisão de quanto estás disposto a investir e assumir os riscos, abrindo mão da zona de conforto. Disciplina, resiliência, força de trabalho, empatia com a equipe e stakeholders, coerência no discurso e atos, além da capacidade em liderar times de alta performance.

Como Executivo BIS do Ano, como mantém a competitividade em um mercado que está sempre evoluindo? Como identificar oportunidades de crescimento e antecipar as demandas do mercado?

O fato de sempre buscar por excelência, além do cuidado diário para não cair na armadilha da zona de conforto sempre foram muito importantes para manter a empresa competitiva.

Estamos em outros tempos e quase tudo mudou. São muitas informações e incertezas, tudo muda muito rápido e nós temos que acompanhar, sempre atentos a essas mudanças, às tendências dos mercados internacionais, novas tecnologias e novos modelos de organizações. Estar presente, junto aos clientes, ouvindo e descobrindo as demandas e oportunidades também é vital para o negócio.

Qual conselho daria a profissionais que estão começando no setor?

Identificar o que realmente move a iniciar uma empreitada, conhecendo os riscos e incertezas pelo caminho. Escolher bem o cliente, a quem e como atender. Ter clareza no posicionamento do seu negócio e identificar, previamente, quais serão as vantagens competitivas e possíveis barreiras de entrada no negócio. Alinhar sempre as demandas com as tecnologias e se preparar, muito, para liderar pessoas.



SOU
BIS
2025
BEST INGREDIENTS
SUPPLIERS

Química Anastacio

Como a QUÍMICA ANASTACIO recebeu a notícia de ter sido eleita, pelos leitores, Empresa do Ano do mercado de ingredientes para alimentos e bebidas?

Ficamos extremamente honrados com esta premiação! Nosso compromisso sempre foi oferecer os melhores serviços e soluções aos nossos clientes, e essa conquista reflete nossa dedicação e esforço contínuo. Nosso crescimento acelerado no Brasil reforça nossa busca por excelência, com o objetivo de: manter nossa liderança no mercado, ser a melhor distribuidora de ingredientes e produtos químicos do Brasil na visão dos clientes, ser a mais rentável do setor, ser a melhor empresa para se trabalhar entre distribuidores e tradings químicos, ser referência em práticas ESG.

Até 2024, ocupávamos a 6ª posição entre as maiores distribuidoras de produtos químicos da América Latina, de acordo com a ICIS Top 100 Chemical Distributors. Seguimos trabalhando incansavelmente para alcançar o Top 3

Qual o papel do time QUÍMICA ANASTACIO neste reconhecimento? Qual impacto das pessoas na conquista do BIS 2025?

Essa conquista é resultado de um trabalho em equipe extraordinário. O compromisso, dedicação e expertise de nossos colaboradores são fundamentais para alcançarmos a qualidade, inovação e excelência no atendimento que nos destacaram no Prêmio BIS 2025.

Quais são as perspectivas futuras para o setor na América Latina?

A América Latina é um mercado estratégico e promissor para o setor de ingredientes, com destaque para o Brasil como protagonista em inovação e desenvolvimento. Nossa presença na região, com centros de distribuição na Argentina e no México, nos permite acompanhar de perto as tendências e demandas do setor. Observamos um crescimento significativo impulsionado por consumo consciente, saudabilidade e sustentabilidade, e seguimos preparados para oferecer soluções alinhadas a essas transformações.

Jan Krueder, CEO na Química Anastacio



Qual a importância do mercado brasileiro neste cenário?

O Brasil desempenha um papel central na evolução do setor de ingredientes, sendo um polo de inovação e consumo. O mercado brasileiro dita tendências globais e apresenta demandas cada vez mais sofisticadas, o que impulsiona a busca por ingredientes funcionais, naturais e sustentáveis. A Química Anastacio acompanha essas mudanças com uma abordagem ágil, antecipando necessidades e oferecendo soluções que agregam valor à indústria de alimentos e bebidas.

Os últimos anos têm revelado tendências de consumo que estão impactando o setor de alimentos e bebida e, conseqüentemente, o setor de ingredientes. Como a QUÍMICA ANASTACIO vem gerenciando as mudanças trazidas pelas inovações disruptivas e como deixa sua marca neste sentido?

Nosso compromisso com a inovação nos permite não apenas acompanhar as mudanças, mas também liderar transformações no setor. Estamos constantemente investindo em novas soluções, parcerias estratégicas e tecnologia para atender às crescentes exigências do mercado. A flexibilidade e a capacidade de adaptação são diferenciais que garantem que nossa marca esteja sempre à frente, oferecendo ingredientes que atendem aos novos padrões de qualidade, saudabilidade e sustentabilidade.

Quais as principais práticas quando se trata de ESG na QUÍMICA ANASTACIO?

A sustentabilidade é um pilar estratégico da Química Anastacio. Somos signatários do Pacto Global da ONU e alinhamos nossas iniciativas à Agenda 2030, incorporando os princípios ESG em todas as nossas operações. Em 2024, reforçamos nosso compromisso ao estabelecer a ética e a sustentabilidade como um dos valores fundamentais da empresa.

Dentre nossas principais práticas ESG, destacam-se:

- Gestão eficiente de resíduos e política de compras sustentáveis
- Redução de carbono e utilização de energia 100% renovável na fábrica
- Projetos de inclusão e diversidade
- Premiações que reconhecem nossos esforços, como a Medalha de Bronze EcoVadis e o prêmio da Pirelli pelo projeto social Inspirar, do Instituto Anastácio

Além disso, fomos mencionados na edição das *1.000 Maiores Empresas do Brasil* da revista *Isto É Dinheiro*, destacando-nos em governança corporativa, responsabilidade social e inovação. Também chegamos à final do ESG Summit Brazil, uma premiação nacional que reforça nossa atuação responsável e sustentável.

Três palavras que definem a QUÍMICA ANASTACIO, Empresa do Ano BIS 2025

Eficiência, Inovação e Excelência.

A|I

FERRAMENTAS DE CONVERSÃO ONLINE

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**
te encontram aqui!

A Indústria de Alimentos e Bebidas é a maior do Brasil, representa 10,8% do PIB e engloba cerca de 40 mil empresas - **NOSSOS LEITORES. SEUS COMPRADORES.** São **55 MIL CONTATOS** no mais completo e atualizado mailing do setor.

Confira a seguir como se destacar:

GUIA de FORNECEDORES A|I

COTAÇÃO de INGREDIENTES A|I

Boas Vendas



www.aditivosingredientes.com.br

CHEGOU!
MÍDIA
KIT A|I
2 0 2 5

Seus **POTENCIAIS COMPRADORES**
te encontram aqui!

NEWS A|I INSTA A|I TV A|I REVISTA A|I

PORTAL A|I EMAIL MKT A|I

GUIA de FORNECEDORES A|I

COTAÇÃO de INGREDIENTES A|I

Reserve os melhores espaços para sua marca

CONFIRA



BIS 2026

EDIÇÃO ESPECIAL 10 ANOS

FABRICANTES

TOP DISTRIBUIDORES

EXECUTIVO DO ANO

EMPRESA DO ANO

Vote já!

AI