



Aportamos valor a tus alimentos

SABEMOS DE ADITIVOS E INGREDIENTES

The logo for BRCGS, consisting of the letters 'BRCGS' in a bold, orange, sans-serif font. The 'C' is stylized with a circular element inside it.

Storage and
Distribution

CERTIFICATED

ACERCA DE NOSOTROS

Somos referentes en la industria alimentaria de la región

Somos una empresa dedicada a la representación y venta de productos y a la asesoría técnica comercial. Nuestro principal mercado es la industria de alimentos, especialmente en los sectores de panificación, lácteos, helados, chocolates, jugos concentrados de frutas y vegetales, margarinas y grasas, y las cecinas e insumos para PET food.

Contamos con certificación BRCGS Storage & Distribution que garantiza la seguridad de los productos durante su almacenaje y distribución.

Para más información visita nuestra página www.adiplus.cl o entérate las últimas novedades siguiéndonos en www.linkedin.com/adiplus-chile

NUESTRA MISIÓN

Ser los mejores en servicios de asesoría, venta y distribución de aditivos e ingredientes para que nuestros clientes optimicen sus procesos y mejoren su competitividad brindando productos de calidad.

NUESTRA VISIÓN

Trabajar siempre de manera ágil y comprometida cumpliendo las normas nacionales e internacionales de calidad, inocuidad, responsabilidad social y medioambiente.

NUESTROS VALORES

Somos apasionados por nuestro trabajo, flexibles frente a los requerimientos, confidenciales en nuestros negocios y respetuosos del marco legal alimentario en vigencia.

ASESORÍA TÉCNICA Y COMERCIAL

Un equipo de primer nivel mundial

Con el trabajo de nuestros técnicos, plantas pilotos y laboratorios de desarrollo de nuestras representadas en México, Brasil, Dinamarca, Francia y España brindamos apoyo técnico, búsqueda de soluciones y desarrollo de nuevos productos para todos los sectores de la industria alimentaria.



Nuestro modelo de compra directa junto a un amplio stock de productos nos permiten satisfacer todas las necesidades de la industria alimentaria

PANADERÍA / PASTELERÍA / CONFITERÍA / LÁCTEOS / HELADOS
MARGARINAS Y ACEITES / BEBIDAS / CARNES Y EMBUTIDOS
SALSAS / ALIMENTACIÓN ANIMAL





BEGOÑA RECIO - GERENTE GENERAL



En estos años de ardua labor, hemos construido un equipo comprometido y apasionado, que cree firmemente en el trabajo conjunto con proveedores certificados, la defensa de la salud de las personas, el cuidado del medio ambiente y la responsabilidad social.

Cada uno de nosotros ama lo que hace y, desde su lugar, trabaja para que Adiplussea el mejor partner estratégico de la Industria de Alimentos en Chile.



REPRESENTACIONES

Potenciamos a su equipo de trabajo

Apostamos a relaciones basadas en la confianza que nos permitan abordar de manera cercana los desafíos de nuestros clientes. Trabajamos de forma integrada en el desarrollo de los productos requeridos. Asesoramos y proveemos a nuestros clientes de los insumos adecuados para alcanzar el éxito en sus desarrollos. Analizamos en profundidad sus requerimientos, buscamos y testeamos hasta encontrar la solución más eficaz con el fin de obtener el mejor producto final.

Panadería y pastelería

Contamos con estabilizantes, emulsionantes, proteínas lácteas funcionales, sólidos lácteos, colorantes y eclats entre otras soluciones y productos para Pastelería y Repostería, que les permitirán conseguir una estabilidad única en los batidos, mayor volumen, mejores texturas y mejoras en la vida útil de los productos.

ESTABILIZANTES

EMULSIONANTES

PROTEÍNAS LÁCTEAS FUNCIONALES

SÓLIDOS LÁCTEOS

COLORANTES

ECLATS

CONSERVANTES / ANTIOXIDANTES

SABORIZANTES

Agentes de batido en polvo y gel / estearoil lactilatos de sodio y calcio / monodiglicéridos, estabilizantes para suavidad y vida útil de masas / emulsionantes para cremas de relleno / cristalizadores y oil absorbers para icing, masas y cremas / PGPR para baños de chocolate proteínas lácteas funcionales / colorante caramelo en polvo y líquido / eclats e inclusiones de caramelo / extractos de malta líquidos y en polvo / sólidos lácteos / conservantes y antioxidantes, sintéticos y naturales / saborizantes naturales.



Confitería

Contamos con estabilizantes, PGPR para chocolates, proteínas lácteas funcionales, sólidos lácteos, cristalizadores, colorantes, eclats, salsas y conservantes y antioxidantes, sintéticos y naturales y saborizantes naturales que les permitirán crear productos deliciosos sin afectar su sabor o aroma y que facilitarán en gran medida su proceso productivo.

