



**alimentaria
adin, s.l.**





Toda nuestra
experiencia
a tu servicio



ALIMENTARIA ADIN es una empresa especializada en la producción de sistemas de cobertura, harinas especiales y goma de garrofin.

Más de cuatro generaciones en el sector harinero que nos dotan de una larga experiencia en la industria de ingredientes y aditivos alimentarios.

Siempre a la vanguardia, cuenta con las más modernas tecnologías, tanto para la fabricación como para el control de calidad de sus productos.





Tú eres nuestra prioridad



PLANTA DE PRODUCCIÓN

Nuestros procesos productivos están automatizados, desde la dosificación de los ingredientes hasta el envasado del producto final.

La instalación dispone de los elementos de detección e identificación más avanzados para garantizar la seguridad y trazabilidad de nuestros productos.

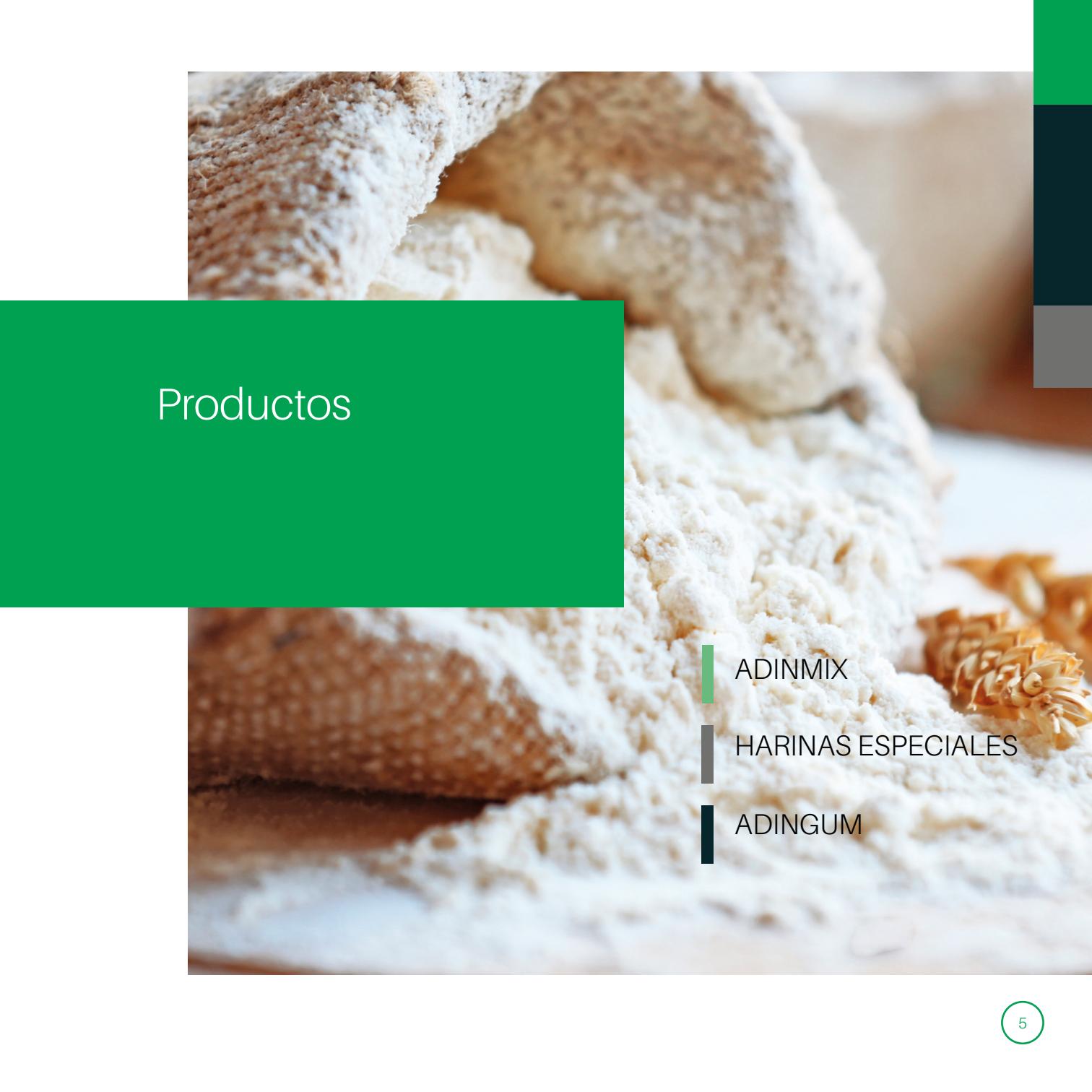
LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD

Disponemos del equipamiento necesario para garantizar tanto la idoneidad de las materias primas como el cumplimiento de las especificaciones de los productos fabricados.

