

Aqui na Ibrac você encontra soluções inteligentes e adequadas, produção diferenciada sob medida, atendimento personalizado e garantia do mais alto padrão de qualidade.

**Confira nossas linhas de produtos!**



Ibrac, há 56 anos produzindo soluções inovadoras em ingredientes.

## Linha *Extend*

Pura suculência, estabilidade,  
muito mais textura e rendimento.



**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes



## Linha **EXTEND**

Os extensores são proteínas que colaboram com a formação de textura dos produtos cárneos. Estes ingredientes também melhoram o rendimento da produção e conferem suculência.

**Produzimos cada item da linha voltado para alimentos específicos:**

Para mais suculência e textura em dobro, auxilia na redução do encolhimento.

**Extensores para hambúrguer**

Aumenta o rendimento, reduz a exsudação e promove melhora na textura e na fatiabilidade.

**Extensores para presunto**

Pura suculência e estabilidade.

**Extensores para linguiça frescal**

Realça a textura, reforça o rendimento e a emulsão fica mais estável.

**Extensores para salsicha**

Textura em evidência e muito mais rendimento.

**Extensores para linguiça calabresa**



**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes

**CORI**  
INGREDIENTES

A21

**Linha EUROSMOKE®**  
Aroma de fumaça que garante  
sabor aos alimentos.



## Linha EUROSMOKE®

Aromas de fumaça essenciais para a produção de defumados. Eles aceleram o tempo de defumação, agregando aroma e sabor aos alimentos e essência de qualidade diferenciada no mercado.

Aplicações para snacks, produtos embutidos, produtos lácteos, temperos e molhos.

### USO EXTERNO

**RED WOOD 200**

**RED WOOD 251**

Tons de marrom-amadeirados

### USO INTERNO

**LIGHT 1971**

Sabor mais suave

**DARK 707**

Sabor mais intenso

**BARBECUE 202**

Sabor mais intenso

**NATURAL X100**

Sabor mais próximo do natural



**Globais Ibrac**  
Sabores únicos e aromas  
inconfundíveis.



**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes

Os Globais são misturas de sal, especiarias, óleos essenciais, condimentos, antioxidantes, estabilizantes, e em alguns casos espessantes. As misturas contêm cada ingrediente em uma dosagem ideal alinhada com a legislação.

#### GLOBAL para mortadela

Aroma característico ao fatiar.

#### GLOBAL para presunto

Aroma e sabor únicos com perfil sensorial diferenciado.

#### GLOBAL para salame

Textura ideal e sabor inconfundível.

#### GLOBAL para salsicha

Realça o sabor e aroma.

#### GLOBAL para linguiça

Mais sabor, suculência e estrutura.

\*Os Globais Ibrac não possuem conservantes.



**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes

**CORI**  
INGREDIENTES

## Condimentos GLOBAIS

Qualidade, sabor e textura.



**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes

**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes



A21

Os Condimentos Globais são misturas que além de sal, óleos essenciais, condimentos, antioxidantes, estabilizantes, contém também conservantes. Fornecem cada ingrediente nas proporções ideais e definidas pelas normas.

### **Condimento Global hambúrguer**

Transforme o sabor e a textura em uma experiência inesquecível.

### **Condimento Global kafta**

Perfeitamente succulenta e saborosa para conquistar paladares.

### **Condimento Global linguiça calabresa**

Toque especial de especiarias que vão surpreender.

### **Condimento Global linguiça de frango**

Sabor mais marcante e succulência garantida.

### **Condimento Global linguiça defumada**

Realça o sabor e garante segurança de maneira precisa e prática.