ESTABILIZANTES

CRISTALIZADORES

PROTEÍNAS LÁCTEAS FUNCIONALES

SÓLIDOS LÁCTEOS

COLORANTES

CONSERVANTES / ANTIOXIDANTES

SABORIZANTES

PGPR para chocolates / lecitina YN para chocolates (en base a girasol) / estabilizantes para cremas de relleno / monodiglicéridos / proteínas lácteas funcionales cristalizadores para chocolates / oil absorbers para rellenos y cremas / colorante caramelo en polvo y líquido / eclats e inclusiones de caramelo, salsas y pastas de caramelo saborizado / extruídos de cereales y legumbres / conservantes y antioxidantes, sintéticos y naturales / saborizantes naturales.

Lácteos

Contamos con estabilizantes, emulsionantes, proteínas lácteas, colorantes, salsas y bebidas vegetales que permiten mejorar características como la sensación en boca, vida útil, capacidad de retención de agua y estabilidad de las proteínas en diversas aplicaciones de productos lácteos.

Estabilizantes para leches chocolatadas / estabilizantes para leches saborizadas estabilizantes para bebidas lácteas / estabilizantes para bebidas vegetales: soya, coco, avena, almendra / estabilizantes para yogurt y postres / estabilizantes para bebidas lácteas acidificadas / emulsionantes para cremas lácteas y vegetales / proteínas lácteas funcionales / colorante caramelo en polvo y líquido / salsas de caramelo para postres / cereales extruidos para postres y yogurts.

Bebidas y Licores

Contamos con estabilizantes, colorantes y extracto de malta, para soluciones que permitan trabajar y mejorar las propiedades de sus bebidas y licores.

Estabilizantes para bebidas lácteas o vegetales / colorantes caramelo estables con alcohol y amplio rango de pH. / colorante caramelo con sabores para cervezas y extractos de malta.

Helados

Contamos con estabilizantes, PGPR para chocolates, proteínas funcionales, colorantes, eclats y salsas aplicables a diversas soluciones y productos, adecuándonos a las características que prefieran sus clientes.

Estabilizantes para helados de crema / estabilizantes para helados de agua / estabilizantes para helados extruidos / estabilizantes para bases de helado soft en polvo o líquido / PGPR para coberturas de chocolate / proteínas lácteas funcionales / colorante caramelo líquido y polvo eclats e inclusiones de caramelo y salsas de caramelo / cereales extruidos para sensación crispy y crunchi.

Margarinas y Aceites

Contamos con emulsionantes y cristalizadores para diversos tipos de margarinas y aceites, que permiten trabajar las diversas características del producto generando mejoras en el aireado, cristalización, reducción de grasas y plastificación.

Contamos con antioxidantes sintéticos y naturales para la estabilidad y mejora de vida útil en aceites, margarinas y mantecas.

Emulsionantes para margarinas de mesa / emulsionantes para margarinas de hojaldre / emulsionantes para grasas bombeables / emulsionantes para margarinas con alto contenido de agua / emulsionantes para margarina de horneado / emulsionantes para margarina líquida, cristalizadores y oil absorbers.

Carnes y Embutidos

Contamos con estabilizantes, proteínas y colorantes que permiten mejorar la textura, color y las cualidades de humedad y grasa de los productos cárnicos y embutidos.

Nuestros conservantes, saborizantes naturales y antioxidantes ayudan en la extensión de vida útil y dar mayor seguridad microbiológica y sensorial.

Emulsionantes para pastas y patés / proteínas lácteas funcionales colorante caramelo en polvo y líquido / conservantes y antioxidantes / saborizantes naturales.

Salsas

Contamos con estabilizantes y colorantes para soluciones que permitan trabajar productos bajos en grasas, libres de grasas o que sean termoestables, mejorando las propiedades de sus salsas o aderezos.

Estabilizantes para mayonesas, kétchup, mostaza, etc. / colorante caramelo en polvo o líquido.

Nos respaldan la trayectoria y solidez de nuestras empresas representadas, líderes mundiales en la industria alimentaria.

SABEMOS DE INGREDIENTES Y ADITIVOS



SOMOS REPRESENTANTES Y DISTRIBUIDORES
EXCLUSIVOS EN CHILE
MÁS INFO EN WWW.PALSGAARD.COM

Empresa danesa con una trayectoria de más de 100 años a nivel mundial especializada en la elaboración de emulsionantes y estabilizantes para la industria alimentaria.

Ofrece sistemas de emulsificación y estabilización en productos como margarinas y grasas especializadas, panificación y pastelería, lácteos y helados, confitería y aderezos, a través de los cuales ofrece soluciones personalizadas y demandadas por el mercado, todo elaborado bajo estrictos controles de calidad como HACCP e ISO 9000.

