



- Celulose microcristalina
- Estabilizantes

Mensagem da Diretoria

“Agradecemos a todos que votaram na BLANVER! Estamos muito felizes e orgulhosos em sermos a empresa fabricante de Celulose Microcristalina mais lembrada no Brasil. Isso reforça ainda mais nosso compromisso em ofertar produtos e serviços de alta qualidade!”



A Empresa

Com mais de 30 anos de experiência, somos uma multinacional brasileira fabricante de matérias-primas para as indústrias de alimentos, nutracêutica e também farmacêutica.

Somos reconhecidos pelo alto nível de qualidade e suporte técnico global em aplicações.

Marcas consolidadas como: MICROCEL®, TABULOSE SC®, SOLUTAB® e SORB-CEL® são comercializadas em mais de 100 países espalhados por todos os continentes.

Nossas instalações são periodicamente auditadas e aprovadas por clientes, auditores externos e órgãos independentes.

Dispomos das certificações FSSC 22000 e ISO 9001:2008.



Os Produtos



A BLANVER produz ingredientes sob rigorosas condições de fabricação. Controles de processos monitoram os pontos críticos, o que garante o cumprimento dos compêndios oficiais, resultando em produtos acabados altamente consistentes e de qualidade!

Os nossos ingredientes não contêm em sua composição: lactose, glúten, açúcar e são livres de OGM.

Na área de alimentos, nossos ingredientes podem ser utilizados em diversas aplicações como: bebida láctea, creme de leite, leite de coco, sorvete, salgadinhos extrusados, queijo ralado e outros, tendo diversas funções, como por exemplo: estabilizante, espessante, agente suspensor, antiaglutinante e agente de cremosidade.

Em produtos nutracêuticos, as aplicações podem ser em: comprimidos, cápsulas, suspensões e efervescentes, atuando como desintegrante, agente de compressão e base para efervescentes.

BLANVER

Qualidade em Ingredientes para a Indústria Alimentícia



Agradecemos a todos que votaram na BLANVER! Estamos muito felizes em sermos a empresa fabricante de Celulose Microcristalina mais lembrada!



Fabricante nacional presente em mais de 100 países

ALIMENTOS	NUTRACÊUTICOS
PRINCIPAIS APLICAÇÕES	
Bebida Láctea	Comprimidos
Bebida Proteica	Comprimidos mastigáveis
Creme de Leite	Cápsulas
Leite de Coco	Efervescentes em pó ou comprimidos
Sorvete	Suspensões
Recheios Forneáveis	
Salgadinhos Extrusados	
Queijo Ralado	
PRINCIPAIS FUNÇÕES	
Estabilizante	Desintegrante
Espessante	
Agente Suspensor	Agente de Compressão
Substituto de Gordura	
Antiaglutinante	
Fonte de Fibra Insolúvel	Base Efervescente
Agente de Cremosidade	

TABULOSE SC®
Celulose Microcristalina Coloidal

MICROCEL®
Celulose Microcristalina

SOLUTAB®
Croscarmelose Sódica

SORB-CEL®
Base Efervescente Co-processada



Sede Corporativa
Rua Joaquim Faustino de Camargo, 201
Taboão da Serra/SP - Brasil

Tel: +55-11-4144-9400
contatobr@blanver.com.br
www.blanver.com.br