### **Condimento Global linguiça suína**

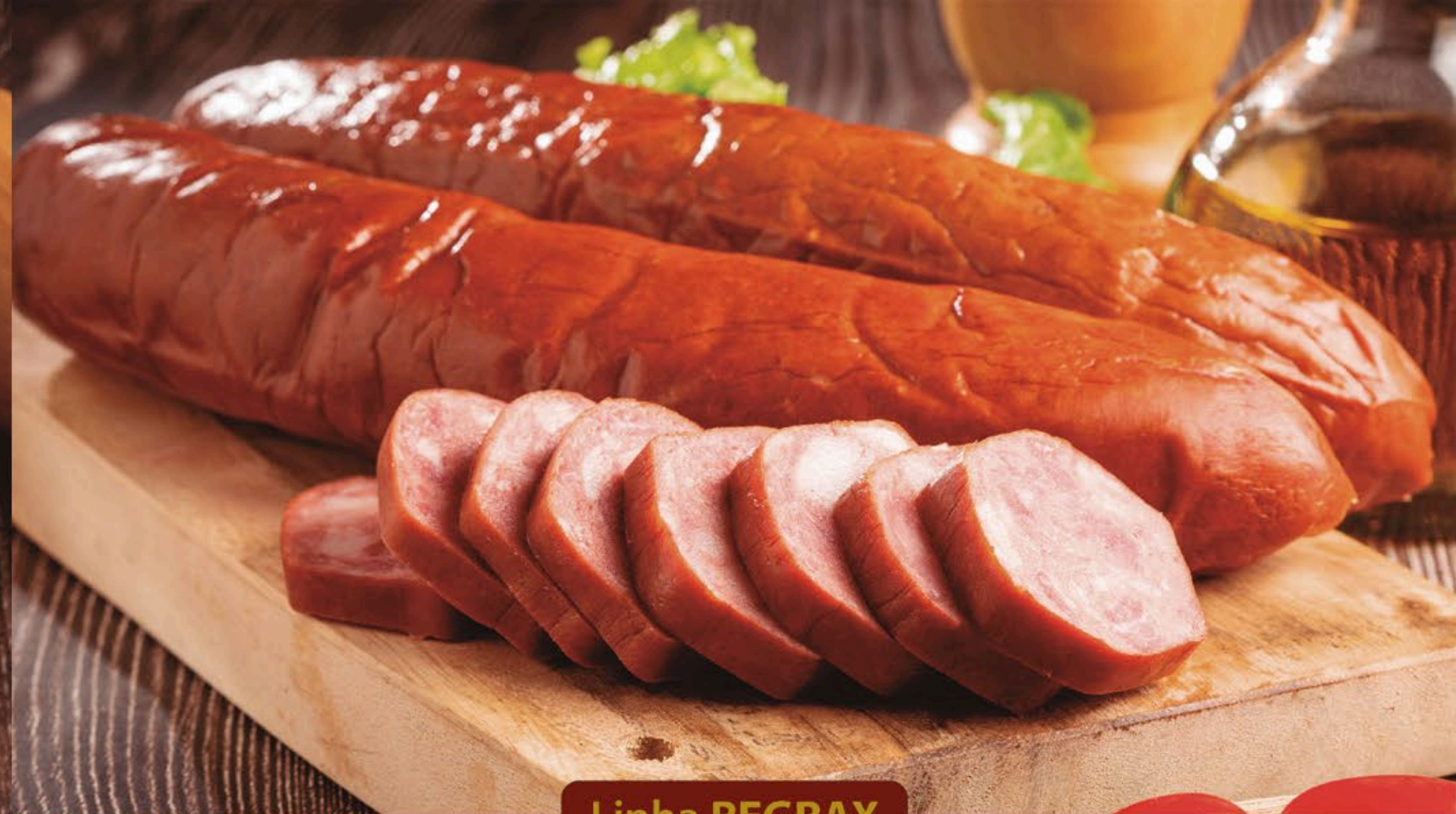
Sabor único e inigualável, sem abrir mão da qualidade e segurança.

### **Condimento Global linguiça toscana**

Especiarias na medida certa, sabor equilibrado garantido.



**Linha Regrax**  
Mais brilho aos  
alimentos embutidos.



### Linha REGRAX

Os produtos REGRAX são os impermeabilizantes da Ibrac, **cuja função é conferir o brilho característico dos alimentos embutidos**, tornando-os ainda mais atraentes.

