



Podium

ALIMENTOS



CATÁLOGO DE PRODUTOS - PODIUM NORDESTE



O presente

Os amidos especiais, as pré misturas e outros produtos inovadores, são desenvolvidos pela Podium Alimentos, que sempre atenta às novas demandas do mercado se atualiza e se aperfeiçoa para que as indústrias transformadoras de alimentos tenham um expressivo ganho na qualidade dos seus produtos.

Missão

Fornecer aos nossos clientes produtos de alta qualidade, atendendo as suas necessidades e expectativas com responsabilidade socioambiental, promovendo a valorização e o bem-estar dos colaboradores.

Visão

Ser uma empresa reconhecida pela qualidade, parceria com clientes e fornecedores e pelas ações socioambientais desenvolvidas.

Amido Modificado para Requeijão



Amido Modificado para Requeijão Copo

O Amido para requeijão de copo propicia ao produto final, uma cremosidade com textura lisa e brilhante, além de apresentar um fio curto. No processo de aplicação o mesmo suporta ciclos de cisalhamento e temperatura, bem como garante resistência a variações de pH.

Amido Modificado para Requeijão Bisnaga

Produto indicado para a fabricação de requeijão bisnaga. O amido atribui ao corpo do produto final uma textura firme, lisa e brilhante. Além de garantir estabilidade em ciclos de cisalhamento, variações de pH e temperatura.



Bebidas Lácteas e Iogurte

O Amido modificado para produtos fermentados (iogurte/ bebidas lácteas) confere ao produto final, cremosidade com textura fina e palatabilidade neutra. No processo de aplicação suporta ciclos de cisalhamento e temperatura e garante resistência a variações de pH.

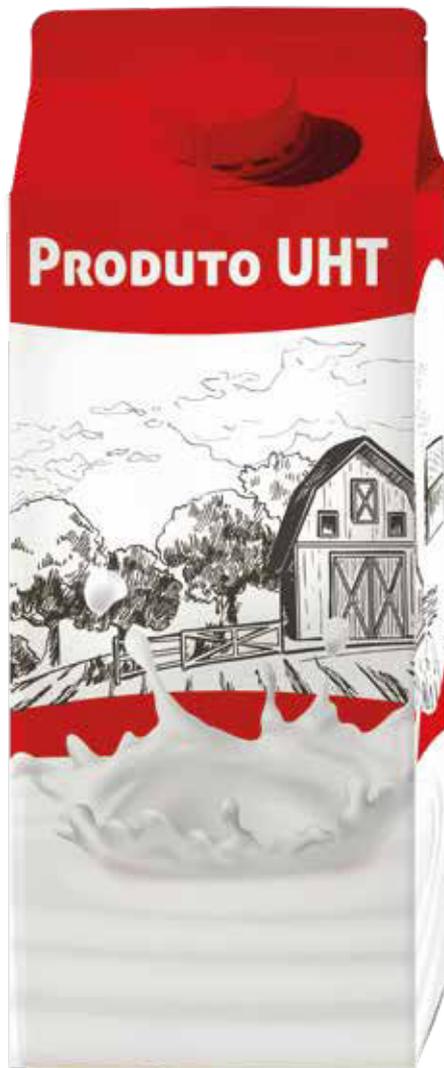
Amido Modificado para Creme de Confeiteiro

Amido Modificado para Creme de Confeiteiro

Creme de confeiteiro é o recheio mais versátil para bolos, tortas, pavê, doces e Pães.

O amido especial confere ao recheio, leveza, brilho, textura lisa e homogênea.





Amido Modificado para UHT

O Amido para aplicações em produtos que passam por processos de UHT, proporciona estabilidade, sem alterar o sabor do produto final, sendo este, resistente a altas temperaturas, cisalhamento e variações de pH.

Amido Modificado para Molhos Resfriados ou Congelados

O amido para aplicação em molhos garante uma textura fina e ou cremosa, dependendo da característica do molho. Evita a separação de fases, bem como a sinérese. No processo de aplicação o mesmo suporta ciclos de cisalhamento e temperatura, e é resistente a alterações de pH.





Amido Modificado para Ketchup, Mostarda e Molhos Ácidos

Amido estável a várias faixas de pH, cisalhamento e altas temperaturas. Apresenta sabor neutro, não alterando as características sensoriais do produto final. Confere qualidade e viscosidade adequada aos molhos.



The logo features a stylized lowercase 'i' in red with a white dot, positioned inside a red circular arrow that curves upwards and to the right. This graphic is placed above the word 'Podium' in a large, bold, black sans-serif font. Below 'Podium', the word 'ALIMENTOS' is written in a smaller, red, all-caps sans-serif font.

Podium

ALIMENTOS

MATRIZ

Tamboara – PR
Rod. PR 492 s/n,
Km 06

Fone: +55 (44) 3421-5000

FILIAL

Laje – BA
Rodovia BR 101, s/n,
Km 279

Fone: +55 (75) 3631 – 7135

www.podiumalimentos.com.br