



CONCEPTA
ingredients

Catálogo 2023





CONCEPTA
ingredients

A Concepta Ingredients é fornecedora de ingredientes para as indústrias de alimentos, bebidas, nutrição animal, farmacêutico, veterinário e nutracêuticos.

Contamos com um vasto portfólio, composto por mais de cem produtos naturais, orgânicos sustentáveis e rastreáveis. Oferecemos desde ingredientes da biodiversidade brasileira até insumos com tecnologia agregada, capazes de atender às mais específicas demandas dos setores em que estamos presentes.

Nossa cadeia produtiva está alinhada aos valores defendidos pela ONU, principalmente aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12 - Consumo e Produção Responsáveis e 15 - Vida Terrestre.

Junto de nossos parceiros, desenvolvemos produtos inovadores, promovendo o desenvolvimento social e econômico local, a proteção ao meio ambiente e o comércio justo.

Certificações e Associações



Ingredientes sustentáveis, saudáveis e plant-based

arboreto
Premium Ingredients

A linha **Arboreto Premium Ingredients** é composta por ingredientes provenientes da biodiversidade brasileira, desenvolvidos para atender a diferentes segmentos do mercado, conferindo sabor e saudabilidade ao produto.



Aplicações



Pães



Bolos



Cereais



Chutneys



Bebidas



Peixes



Grelhados



Sorvetes



Picolés



Assados



Saladas



Molhos



Sopas



Doces



Vegetais



Frituras



Finalização de pratos

Bioma Amazônia



Açaí em Pó Orgânico (*Euterpe oleracea*)

- Pó fino derivado 100% da polpa de açai;
- Cor roxa com leve tom de marrom;
- Contém polifenóis e antocianinas;
- Presença natural de vitaminas.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

APLICAÇÕES:



Óleo de Açai Orgânico (*Euterpe oleracea*)

- Sabor intenso e herbal;
- Contém ômega 6 e 9 e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

APLICAÇÕES:



Castanha-do-Brasil Quebrada (*Bertholletia excelsa*)

- Sabor amanteigado e crocante marcante da amêndoa;
- Contém ômega 6 e 9;
- Presença natural de polifenóis, vitaminas e minerais, sendo o selênio seu destaque.

APLICAÇÕES:



Óleo de Castanha-do-Brasil Orgânico (*Bertholletia excelsa*)

- Sabor marcante e amendoado;
- Contém ômega 6 e 9, fitoesteróis e esqualeno;
- Presença natural de vitaminas.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

APLICAÇÕES:



Óleo de Maracujá (*Passiflora edulis*)

- Sabor marcante e cítrico, que remete ao próprio maracujá;
- Contém ômega 6 e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Óleo de Pataú (*Oenocarpus bataua*)

- Sabor suave de oliva;
- Contém ômega 9 e fitoesteróis;
- Presença natural de vitaminas.

CERTIFICAÇÕES: EOS | NOP

APLICAÇÕES:



Bioma Caatinga



Óleo de Licuri (*Syagrus coronata*)

- Sabor marcante e amendoado que remete ao coco tostado;
- Contém ômega 9, ácido láurico, ácido mirístico e fitosteróis;
- Presença natural de vitaminas.

APLICAÇÕES:



Bioma Cerrado



Farinha de Babaçu (*Attalea speciosa*)

- Pó fino de coloração creme a castanho-avermelhada de sabor leve;
- Alta concentração de amido e fibra;
- Presença natural de polifenóis, vitaminas e minerais.

APLICAÇÕES:



Castanha de Barú (*Dypteryx alata*)

- Sabor que remete o amendoim e o caju;
- Contém ômega 6 e 9;
- Presença natural de proteína vegetal, polifenóis, vitaminas, e minerais.

APLICAÇÕES:



Manteiga Vegetal

100% sustentável e natural

Blend de óleos vegetais da biodiversidade brasileira: **coco, girassol, babaçu e manteiga de cacau;**

Rico em propriedades nutricionais como ácido láurico e ômega 6 e 9;

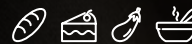
Substituto natural e vegetal da manteiga de leite (Versão Saborizada ou Natural).



Livre de canola, soja e palma

- Sabor e odor suave de manteiga;
- Consistência delicada e mouthfeel cremoso;
- Presença natural de vitaminas e fitosteróis;
- Sem conservantes;
- Não hidrogenado.

APLICAÇÕES:





Açúcares

A linha de **Açúcares** é composta pelos **Açúcares Demerara e Mascavo Líquido**, provenientes do manejo orgânico, sem uso de insumos químicos e transgênicos (OGMs) em sua produção. Além disso, conta com o tradicional **Açúcar Líquido Invertido**, obtido por meio da hidrólise ácida da sacarose em condições de tempo, temperatura e pH controladas.



