

MÉLANGES SUR MESURE

SYSTÈMES D'ALIMENTS

FONCTIONNELS

Profile Food Ingredients possède une gamme complète de systèmes de stabilisants/émulsifiants pour combler tous vos besoins pour des produits laitiers, de boulangerie et de boissons. Nous avons de l'expérience en développement, en formulation et en support à la clientèle pour toutes les étapes de stabilisation de vos produits. Tous nos systèmes sont testés, des matières premières au produit fini, par notre groupe technique.

Nos systèmes peuvent soutenir des allégations cachère, entièrement naturel, nutritionnelles et même bio, ainsi que toutes les normes EU.

En plus de notre gamme actuelle de produits, PFI peut créer des mélanges sur mesure pour vos besoins spécifiques.

APPLICATIONS

- Crème glacée
- Crème molle & mélanges
- Yogourt
- Sorbets et glaces
- Babeurre
- Laits fouettés et lait de poule
- Crème sure
- Fromage cottage
- Fromage à la crème
- Produits de soja
- Produits de fromage
- Substituts laitiers
- Vinaigrettes et trempettes
- Produits de boulangerie
- Items nutritionnels



PFI EST LE BON CHOIX POUR

UN PARTENAIRE EN INDUSTRIE
ALIMENTAIRE

PROFILE FOOD INGREDIENTS FOURNIT:

- Soutien aux ventes local
- Formulation sur mesure
 - Soutien technique
 - Prix compétitifs
- Soutien analytique et pour le produit
- Options pour améliorer l'efficacité et pour la réduction de coûts

Service à la clientèle & Qualité

Au-delà de vos attentes



Systèmes fonctionnels sur mesure

Mélanges et emballages sur mesure

Assistance en formulation

Développement de produit

Sourcer et fournir des ingrédients

*Fournir des solutions et du service à
l'industrie alimentaire*

www.profilefoodingredients.com

VENTES

Nous croyons que ce n'est pas juste une question de faire une vente. Profile Food Ingredients sait que c'est plus une question d'établir une relation et de développer un partenariat.

Nous savons combien il est important de comprendre les besoins de vos clients.

Si nous ne pouvons répondre à vos besoins, nous vous mettrons en contact avec quelqu'un qui peut.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Le service à la clientèle est un ingrédient clé pour notre entreprise. Quand vous appelez chez PFI durant les heures normales d'affaires, vous parlerez toujours à une vraie personne.

Notre groupe croit au professionnalisme, au dévouement et à la créativité lorsqu'il s'agit de vous rendre service.

SERVICE TECHNIQUE

PFI a plus de 15 années d'expérience dans l'industrie alimentaire. Nous avons une solide connaissance en équipement, en transformation et en salubrité.

Bien que les ingrédients et le service jouent un petit rôle dans le volume, ils sont des plus critiques pour le transformateur. Notre équipe restera dans votre usine jusqu'à ce que vous soyez satisfaits avec le résultat final. Notre usine pilote contient tout l'équipement nécessaire pour nous permettre de simuler la fabrication de vos produits finis afin que nous puissions faire les meilleures recommandations pour la stabilisation adéquate des produits finis.

Notre groupe d'applications travaillera main dans la main avec vous afin de trouver la solution qui vous convient. Que ce soit un produit fini, un ingrédient, l'information nutritionnelle ou une déclaration d'ingrédients, nous pouvons aider.

FABRICATION

Notre expérience en fabrication est sans égale. Ceci résulte en une efficacité et en qualité améliorée, permettant à nos clients de rester concurrentiels dans leur marché.

Nous nous conformons à des politiques et procédures des plus sévères afin de s'assurer que nos produits sont constants et sûrs en tout temps. Notre salle "allergène" nous permet de fabriquer tous les produits dans un environnement sécuritaire en éliminant la contamination croisée entre les produits allergènes et les non-allergènes.

Combiné avec notre groupe en assurance de la qualité, nous mettons tout en œuvre pour rencontrer des normes élevées. La qualité commence mais ne se termine jamais avec les produits et le service de Profile Food Ingredients.

ASPECTS DE NOTRE USINE

- Contrôle des inventaires
- Accès direct pour chargement
- Programmation de la production assistée par ordinateur
- Approuvée Casher et Halal

EMBALLAGE

- Formats de 2 à 1,200 kg
- Boîtes
- Barils
- Seaux
- Super sacs
- Bag in box

SERVICES

- Contrôle de la qualité des matières premières
- Assurance de la qualité des mélanges
- Aide à la formulation de produits
- Sourcer les matières premières et approvisionnement
- Réemballage
- Soutien technique à votre usine

MÉLANGE SUR MESURE ET EMBALLAGE

Nous avons la capacité de mélanger de multiples ingrédients selon les spécifications du client.

www.profilefoodingredients.com