Além da função de garantir essa aparência, os impermeabilizantes protegem contra a ação de bolores, diminuem a migração de umidade e a perda de peso, prolongando também a vida útil do alimento.

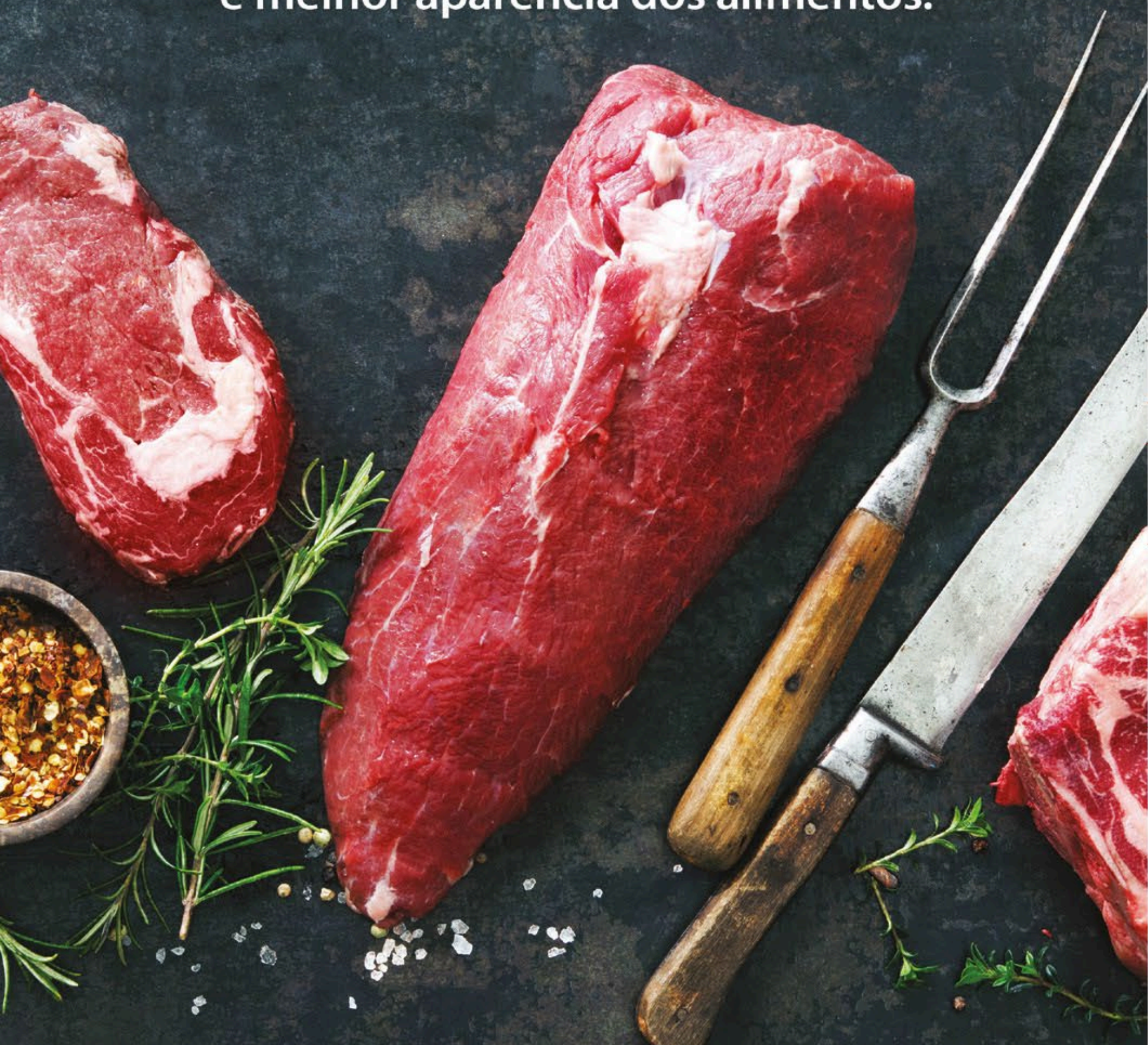
#### Regrax incolor

Versatilidade de aplicação, por ser transparente pode ser usado em qualquer alimento.

