

NOSSA MENSAGEM



Gostaríamos de agradecer a todos pela colaboração em 2007, desejando a vocês e seus familiares um natal de muita paz e um 2008 repleto de saúde, paz e prosperidade. A ABIAM, Associação Brasileira da Indústria e Comércio de Ingredientes e Aditivos para Alimentos, contando atualmente com 30 associados, distribuídos entre empresas de pequeno, médio e grande porte, responsáveis por 70% da produção e comercialização do segmento, mantém indiscutível representatividade para falar em nome da indústria e comércio, onde quer que a defesa de seus legítimos interesses esteja em foco. Em 2007, várias ações continuaram em pleno andamento na Abiam, como nossa presença oficial nas discussões relativas a legislação Mercosul e da revisão da legislação interna, nossos constantes encontros com as autoridades sanitárias do país tanto em Brasília e em São Paulo, nossa participação no conselho consultivo no Cereal Chocotec – Itai, diferentes visitas a feiras nacionais e internacionais, nossa presença em seminários que trataram de questões relativas aos funcionais, a agro indústria e a energia, etc... tudo sempre em defesa de nossos interesses setorial. Outros pontos a destacar-se foram também às promoções de encontros setorial com autoridades sanitárias e fiscal que permitem a todos no setor melhor compreender e aplicar de forma

correta nossas diferentes regras em suas empresas.

Para 2008, a manutenção destes grupos de trabalho de elevado nível, nossa forte presença em defesa setorial junto ao governo, etc..., a promoção do segmento através do patrocínio de feiras, seminários e nossa participação direta em eventos que possam trazer prestígio e conhecimentos, para os membros do setor; estimulando o crescimento do mercado interno e externo criando estratégias para o bom desempenho de nossas empresas mais uma vez estas, em linhas gerais, serão as atividades de maior vulto ABIAM. Em 2007 estimamos uma evolução de nosso mercado em 5% alicerçada sobretudo em novos produtos e tecnologias, devendo para 2008 trabalharmos em mesmo alinhamento, sendo nossas maiores dificuldades hoje: A difícil paridade Cambial que atinge valores bastante abaixo de nosso ponto de equilíbrio. O aumento de custos de nossos produtos e fixos, advindos de nossas matérias primas e outros.

A dificuldade de realinhar preços em função do poder aquisitivo de nossos consumidores.

Em 2008, venha participar conosco, tornando-se um Associado!

Helvio T. Collino
Presidente.

NESTA EDIÇÃO

Nossa Mensagem

Perfil do Associado

Notícias

Associe-se:

Sua empresa estará contribuindo de forma mais ativa das discussões do segmento. Além disso, estará recebendo e participando das atualizações da legislação do Setor de Ingredientes e Aditivos para Alimentos. Dúvidas ou propostas:
Tel: 11 - 3816-2928 ou abiam@abiam.com.br.



BOAS VINDAS - NOVO ASSOCIADO



USINA ITAIQUARA DE AÇUCAR E ALCOOL S/A.

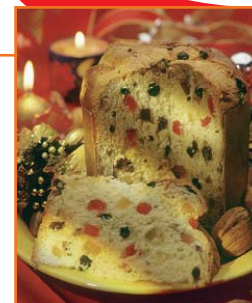
Rua Maestro Gabriel Migliori, 279
CEP 02712-140 - São Paulo - SP
FONE: 3933-3033 FAX: 3936-2293
www.itaiquara.com.br

EVENTOS

A ABIAM participou
de 05 a 09/11
em Montevideo
na Reunião do SGT3
Alimentos Mercosul.

Novo Lançamento Emulzint

O novo lançamento da Emulzint chegou para simplificar! Zeelandia Panetone, é uma mistura pronta que incorpora todos os ingredientes, inclusive os ovos! Basta adicionar água, fermento e as frutas cristalizadas para fazer panetones leves, macios, úmidos, com bom volume e excelente sabor, capazes de deixar qualquer cliente com "água na boca". O produto dispensa equipamentos sofisticados ou processos complicados, possibilitando a produção de panetones pelo processo direto e sem gordura trans em sua composição. Além dos Panetones tradicionais, a mistura também permite inúmeras variações de receitas como, Stolen, Bolo Gallup, Colomba, Amsterdam, Bolod'oro, Bolo Rei, Rosca Natalina, etc. O Zeelandia Panetone, é comercializado em caixas contendo 10kg de mistura e uma receita desenhada e descomplicada, que orienta o padeiro passo a passo, facilitando a produção e oferecendo mais segurança, qualidade e padronização.



Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, óleo de palma, ovo integral pasteurizado desidratado, sal refinado iodado e leite em pó.

Contém: Glúten e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter traços de gergelim, soja, sulfito, amendoim, aipo e ovo.

Embalagem: Caixa de papelão com 10Kg.

Forma física: Pó.

Prazo de validade: 4 meses, sob as condições de armazenamento e temperatura recomendada, a partir da data de fabricação.



Globalfood
Advanced Food Technology

Globalfood comemora 20 anos.

Em outubro 2007 a Globalfood comemora 20 anos. Inovadora, é uma das principais fornecedoras de soluções tecnológicas para indústria alimentícia brasileira, oferecendo: sistemas de estabilizantes, culturas, coalhos, enzimas, conservantes, aromas texturizantes e kits para análise de antibióticos.

Sua história começa em 1844 na Alemanha, fundada por membros da família do atual Diretor Presidente da Globalfood, no desenvolvimento das primeiras tecnologias para a fabricação de alimentos duráveis. Instalada em São Paulo, conta com um centro tecnológico e uma equipe de profissionais altamente qualificados e especializados, realizando a cada dia parceria com seus clientes, solucionando problemas e criando novos produtos.

Nestes 20 anos, juntamente com suas parcerias internacionais, a Globalfood alcançou know-how, realizando pesquisas contínuas, trazendo inovações e soluções mundiais para aplicações locais e personalizadas, atendendo necessidades e exigências das indústrias alimentícias e finalmente do consumidor final.

Destaca-se a filosofia Globalfood: "Tecnologia mundial para o mercado brasileiro".

Klaus Hasserodt
Diretor Presidente

Inovação é nossa especialidade.

R. Alberto Sampaio,45 – V. Sta Catarina
– 04373-030 – São Paulo – SP.

Tel: (11) 5564 1100 / Fax 11 5564 1101

www.globalfood.com.br