Sistema de calidad según la Norma ISO 9001 y FSSC 22000 además del certificado Kosher para los productos ADINGUM.

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

El amplio conocimiento sobre la funcionalidad de los diferentes ingredientes junto con el apoyo que nos ofrece la utilización de nuestra planta piloto de fabricación de productos rebozados, nos permite desarrollar nuevos productos o adaptar las fórmulas existentes a las necesidades concretas de cada cliente.



Productos

ADINMIX

HARINAS ESPECIALES

ADINGUM



ADINMIX

En ALIMENTARIA ADIN tenemos una amplia experiencia en la elaboración de fórmulas para obtener el producto que mejor se adapte a las necesidades del cliente.

En el proceso de desarrollo del producto, tenemos en cuenta todos los factores que pueden ser determinantes en el producto final, tales como pickup, crujencia, color, sabor, características organolépticas, viscosidades, maquinaria del cliente y sus necesidades.

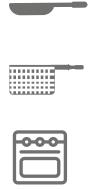
Disponemos de una amplia variedad de productos susceptibles de ser cocinados en horno, sartén o freidora.



REBOZADOS

Recubrimiento para todo tipo de productos, realizado con ingredientes tales como harinas, almidones, impulsores, etc, que proporcionan una cobertura sabrosa, crujiente y saludable que hace más apetitoso al producto rebozado.

Formulamos rebozados con sabores "a la carta", étnicos; Fritura andaluza; para carnes (Estilo Kentucky, Nuggets etc), productos del mar (Delicias, Fingers, calamares, gambas, etc.), vegetales (Aros de cebolla, calabacín, alcachofa, coliflor, berenjena, etc.), frutos secos, frutas, etc.



ENCOLANTES

Diseñados para pegar perfectamente el pan rallado a cualquier tipo de alimento, proporcionando una cobertura crujiente.

Se adaptan a las necesidades de cada cliente tanto en el color, como en el sabor, y también respecto a la proporción y granulometría del pan rallado.

Terminación con un agarre de cohesión perfecto entre el pan rallado y el producto, sin fallos en el recubrimiento ("calvas") y con unos rendimientos óptimos.

Los productos empanados con nuestros encolantes son susceptibles de ser cocinados en sartén, freidora, horno y microondas.



SISTEMAS INTEGRALES ESPECIALES

- Aplicación de predust + encolante.
- Aplicación de predust + rebozados.



GASIFICANTES

Mezcla óptima de impulsores para mejorar la calidad de los rebozados.



FORMADORES

Ayudan a la formación de piezas reconstituidas a partir de trozos más pequeños.

- Para formar piezas grandes a partir de trozos grandes; como la formación de "fish blocks".
- Para formar piezas pequeñas a partir de trozos pequeños; como la formación de aros de cebolla, aros de calamar...



PREDUSTERS

Para la preparación de las piezas previa al empanado y/o rebozado.

- Aplicables en polvo sobre producto.
- Favorecen la adhesión de cualquier cobertura sobre superficies difíciles mediante la creación de una interfase rugosa.
- Al ser productos secos, absorben la humedad del producto, evitando la migración de ésta a la cobertura e incrementando la calidad de la misma.

Susceptibles de incorporar aromas y sabores que realcen la calidad del producto final.



3 FASES

Mezcla de los dos tipos de cobertura equilibrando la sensación de sequedad del empanado con la sensación de absorción de aceite de los rebozados:

- 1 Aplicación del encolante.
- 2 Aplicación del pan rallado (preferiblemente grueso).
- 3 Aplicación del rebozado ligero.



PRODUCTOS CON SABORES Y GUSTOS ÉTNICOS

Sabor bbq
Sabor curry

Sabor provenzal
Sabor asiático

Sabor ajo-limón
Y más...

Productos que se adaptan a tus necesidades

SIN PREFRITURA

En ALIMENTARIA ADIN hemos desarrollado un nuevo procedimiento patentado para la elaboración de precocinados rebozados en el que se elimina la costosa etapa de la prefritura, sustituyéndola por una fácil, rápida y económica terminación en agua a 70°C., obteniéndose un producto final mucho más jugoso y con un contenido en grasas inferior en aproximadamente a un 50% al del procedimiento tradicional.