Açúcar Demerara Líquido Orgânico

- Sabor leve e delicado, com coloração dourada;
- Derivado de refinamento leve, mantendo os altos valores nutricionais da cana;
- Seu manejo fomenta um modelo de economia circular, em que 100% dos subprodutos gerados são destinados à fertilização do solo do sistema orgânico.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

Açúcar Mascavo Líquido Orgânico

- Sabor intenso e frutado, com coloração marrom escuro;
- Contém minerais naturais da cana, com cálcio, magnésio, fósforo, potássio e ferro;
- Presença natural de polifenóis;
- Conhecido como açúcar integral, por não passar por processo de refinamento.

CERTIFICAÇÕES: BR | EOS | NOP

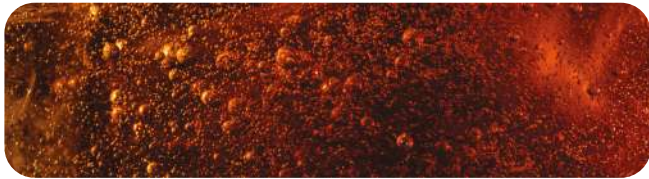


Açúcar Líquido Invertido

- Açúcar líquido invertido com taxa de inversão de 50% a 70%;
- Capacidade de redução da atividade de água;
- Reduz os custos logísticos de armazenamento e transporte, na comparação com o açúcar cristal;
- Diminui o ponto de congelamento e a cristalização;
- Possui poder adoçante 20% superior ao da sacarose pura.



Aditivos



Caramelo

A **Linha de Caramelo** é utilizada nas mais variadas aplicações alimentícias, a fim de conferir, restaurar ou intensificar a cor dos alimentos e das bebidas. É produzida na forma líquida ou em pó, com nuances que variam do amarelo claro ao marrom escuro ou preto.

Caramelo Double Pó (Classe IV INS150d)

- Corante caramelo em pó obtido por meio do processo que utiliza sulfito-amônia;
 - Possui granulometria fina e regular e apresenta alto poder tintorial.
-

Caramelo Double (Classe IV INS150d)

- Corante caramelo líquido que utiliza compostos de amônia e sulfitos como catalisadores para obter um corante de alto poder tintorial.
-

Caramelo Double Lipossolúvel (Classe IV INS150d)

- Corante caramelo líquido obtido por processo sulfito-amônia com adição de emulsificante.
-

Caramelo Sauce/Beer (Classe III INS150c)

- Corante caramelo líquido obtido por meio do processo amoniacal;
 - Compatível com os alimentos com alto teor de sal;
 - Possui carga iônica positiva;
 - Estável para bebidas alcoólicas, como a cerveja.
-

Xarope Caramelo SF (Xarope de cor caramelo)

Intensifica a coloração de alimentos e bebidas, proporcionando um tom castanho-avermelhado.



Lecitina de Soja

A **Lecitina de Soja** é um emulsificante e estabilizante proveniente de fonte vegetal, desenvolvida para atender diferentes segmentos do mercado.

LPFF - Lecitina de Soja em Pó

- Emulsificante e estabilizante;
 - Umectante e desmoldante;
 - Melhora a textura e a distribuição de ar e gorduras;
 - Melhora a qualidade do produto, com extensão do prazo de validade;
 - Facilita o processo produtivo.
-

LPFF 97 - Lecitina de Soja em Pó (com 97% de Fosfolipídio)

- Emulsificante e estabilizante;
 - Umectante e desmoldante;
 - Melhora a textura e a distribuição de ar e de gorduras;
 - Melhora a qualidade do produto, com extensão do prazo de validade;
 - Facilita o processo produtivo.
-



Saponina de Yucca

A **Saponina de Yucca** é um emulsificante e espumante de fonte vegetal.

Extratonina Food (Extrato líquido de Yucca schidigera)

- Formação de espumas e estabilização da dispersão da fase gasosa em maior volume e duração;
- Tensoativo natural de saponina com base esteroideal.

Oleoresinas

A linha de **Oleoresinas** é proveniente de fontes vegetais apresentando atributos de cor, aromas, sabores e funcionalidades distintos. As matérias-primas são criteriosamente selecionadas e processadas com alta tecnologia, oferecendo ao mercado ingredientes seguros e eficazes.