#### Regrax rubro

Aplicação colorida em linguiças cozidas no tom desejado.

**Aditivos:** mais sabor, mais cor e melhor aparência dos alimentos.



## Os aditivos

Garantem **mais sabor, mais cor e melhor aparência dos alimentos**. Um aditivo é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem a função de nutrir, mas para realçar a cor, o aroma e o sabor dos alimentos, modificar ou manter o estado físico, e impedir alterações.

A maioria são de origem natural, e todos seguem padrões rigorosos de qualidade para que não afetem a saúde do consumidor.

### **Conservantes**

Prolongam o sabor, a consistência, a cor e a aparência dos alimentos.

### **Antioxidantes**

Retardam a oxidação e aumentam a durabilidade da carne.

### **Aromatizantes**

Evidencia o aroma e o sabor dos alimentos.

### **Estabilizantes**

Essenciais para alimentos embutidos, como presunto, mortadela, salame e salsicha.

### **Corantes**

Recuperam a cor perdida em processos industriais.

### **Emulsificantes**

Garantem a mistura de ingredientes que normalmente não se misturam.

### **Espessantes**

Imprescindíveis para a formação da consistência, com mais estabilidade e rendimento da produção.



**Carragenas**  
Mais consistência, estabilidade  
e rendimento.



Espessante imprescindível para a formação da consistência, estabilidade e rendimento da produção.

As carragenas interagem com as proteínas da carne e retém água e sucos, reduzindo as perdas no cozimento.

Também podem ser utilizadas na substituição da gordura.

**O resultado final é um alimento com excelente fatiabilidade e muito mais rendimento.**

**Para emulsão:** garante mais firmeza para o produto e melhor fatiabilidade.

**Para injeção:** proporciona textura, maciez e estabilidade em ciclos de congelamento/descongelamento.



## Pastas & Molhos

Sabores inesquecíveis.



**Garantem sabores inesquecíveis aos produtos com praticidade no manuseio** independente do tamanho da produção. As pastas e molhos da Ibrac são produzidos com produtos altamente selecionados e estão disponíveis em baldes de 1 a 20 kg.

Alho em pasta  
Pimenta em pasta  
Pasta para frango  
Pasta para cordeiro

Pasta para carne suína  
Pasta para carne bovina  
Molho chimichurri  
Pasta de cebola

## Pastas & Molhos

Sabores inesquecíveis.



**Garantem sabores inesquecíveis aos produtos com praticidade no manuseio** independente do tamanho da produção. As pastas e molhos da Ibrac são produzidos com produtos altamente selecionados e estão disponíveis em baldes de 1 a 20 kg.

Alho em pasta  
Pimenta em pasta  
Pasta para frango  
Pasta para cordeiro

Pasta para carne suína  
Pasta para carne bovina  
Molho chimichurri  
Pasta de cebola

Linha  
**pureveg**

Muito mais sabor  
e textura.

**100% vegetal**

Uma nova opção para o  
mercado vegetariano,  
vegano e flexitariano.



**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes

Mistura de proteínas vegetais e Mix Funcional Beef, os ingredientes da linha  
**Pureveg garantem alimentos deliciosos e saudáveis,**  
com os mesmos sabores e texturas.

Confira as bases vegetais para análogos  
de carnes reestruturados:



Crocância



Textura



Maciez



Sabor



Suculência



Cor

**Ibrac**  
Aditivos e Condimentos  
Soluções Inovadoras em Ingredientes

**CORI**  
CONDIMENTOS



Imported & Distributor by:  
Roca Trading Import & Export  
VAT No 125896972  
Warehouse - Brunel Way - DA1 5FW

[hello@rocatrading.co.uk](mailto:hello@rocatrading.co.uk)

+44(0)7718201441