

Döhler y FGF Trapani Forman una Joint Venture para Revolucionar las Soluciones de Fibra de Cítricos para la Industria de Alimentos y Bebidas

Döhler, líder global en ingredientes naturales, sistemas de ingredientes y soluciones integradas para la industria de alimentos y bebidas, ha establecido una joint venture estratégica con FGF Trapani, un destacado especialista en procesamiento de cítricos, para impulsar la innovación en la producción de fibra de cítricos. La colaboración aprovechará la experiencia de Döhler en ingredientes naturales y las avanzadas capacidades de producción y procesamiento de cítricos de FGF Trapani, ofreciendo soluciones innovadoras para alimentos, bebidas y productos de ciencias de la vida y nutrición. Esta asociación proporcionará fibras de cítricos sostenibles y de alto rendimiento que satisfacen la creciente demanda de productos con etiquetas limpias y promotores de la salud.

[Darmstadt, 24.10.2024] – Döhler, un proveedor líder mundial de ingredientes naturales, sistemas de ingredientes y soluciones integradas, ha anunciado una joint venture con FGF Trapani, un renombrado especialista en cultivo y procesamiento de cítricos. Esta alianza tiene como objetivo revolucionar el uso de fibras de cítricos como texturizantes naturales en aplicaciones alimentarias y de bebidas. Así, los clientes accederán a soluciones de fibra de cítricos premium, rentables y mínimamente procesadas, alineadas con las tendencias de ingredientes saludables y ecológicos. La amplia experiencia de Döhler en ingredientes naturales y su aplicación en alimentos y bebidas, combinada con la trayectoria de FGF Trapani en cultivo y procesamiento de cítricos, brinda alternativas innovadoras a los hidrocoloides tradicionales, destacándose en aplicaciones de gelificación, espesamiento y estabilización. Como proveedor clave en la industria de alimentos y bebidas, Döhler amplía su gama de productos con un portafolio avanzado de fibras de cítricos diseñadas para mejorar la textura del producto, aumentando tanto el atractivo del consumidor como la diferenciación del producto.

Enfoque en Beneficios para el Cliente y Experiencia en Aplicación

Los clientes de todo el mundo se beneficiarán de esta colaboración con acceso directo a fibras de cítricos de alta calidad y mínimamente procesadas. En respuesta a la creciente demanda de ingredientes promotores de la salud, esta colaboración proporciona fibras naturales que apoyan objetivos dietéticos, como el enriquecimiento en fibra y el uso reducido de aditivos artificiales. Esto permite a las marcas desarrollar productos que respondan a las preferencias de consumidores preocupados por su salud.

Las fibras de cítricos de la joint venture ofrecen aplicaciones versátiles en diversas categorías de productos, desde bebidas y lácteos hasta panadería y salsas. Esta versatilidad permite a los fabricantes innovar en sus portafolios, creando nuevos productos emocionantes con una textura mejorada, mejor sensación en boca y reivindicaciones de beneficios para la salud.

Beneficios Estratégicos de la Integración Vertical y la Sostenibilidad

La planta de producción de FGF Trapani, estratégicamente ubicada en una de las principales regiones de cultivo de limón en el mundo, asegura un suministro confiable de materias primas de alta calidad. Al procesar fibras de cítricos directamente de cáscaras frescas de limón, la joint venture garantiza acceso a un producto rico en pectina que combina los beneficios de fibras solubles e insolubles. Esta integración vertical permite un control de calidad y sostenibilidad máximo a lo largo de la cadena de suministro, apoyando la producción de ingredientes altamente funcionales que cumplen con rigurosos estándares de la industria. Con un enfoque en prácticas de producción sostenibles, la asociación entrega fibras de cítricos ecológicas que están alineadas con los valores del consumidor. Al utilizar subproductos del procesamiento de cítricos, esta iniciativa contribuye a una producción de alimentos y bebidas más sostenible.

Satisfacer la Demanda de los Consumidores de Ingredientes Más Saludables y Orgánicos

La joint venture entre Döhler y FGF Trapani llega en un momento oportuno, ya que los consumidores demandan cada vez más ingredientes limpios, mínimamente procesados y de calidad orgánica. Las fibras de cítricos, derivadas de materias primas naturales, se alinean bien con estas tendencias de mercado, ofreciendo un ingrediente funcional y sostenible que satisface las necesidades de los consumidores preocupados por su salud. Como líder global, Döhler sigue liderando el mercado en el desarrollo de ingredientes naturales de próxima generación. Con un enfoque profundo en la innovación, Döhler apoya a sus clientes en la creación de productos que ofrecen un valor nutricional mejorado, experiencias sensoriales superiores y credenciales sostenibles. La experiencia de FGF Trapani en el procesamiento de cítricos y la agricultura orgánica fortalece aún más esta iniciativa, asegurando que la joint venture se mantenga a la vanguardia de la innovación en fibras de cítricos.