Aplicações



Óleos Essenciais



Corantes Naturais

Oleoresina de Alho 

Oleoresina de Capsicum 

Oleoresina de Páprica 

Oleoresina de Pimenta Preta 

Especialidades em Caramelo

A linha de **Especialidades em Caramelo** é desenvolvida pela **Nigay SAS**, empresa francesa especialista no processo de caramelização há mais de 160 anos.



Caramelos Pastosos e Viscosos

A linha de Caramelos Pastosos e Viscosos é formada por soluções prontas para uso em coberturas, recheios e misturas, conferindo sabor e textura diferenciados ao produto final. Os caramelos são produzidos por meio da caramelização controlada do açúcar e da adição de outros ingredientes, como leite, manteiga, mel, malte, chocolate, extrato de frutas e óleos vegetais não hidrogenados.

FG 134 AV

- Caramelo viscoso com aroma, sabor e coloração de caramelo ao leite;
- Obtido pela caramelização do açúcar, óleo de coco e leite.



Caramelos Flakes e Pó

Os Caramelos Flakes e Pó são formados por diferentes tipos e sabores de cristais de caramelo. Os cristais são obtidos por meio do tratamento térmico controlado do açúcar com outros ingredientes. O caramelo solidificado é quebrado e peneirado, obtendo cristais que variam de 0,5mm a 8mm.

EN 5020

- Cristais de caramelo com coloração marrom, aroma e sabor de caramelo;
- Têm tamanho entre 0,5mm e 3mm.



Caramelos em Calda

Os Caramelos em Calda conferem sabor e aroma de caramelo ao produto final. São produzidos por meio da caramelização controlada do açúcar e apresentados na forma líquida com coloração do castanho ao marrom escuro.

O caramelo está pronto para uso como calda e pode ser apresentado com diferente viscosidade por meio da adição de um espessante, o que evita a migração dos componentes da sobremesa de produtos lácteos e do caramelo, aumentando seu apelo visual.

1395 SMA6

Caramelo líquido, com coloração marrom escuro, aroma natural e sabor intenso de caramelo.

1400 SMA3

Caramelo líquido, com coloração castanho, aroma natural e sabor de caramelo.



F 0001

- Caramelo em pó com aroma e sabor de caramelo;
- Obtido pela caramelização do açúcar.












CRKS 24

- Crunchy de caramelo com coloração marrom claro;
- Tem tamanho entre 2mm e 4mm;
- Obtido pela caramelização do açúcar com manteiga, creme de leite e sal.

Aplicações












 Pães	 Bolos	 Cereais	 Cookies e Biscoitos	 Artesanal	 Coberturas em Pó
 Sobremesas	 Chocolates	 Saborizantes	 Coberturas em Calda	 Suplementos	

Caramelos Pastosos e Viscosos*

											
FG 134 AV	x	x					x	x		x	x

*Caramelos Pastosos e Viscosos: Forneados • Temperatura de 120°C a 180°C por 20min

Caramelos em Calda

											
1395 SMA6					x		x		x	x	x
1400 SMA3					x		x		x	x	x

Caramelos Flakes e Pó**

											
EN 5020		x	x	x		x	x	x		x	x
F 0001	x	x	x	x		x	x	x		x	x
CRKS 24		x	x	x		x	x	x		x	x

**Caramelos Flakes e Pó: Forneados • Temperatura de 180°C por 10min



Emulsionantes e Estabilizantes

A linha de **Emulsionantes e Estabilizantes** é proveniente de fontes naturais, desenvolvida para atender diferentes segmentos de mercado.



Mono 90

Éster de mono e diglicerídeo de ácidos graxos.

PGPR

Poliglicerol polirricinoleato.








Polisorbato 80

Polisorbato.



Aplicações

-  Panificação
  Óleos e Gorduras
  Laticínios
  Confeitaria
  Saborizantes
  Agentes Tecnológicos
  Nutrição

																		
Pães	Bolos	Cereais	Margarinas	Margarinas industriais	Margarinas para folhados	Chantilly	Coberturas em pó	Sobremessas e mousses	Creme para café	Sorvetes	Queijos processados	Cobertura de açúcar	Chocolates	Produtos de batata	Massas	Desmoldantes	Aromas	Nutrição animal
Mono 90 - Éster de Mono e Diglicerídeo de Ácidos Graxos																		
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X			X
PGPR - Poliglicerol Polirricinoleato																		
			X										X			X		
Polisorbato 80 - Polisorbato																		
X										X							X	X

Óleos Vegetais

A linha de **Óleos Vegetais** foi desenvolvida para atender aos setores farmacêutico, de alimentos funcionais e suplementos nutricionais. Ela é produzida por parceiros mundiais, selecionados por criteriosos padrões de qualidade e tecnologia.





