



“*Building Solutions*”

ALIMENTACIÓN  
 HUMANA  
 FOOD  
 ALIMENTATION  
 HUMAINE

**QUIMIDROGA, SA**  
 Tuset, 26  
 08006 BARCELONA  
 +34 932 363 636  
 aliment@quimidroga.com  
 www.quimidroga.com

**SALES OFFICES - SPAIN**  
 Center (Madrid)  
 North (Bilbao)  
 East (Valencia)  
 South (Sevilla)  
 North West (La Coruña)

**QUIMIDROGA KİMYA İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.**  
 Istanbul

**QUIMIDROGA MAROC, S.A.R.L.A.U.**  
 Casablanca

**QUIMIDROGA PORTUGAL, LDA**  
 Lisbon  
 Porto

**QUIMIDROGA ALGERIE, E.U.R.L.**  
 Algiers

**QUIMIDROGA FRANCE, S.A.R.L.**  
 Paris  
 Offices:  
 » Nîmes  
 » Toulouse  
 » Lyon

**MONTBELLE INTERNATIONAL S.A.S.A.U. - FRANCE**  
 Cannes (France)  
 Offices:  
 » Cairo (Egypt)  
 » Lagos (Nigeria)

**QUIMIDROGA ITALIA, S.R.L.**  
 Milan

**QUIMIDROGA HELLAS MIKE**  
 Athens



**INGREDIENTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**SOLUCIONES ALIMENTARIAS I+D+I Y PLANTA PILOTO**

- ▶ Almidones, almidones modificados y almidones pregelatinizados
- ▶ Derivados de almidón: Dextrinas, maltodextrinas y jarabes de glucosa deshidratados, dextrosa
- ▶ Azúcares, jarabes de glucosa y jarabes de glucosa fructosa, edulcorantes, polioles en polvo y líquidos
- ▶ Conservantes, antioxidantes, reguladores de pH. Ácidos y sus sales
- ▶ Hidrocoloides: Espesantes, gelificantes, estabilizantes. Derivados de algas, exudados, semillas y microorganismos. Celulosas. Almidones modificados
- ▶ Harinas de cereales, harinas de legumbres, panes rallados, rebozados, encolantes e impulsores
- ▶ Potenciadores del sabor; aromas líquidos, atomizados y encapsulados; caramelo colorante, saborizantes naturales, colorante natural; vainillina y etilvainillina
- ▶ Proteínas vegetales, proteínas texturizadas, gelatinas, gelatinas instant y aminoácidos
- ▶ Fibras solubles (trigo y maíz), insolubles (celulosa, trigo, avena, bambú y guisante) y mezclas
- ▶ Fosfatos, carbonatos, citratos, sulfatos, cloruros y mezclas
- ▶ Mezclas y preparados: Mezclas de fosfatos (sales fundentes y mezclas para la industria cárnica) y rebozados ya elaborados
- ▶ Enzimas y binders
- ▶ Sustitutos de azúcar, grasa y sal
- ▶ Ingredientes para alimentación saludable y para alimentación especial. Aportes minerales y vitaminas. Reductores de acrilamida. Triglicéridos de cadena media

ES

ALIMENTACIÓN HUMANA



La experiencia comercial y técnica de Quimidroga junto a la alta capacidad de I+D e innovación de BDN nos permite disponer de un equipo *food* para afrontar los nuevos retos y necesidades futuras de un sector tan importante como el alimentario. Satisfacer las exigencias del cliente es uno de nuestros principales objetivos.



**Ingeniería de Alimentación**



**Desarrollo de nuevos productos**



**Adecuación de procesos y/o productos a nuevas exigencias de producción, calidad, marketing o económicas**



**Elaboración de prototipos en planta piloto**



**Test de productos**



**Asesoramiento general industria alimentaria**



**Aporte valor añadido a subproductos de la actividad industrial**



**Diluciones y paletizados a medida**



**Reenvasados y etiquetados personalizados**



**Disposición de otros requisitos especiales**



Independientemente de los productos descritos, Quimidroga, S.A. puede ofrecer, a través de sus correspondientes Departamentos, un gran número de productos activos en cartera que incluyen además, preparaciones y mezclas a medida así como envasados especiales, por lo que agradeceremos todas las consultas que puedan dedicarnos aunque los productos de su interés no aparezcan en la presente lista.  
 Nota: Alguno de los materiales listados puede no estar disponible en su territorio.