Presente en más de 70 países mediante una amplia red de filiales, agentes y distribuidores. Cuenta con plantas en Dinamarca, México, Holanda, Malasia y Brasil dedicadas a la elaboración de emulsionantes, así como laboratorios de aplicación y desarrollo y plantas pilotos en Dinamarca, Polonia, Rusia, Singapur, China y México, con el objetivo de ofrecer su tecnología de punta y amplia experiencia para satisfacer necesidades específicas de los clientes, que van más allá de brindar soluciones estándares.

En su constante búsqueda y desarrollo de nuevos productos cuenta con un excelente Staff de técnicos que por años se han desarrollado en las distintas áreas de la industria de alimentos traspasando sus conocimientos a cada uno de nuestros clientes con un permanente contacto a través de visitas y apoyo en los procesos de producción en terreno o en sus propios laboratorios de desarrollo.



SOMOS DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS EN CHILE
MÁS INFO EN WWW.NIGAY.COM

Creada en 1855, fue originalmente una fábrica de almidón de papa y glucosa. En 1973, la empresa adquiere a “Mombron et bon” antiguos fabricantes de caramelos aromáticos y colorantes con conocimientos ancestrales. Desde entonces Nigay, una empresa familiar, ha continuado con su desarrollo e innovación en la industria, siendo sus líderes actuales Yves y Henri Nigay la quinta generación de la familia frente a la empresa.

Nigay produce más de 450 productos, en distintas categorías como: caramelos aromáticos, colorantes caramelo, azúcar quemada, especialidades en caramelos y hojuelas de caramelo.

Su expertise se basa en un experimentado y dedicado staff quienes están en el corazón del éxito del negocio y comparten los valores de respetar lo antiguo y abrazar lo nuevo: tradición e innovación, durabilidad y progreso, ética y responsabilidad, espíritu de equipo.



SOMOS DISTRIBUIDORES EN CHILE
MÁS INFO EN WWW.KEMIN.COM

Kemin es una empresa global dedicada a la investigación y fabricación de ingredientes y tecnologías. Ofrece soluciones para alimentos y bebidas con un amplio portafolio de antioxidantes y conservantes que mantienen los alimentos frescos y seguros para el consumo durante mucho más tiempo.

Las gamas de productos de Kemin se centran en mantener la estabilidad oxidativa y microbiológica.

Con la ciencia como soporte y un espíritu de descubrimiento inextinguible, se esfuerzan por mejorar la vida de las personas. Aprovechando las oportunidades que les permiten explorar soluciones creativas para los desafíos complejos del mundo.



SOMOS DISTRIBUIDORES EN CHILE
MÁS INFO EN WWW.GEMEFINDUSTRIES.COM

GEMEF Industries es una empresa familiar francesa con más de cien años de historia, participa activamente en el procesamiento de cereales y proteínas. Diseña y produce ingredientes de grano para fabricantes de panadería, helados, chocolates, rellenos, galletas, snacks, barritas y lácteos entre otros.

Es reconocido como un líder en el mercado de cereales crujientes obtenido por el proceso de cocción por extrusión.

Como un socio confiable y verdadero, GEMEF Industries se compromete con sus clientes en un proceso de satisfacción con una creencia en la innovación permanente.



SOMOS DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS EN CHILE
MÁS INFO EN WWW.GARCIABAQUERO.COM

García Baquero además desarrolla bases con sólidos lácteos de acuerdo a los requerimientos de sus clientes en los 5 continentes.

García Baquero es una empresa familiar 100 % española dedicada a la producción de quesos desde 1962. Es el mayor productor de queso manchego del mundo y galardonado con múltiples premios por sus deliciosos quesos.

Cuenta con 3 plantas productivas y en 2 de ellas secan sueros remanentes de su producción de quesos. Estos sueros son de alta calidad ya que tan pronto son sacados de la línea de producción de quesos son enviados a la planta de secado, distante a unos pocos metros, permitiendo obtener el mínimo deterioro y la mayor concentración y calidad de proteínas y nutrientes que serán aprovechados en bebidas y productos lácteos diversos, productos de panificación y bollería, helados, chocolates, pre mezclas, suplementos alimenticios y otros.