Sobre Döhler

Döhler es un productor, comercializador y proveedor global de ingredientes naturales impulsados por tecnología, sistemas de ingredientes y soluciones integradas para la industria global de alimentos, bebidas y nutrición. Döhler se centra en la excelencia sensorial y nutricional. Sostenible por naturaleza, Döhler contribuye a un mundo mejor: Bueno para las personas – Bueno para el planeta.® Los ingredientes de Döhler se derivan de materias primas naturales. Su amplio portafolio de productos incluye sabores naturales, colores naturales, ingredientes naturales para la salud, una amplia gama de ingredientes a base de plantas, sistemas de ingredientes y soluciones integrales. Con más de 50 sitios de producción, 75 oficinas y centros de aplicación, Döhler crea valor para clientes en más de 160 países. Más de 9,500 empleados, incluidos 1,000 en I+D enfocados en ciencia, tecnología e innovación, están comprometidos a hacer que los clientes de Döhler tengan éxito. "WE BRING IDEAS TO LIFE" describe el enfoque integrado y emprendedor de Döhler hacia la innovación. Esto también incluye servicios de innovación, inteligencia de mercado, asesoramiento en seguridad alimentaria y microbiología, así como ciencia sensorial y del consumidor. Döhler también opera su propia unidad de emprendimiento con más de 85 proyectos activos. Las ideas inteligentes tienen una forma de convertirse en grandes productos.

Sobre FGF Trapani

FGF Trapani SA nació en el año 2002, en cabeza de Fabricio, Gabriel y Franco Trapani, junto a su padre Ricardo y socios Lucy Trapani, Jorge Dip y Mario Longo. Sin embargo nuestra historia comenzó mucho antes, en 1908 cuando Ignacio Trapani llegó desde su Sicilia natal y se estableció en Argentina, iniciando un acervo familiar de cuatro generaciones.

En 1934, Ignacio logró hacerse propietario de las primeras 21 hectáreas y en 1937, plantó los primeros limones convirtiéndose en pionero de la citricultura en la provincia de Tucumán, Argentina. Su hijo Vicente continuó su legado y en 1965 inició la industrialización del Citrus.

Con la creación de FGF Trapani SA en 2002, comenzó la compra y exportación de limones frescos. En 2008, se dio un paso más y se comenzó la industrialización, con producción de aceites, jugos y cascara deshidratada. En esa misma época, nos convertimos en productores de limones al adquirir la finca Las Paltas en Santa Clara, provincia de Jujuy.

El acervo familiar iniciado por Ignacio Trapani fue capitalizado y enriquecido por los integrantes de FGF Trapani y su equipo de profesionales, quienes han trabajado incansablemente para llevar a la empresa a su posición actual liderando la industria cítrica. Este crecimiento nos llevó a reflexionar sobre la necesidad de innovar y fijar nuevos paradigmas en la industria cítrica. Por eso creamos un departamento de Investigación y Desarrollo con el objetivo de crear una empresa sustentable, con cero efluentes y diversidad de fracciones como ingredientes para la alimentación humana y su salud.

Hoy en día somos el mayor productor y exportador de cítricos orgánicos del hemisferio sur, con plantaciones en Argentina y Perú.

Nuestra rama industrial procesa anualmente más de 100 mil toneladas de frutas cítricas, entre limones, naranjas, pomelos y limas, para la extracción de sus derivados, con un foco claro en desarrollar productos que fortalezcan la salud humana a través de la innovación, la calidad y la sustentabilidad.

Nuestro objetivo es seguir innovando y desarrollando nuevos ingredientes para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, siempre con un claro foco en la calidad, la continuidad y la diversidad. Este espíritu innovador y disruptivo en torno a la alimentación e ingredientes saludables hace que esta unión entre Döhler y FGF Trapani SA, nos llene de orgullo y podamos combinar las fortalezas de ambos con el claro objetivo de ofrecer soluciones innovadoras para la industria de alimentos, bebidas y productos de ciencia para la vida y nutrición, alrededor del mundo.