PRODUCTOS SIN GLUTEN

Fruto de la aparición de nuevos elementos en las dietas, surge el fenómeno de los productos sin gluten. Estos productos eliminan entre sus ingredientes aquellos que contienen gluten. La fabricación de esta gama de productos se realiza en nuevas instalaciones totalmente separadas y aisladas de las instalaciones de fabricación del resto de productos de la gama ADINMIX.

Disponemos de toda nuestra gama ADINMIX, descrita en las páginas anteriores, sin gluten, con formulaciones adaptadas para celíacos, con la misma calidad que la del resto de productos.



HECHO A MEDIDA

Disponemos de un departamento de desarrollo de productos nuevos que cuenta con una planta piloto para comprobar el comportamiento de los productos a pequeña escala, su adecuación a las demandas de nuestros clientes y corregir los posibles inconvenientes que se detecten, antes de ser utilizados en las instalaciones industriales.

Si quiere que le confeccionemos una fórmula exclusiva, describanos cómo quiere que sea su producto terminado o bien indíquenos que producto existente en el mercado deseas fabricar y le facilitaremos los productos necesarios para ello.

Más información en www.adin.es

¡Prueba nuestra línea de mixes!



HARINAS ESPECIALES

Nuestras instalaciones están dotadas de una alta y potente tecnología. Nos permiten diseñar unos productos muy especiales a base de diversas harinas y cereales, obteniendo productos de gran calidad.

Según tratamiento y origen, diferentes tipos

HARINA DE TRIGO

Modificamos las características funcionales tras someterlas a diversos tratamientos específicos. Entre las modificaciones más significativas, cabe destacar:

- Reducción de la humedad de la harina
 - Aumenta su capacidad de absorción de agua.
 - Disminuye su carga microbiana.
- Desnaturalización del gluten.
- Gelatinización parcial del almidón.
 - Aumenta la viscosidad de las diluciones..

HARINA DE ARROZ

Harina procedente de la molienda de medianos de arroz, las cuales son sometidas posteriormente a diferentes tratamientos con el propósito de reducir la carga microbiana de las mismas.

Estamos continuamente mejorando para desarrollar nuevos tratamientos y combinaciones de harinas que aporten ventajas adicionales a nuestros clientes.



ADINGUM

La goma de garrofin es un aditivo natural obtenido por la molienda de los endospermos de la semilla del algarrobo. Sus principales propiedades son su capacidad de interactuar con el agua espesando diluciones y la de combinarse con otros tipos de hidrocoloides para potenciar sus efectos o modificar los efectos de los mismos, por lo que tiene un amplio campo de aplicación en la fabricación de productos alimentarios y de otros sectores industriales.

En respuesta a las exigencias actuales de producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente, en ALIMENTARIA ADIN, hemos desarrollado un sistema novedoso de fabricación del aditivo en el que no usamos productos químicos ni generamos residuos perjudiciales.

GOMA DE GARROFÍN DE GRADO TÉCNICO

Goma de garrofín estandarizada con proporciones variables de las otras partes de la semilla (piel y germen) para adaptarse a los requisitos de viscosidad, fuerza de gel, etc. de cada aplicación.

Su principal uso se centra en la fabricación de comida en fresco para mascotas combinándola con algún agente gelificante, haciéndolos más elásticos y reduciendo su sinéresis característica.





GOMA DE GARROFÍN DE GRADO ALIMENTARIO

Aditivo utilizado en la fabricación de una amplia variedad de productos alimenticios sobre los que ejerce diferente tipo de función según la aplicación:

- Espesante en compotas, rellenos y salsas
- inhibidor de la formación de cristales de hielo en helados
- Favorece la suspensión en zumos y leches chocolatadas
- Actúa como clarificante en las bebidas de frutas
- Estabiliza la espuma de la nata montada y helados
- Aglomerante en la fabricación de productos cárnicos procesados
- etc.

Dentro de esta categoría, disponemos de una amplia gama de calidades atendiendo a su diferente viscosidad y tamaño de partícula para adaptarse a las necesidades de cada aplicación concreta.



ai

**alimentaria
adin, s.l.**



Parque Tecnológico de Valencia
C/Benjamín Franklin 26
46980 Paterna
+34 961 318 10
comercial@adin.es
adin@adin.es