Óleo de Borragem (*Borago officinalis*)

Óleo de Borragem Refinado

- A mais abundante fonte vegetal do ácido gama-linolênico (GLA).



Óleo de Prímula (*Oenothera biennis*)

Óleo de Prímula Refinado

- Alto teor de ácido linoleico e ácido gama-linolênico.



Óleo de Cártamo (*Carthamus tinctorius*)

Óleo de Cártamo Prensado a Frio

- Alto teor de ácidos graxos essenciais;
- Contém alta concentração de ácido oleico.



Óleo de Soja (*Glycine max*)

Óleo de Soja Refinado

- Alta concentração de ácido linoleico e ácido oleico;
- Presença natural de vitamina E.



Óleo de Coco (*Cocos nucifera*)

Óleo de Coco Extra Virgem, Óleo de Coco Virgem e Óleo de Coco Refinado

- Contém ácidos graxos de cadeia média e ácido láurico.



TCM: Triglicerídeos de Cadeia Média

(Triglicerídeos do ácido cáprico/caprílico)

TCM de Palma e TCM de Coco

- Contém C8 e C10.



Óleo de Linhaça (*Linum usitatissimum*)

Óleo de Linhaça Prensado a Frio e Óleo de Linhaça Refinado

- Uma das principais fontes vegetais de ômega 3.



Óleo de Girassol (*Helianthus annuus*)

Óleo de Girassol Prensado a Frio e Óleo de Girassol Refinado

- Contém ômega 6 e 9 e vitamina E.



Óleo de Gergelim (*Sesamun indicum*)

Óleo de Gergelim Refinado

- Contém ômega 6 e 9 e vitamina E;
- Contém alta concentração de ácido linoleico e ácido oleico.

Insumos Farmacêuticos

Fabricada pelos parceiros mundiais da Concepta Ingredients, a linha de **Insumos Farmacêuticos** é composta por produtos selecionados de forma criteriosa e desenvolvidos especialmente para atender aos rígidos padrões das indústrias farmacêuticas.



Adjuvante de Vacina

Ultra Dry 100Q (*Extrato Purificado de Quillaja saponaria Molina*)

Aditivo adjuvante de vacina de ação imunoestimulante.

QSA II (*Extrato de Quillaja saponaria Molina*)

Aditivo adjuvante de vacina de ação imunoestimulante.

Surfactante e Veículos Farmacêuticos

Polisorbato 80 (*Monoleato de Sorbitana Etoxilado*)

Surfactante de uso farmacêutico.

Oleato de Etila (*Éster de Álcool Etilico com Ácido Oleico*)

- Carreador de ativos farmacêuticos;
- Rápida absorção cutânea.

TCM: Triglicerídeos de Cadeia Média

(*Triglicerídeos do Ácido Cáprico/Caprílico*)

- Carreador de ativos farmacêuticos;
- Elevado coeficiente de propagação;
- Alta espalhabilidade.

Nutrição Animal

A linha **Nutrição Animal** é formada por ingredientes registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), fabricados pelos parceiros mundiais da Concepta Ingredients.



Extratonina Pet (*Extrato de Yucca schidigera*)

- Aditivo adsorvente de odor;
- Rico em resveratrol, saponinas e antioxidantes típico (yuccaols);
- Teor de saponina (Mín. 6,5%).

Espécies



Cães



Gatos

Aplicações



Alimentos, suplementos e petiscos destinados a cães e gatos



A Concepta Ingredients faz parte do Grupo Sabará, uma empresa genuinamente brasileira e reconhecida por sua capacidade de inovação e adaptação. Com mais de 65 anos de história e já há três gerações, o Grupo Sabará supera desafios e se destaca nos mercados em que atua.

Somos especializados no desenvolvimento de tecnologias, soluções e matérias-primas de alta performance para os setores de tratamento de água no saneamento e na indústria; de nutrição e saúde animal; e de alimentos e bebidas.

O nosso compromisso, porém, vai muito além da oferta de produtos e serviços inovadores. Todas as nossas atividades estão alinhadas à governança ambiental, social e corporativa (ESG), com foco no bem-estar das pessoas da nossa geração e das gerações futuras.

O desenvolvimento de nossas soluções conta com conhecimento e tecnologia 100% nacionais, fator que contribui para o Brasil se tornar referência em pesquisa em prol de um planeta sustentável.

Atuamos em todo o território nacional e estamos presentes também em países da América do Sul, América do Norte, Ásia e Europa.



Rua Vilela, 652
Tatuapé, São Paulo - SP
03314-000

www.conceptaingredients.com
+55 (11) 2643 5000
vendas@conceptaingredients.com