**INGREDIENTS AND FOOD  
ADDITIVES  
FOOD SOLUTIONS  
R+D+I AND PILOT PLANT**

- ▶ Starches, modified starches and pregelatinized starches
- ▶ Starches derivatives: Dextrines, maltodextrines and dried glucose syrups, dextrose
- ▶ Sugars, glucose and glucose fructose syrups, sweeteners, powder and liquid polyols
- ▶ Preservatives, antioxidants, pH regulators. Acids and their salts
- ▶ Hydrocolloids: Thickeners, gellings, stabilizers. Algae, exudates, seed and mycroorganisms derivatives. Cellulose. Modified starches
- ▶ Cereal flours, legume flours, breadcrumbs, batters, adhesion batters and leavening agents
- ▶ Flavour enhancers, liquid, spray-dried and encapsulated flavours; caramel colour, natural flavours, natural colorant; vanillin and ethylvanillin
- ▶ Plant proteins, texturized proteins, gelatines, instant gelatines and aminoacids
- ▶ Soluble fibers (wheat and maize), insoluble fibers (cellulose, wheat, oat, bamboo and pea), and blends
- ▶ Phosphates, carbonates, citrates, sulphates, clhlorides, and blends
- ▶ Blends and preparations: Phosphate blends (melting salts and blends for the meat industry)
- ▶ Enzymes and binders
- ▶ Sugar, fat and salt replacers
- ▶ Ingredients for a healthy nutrition and special nutrition. Mineral and vitamin enrichment. Acrylamides reduction. Short chain triglycerids



**Ingeniería de Alimentación**



**New products development**



**Adaptation of processes and/or products to new production, quality, marketing or economic requirements**



**Development of prototypes in pilot plant**



**Products test**



**Customized dilutions and palletizing**



**General food industry advice**



**Repackaged products and personalized labeling**



**Provide added value to by-products of industrial activity**



**Provision of other special requirements**

EN  
FOOD



Quimidroga's commercial and technical experience together with BDN's high capacity for R&D and innovation enable us to have a food team to meet the new challenges and future needs of such an important sector as the food industry. The satisfaction of our clients' requirements is one of our main objectives.



Independently of the described products, Quimidroga, S.A. can offer, through its corresponding departments, a great number of active products in portfolio including as well customized preparations and mixtures and special packaging. That is why we thank you for asking us about the products you are interested in even if they are not listed.  
*Note: Some of the materials listed may not be available in your territory.*

- Amidons, amidons modifiés et amidons pré-gélatinisés
- Dérivés de l'amidon: dextrines, maltodextrines et sirops de glucose déshydratés, dextrose
- Sucres, sirops de glucose et de glucose fructose, édulcorants, polyols en poudre et liquides
- Conservateurs, antioxydants, régulateurs de pH Acides et leurs sels
- Hydrocolloïdes: Épaississants, gélifiants, stabilisateurs. Dérivés d'algues, exsudats, graines et micro-organismes. Cellulose. Amidons modifiés
- Farines de céréales, farines de légumes sec, chapelure, batteurs, batteurs d'adhérence et agents de levage
- Exhausteurs de goût, arômes liquides, atomisés et encapsulés; colorant caramel, arômes naturels, colorant naturel; vanilline et éthylvanilline
- Protéines végétales, protéines texturées, gélatines, gélatines instantanées et acides aminés
- Fibres solubles (blé et maïs), insolubles (cellulose, blé, avoine, bambou et petit pois) et mélanges
- Phosphates, carbonates, citrates, sulfates, chlorures et mélanges
- Mélanges et préparations: mélanges de phosphates (sels fondants et mélanges pour l'industrie de la viande) et batteurs tout prêts.
- Enzymes et agents liants
- Substituts de sucre, de graisse et de sel
- Ingrédients pour une alimentation saine et alimentation spéciale. Apports en minéraux et vitamines. Réducteurs d'acrylamide. Triglycérides à chaîne moyenne



Ingeniería de Alimentación



Développement de nouveaux produits



Adaptation des procédés et/ou des produits aux nouvelles exigences de production, de qualité, de commercialisation ou économiques



Réalisation de prototypes dans une installation pilote



Test de produits



Dilutions et palettisations sur mesure



Conseils généraux pour l'industrie alimentaire



Reconditionnement et étiquetage personnalisés



Valeur ajoutée pour des sous-produits de l'activité industrielle



Disposition d'autres exigences particulières

FR

ALIMENTATION HUMAINE



L'expérience commerciale et technique de Quimidroga associée à la grande capacité de BDN en matière de R&D et Innovation nous permet de disposer d'une équipe Food faisant face aux défis et besoins futurs d'un secteur aussi important que celui de l'alimentation. L'un de nos principaux objectifs est de satisfaire les exigences des clients.