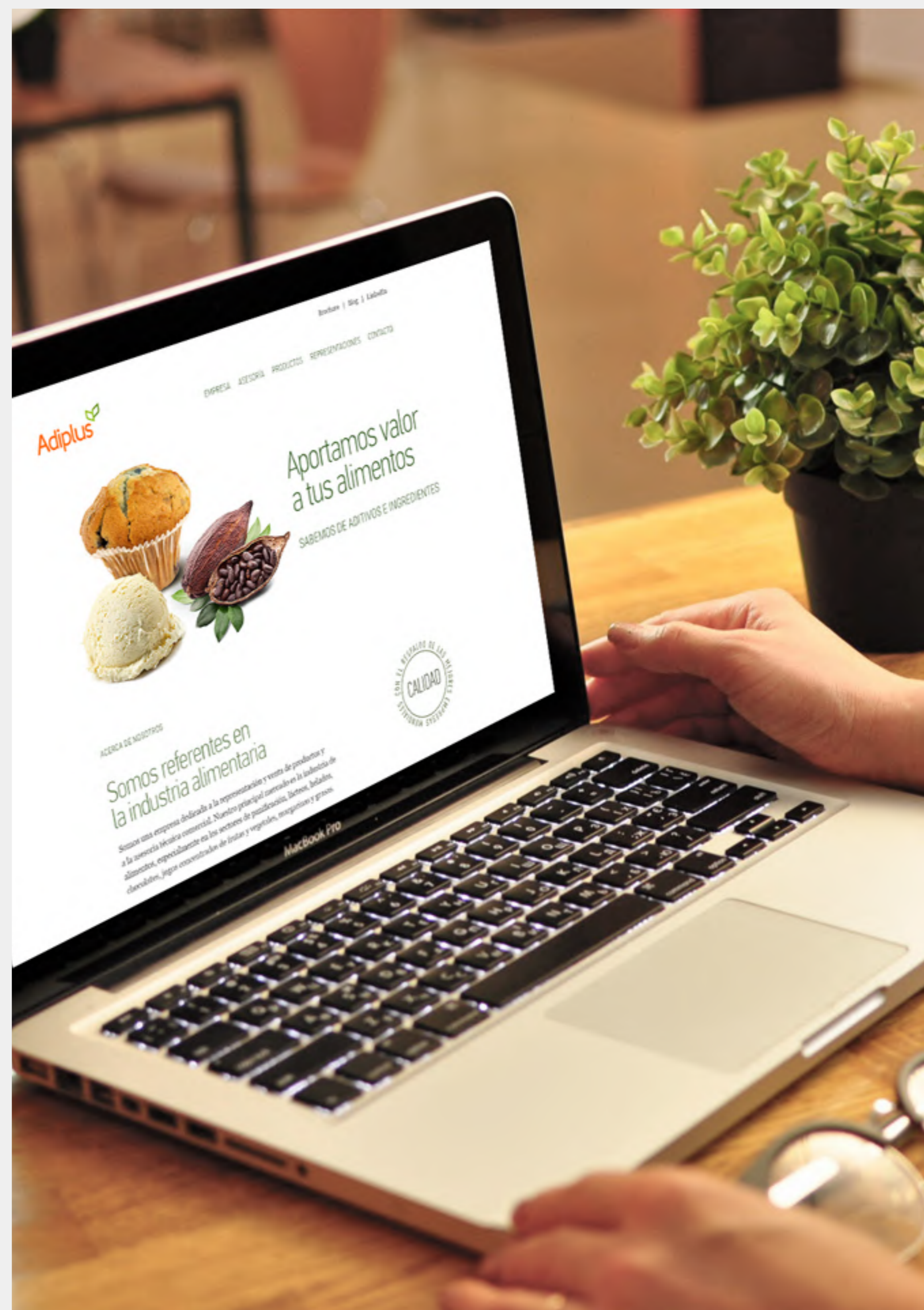


SOMOS DISTRIBUIDORES EN CHILE
MÁS INFO EN WWW.BARLEX.DK | WWW.HARBOE.COM

La calidad de los productos y el valor de sus marcas impulsan la creación continua de valor en Harboe. Enfocados en la realización de este potencial a través de esfuerzos de ventas internacionales masivas y el posicionamiento del negocio.

Harboe es un grupo internacional, de origen danés, que produce y comercializa bebidas e ingredientes a base de malta. Cuenta con instalaciones de producción en 3 países y actividades comerciales en más de 90 mercados en todo el mundo.

El negocio se basa en valores sólidos creados por 5 generaciones que han construido y administrado este negocio familiar. Sus resultados provienen de un enfoque intensivo en la calidad, la innovación y un uso más eficiente de los recursos y la tecnología. La línea de extractos de malta Barlex, en versiones líquidas y polvo, está especialmente diseñada para ofrecer una óptima calidad a productos de panificación, pastelería, chocolates, cremas de relleno, leches UHT y bebidas a base de malta con y sin alcohol entre otros.



Podemos ofrecer
un producto premium
que se adapte a sus
necesidades.

CONTÁCTENOS

(56 2) 2264 2072 / (56 9) 9619 2235

ADIPLUS@ADIPLUS.CL

LO ESPERAMOS EN MIGUEL CLARO 195 OF. 608
PROVIDENCIA, SANTIAGO DE CHILE.

PARA MÁS INFORMACIÓN VISITE WWW.ADIPLUS.CL



© 2024 – Adiplus, Sabemos de aditivos e ingredientes.