ipas

Trust me, try it

CALIDAD Y LIDERAZGO

Ipas - Industria Produzioni Alimentari e Semilavorati - está especializada desde hace más de 40 años en la producción de preparados alimenticios lácteos y vegetales para la industria alimentaria y el Food Service.

Éxito internacional

Estamos orgullosos de servir a los actores internacionales más importantes de la industria alimentaria. El éxito de Ipas se debe a nuestra tecnología patentada, que nos permite desarrollar productos organolépticamente superiores y estandarizados según los requisitos del proceso.

Servicio único

Ofrecemos un servicio único en el mercado en términos de asistencia y colaboración, inspirado cada día en sólidos valores: calidad, innovación, capacidad de respuesta, fiabilidad, flexibilidad, creatividad.

LÍDER DE SECTOR

ipas
Trust me, try it

PRODUCTOS A MEDIDA

Los productos son totalmente personalizables en todas las características que definen su perfil organoléptico y su comportamiento en la aplicación final: aspecto visual, tenacidad, elasticidad, textura en caliente.

Soluciones a medida

El equipo de I+D de Ipas también elabora productos totalmente a medida, con la creación de perfiles sensoriales inéditos y altamente personalizados, sin solapar ni alterar la aplicación final. Los quesos utilizados son los de la tradición italiana como mozzarella, scamorza, parmesano, gorgonzola y de la cocina internacional como cheddar, emmental, raclette y muchos más.

Sabores típicos

Se ofrecen sabores típicos especialmente populares, como embutidos, verduras de al menos 15 tipos, pesto, aceitunas, alcaparras, tomates secados al sol, cítricos y una variedad de hierbas y especias que van de la albahaca al za'atar.

ESTRUCTURA Y FUSIÓN

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO EN FRÍO

Ipas Investigación y Desarrollo es capaz de realizar texturas totalmente personalizadas según los requisitos del cliente, creando una gama ilimitada de posibilidades.

Estructura HARD/COMPACT

Gracias a su elasticidad, los productos con esta estructura son ideales para todos los procesos de corte: rebanar, cortar en dados, juliana, rallar y más. Permiten un mejor procesado que un queso tradicional, con poca o ninguna formación de residuos.

Estructura MOLDEABLE

Productos con una estructura intermedia, especialmente diseñados para su uso con máquinas de moldeo.

Estructura BOMBEABLE

Estos productos tienen una textura blanda y maleable, ideal para procesos industriales que implican el paso del producto a través de extrusoras y bombas.

Estructura CREMOSA

Productos adecuados para la dosificación en línea mediante boquillas. Mezclables con agua u otras matrices cremosas durante el procesado.

PUNTO DE FUSIÓN

Cada producto se formula para conseguir un grado de resistencia al calor perfectamente adaptado a las necesidades del cliente.

Punto de fusión ALTO.

En la aplicación final, el producto se mantiene en su sitio, volviéndose ligeramente cremoso.

Punto de fusión INTERMEDIO.

El producto se funde a temperaturas más bajas y otorga al relleno una excelente cremosidad.

Punto de fusión BAJO.

En la aplicación final, el producto se disuelve completamente.

ipas
Trust me, try it

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Gracias a las competencias adquiridas en más de 40 años de experiencia y a la continua inversión en desarrollo experimental, hemos creado una actividad de consultoría para el estudio de nuevos productos, que ha dado lugar a sólidas colaboraciones con nuestros clientes.

Respuestas a las tendencias alimentarias

El trabajo de investigación y desarrollo pretende anticiparse a las tendencias del mercado. Combinando quesos de alta calidad con excelentes materias primas de la tradición italiana, IPAS ha ampliado su gama de productos lácteos con nuevas líneas ecológicas, sin aditivos y veganas.

CALIDAD CONTROLADA

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

23 QI QUALITALY

Qualità Vegana

halal italia®

ipas Trust me, try it

PREPARADOS DE CARNE ROJA Y BLANCA

Se funden permaneciendo en su sitio, conservando la humedad y garantizando la inalterabilidad durante toda su vida útil, superando los problemas típicos del acoplamiento carne/queso.

Los preparados pueden tener estructuras bombeables, ideales para pasar por extrusoras, moldeables para máquinas formadoras o duras/compactas para un excelente comportamiento al corte.

Están disponibles en numerosos perfiles sensoriales y con ingredientes bajo pedido.

- Para cordon bleu, asados, salchichas, panecillos, chuletas, hamburguesas, valdostane, pastel de carne y albóndigas
- Para productos frescos y congelados
- Para productos cocidos y crudos

CARNES ROJAS Y BLANCAS

ipas
Trust me, try it

PARA PREPARACIONES DE PASTA RELLENA

Funcionales para las instalaciones de producción, pueden formar rellenos completos o bases para rellenos con una función estructurante y un perfil de sabor neutro que puede caracterizarse como se desee.

Las masas son fáciles de procesar, conservan su estructura durante la cocción y admiten una posible adición de agua para conseguir un efecto cremoso o fibroso.

Pueden personalizarse con materias primas de su elección para crear sabores tradicionales como la achicoria y el queso scamorza o para responder a nuevos estilos de alimentación como el ragú vegano.

- Relleno completo o base para relleno
- Para ñoquis, raviolis, cappelletti, tortellini
- Para productos frescos y congelados
- Para productos crudos y cocidos
- Preparados exclusivos para dumplings y spätzle

PASTA RELLENA

ipas
Trust me, try it

PREPARADOS PARA PLATOS LISTOS

Proporcionan al producto acabado el efecto fibroso deseado. Aptos para altas temperaturas y múltiples tratamientos térmicos.

- Para lasañas, canelones, crepes, risottos, panzerotti, verduras rellenas, verduras gratinadas, ensaladas, tortillas
- Para productos frescos y congelados
- Para productos cocidos y crudos

PRODUCTOS SEMIACABADOS PARA APERITIVOS

Ofrecen una retención del calor y una cremosidad ideales. Pueden personalizarse en cuanto a su efecto fibroso y pueden fabricarse con una estructura adecuada para su uso en boquillas dosificadoras.

- Para arancini, calzoncelli, tortitas, croquetas
- Para aceitunas rellenas y verduras rebozadas
- Para productos frescos y congelados

PLATOS PREPARADOS

SNACKS

ipas
Trust me, try it

PRODUCTOS SEMIACABADOS PARA SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Cortados en lonchas de excelente elasticidad, están desarrollados de tal forma que no ceden ni absorben humedad durante toda su vida útil.

- Para bocadillos y hamburguesas
- Para productos frescos y congelados
- Para productos cocidos y crudos

PREPARADOS PARA SALSAS, CREMAS, GRAVIES

Diseñados para incorporarse perfectamente a la textura con una función estructurante, estabilizante y potenciadora del sabor.

- Para pizzas, pasta, platos preparados, carne, patatas, verduras
- Para productos frescos y congelados
- Para productos cocidos y crudos

SÁNDWICHES

SALSAS

ipas
Trust me, try it

PRODUCTOS SEMIACABADOS PARA PANADERÍA

Pueden mezclarse en la masa y tienen una función altamente estructurante sin interferir en el proceso de leudado.

- Para palitos de pan, brioches, focaccia, quiches, crackers, panes de queso, panes salados, panettone gourmet, etc.
- Para productos frescos y congelados
- Para productos cocidos y crudos

PRODUCTOS SEMIACABADOS EN POLVO

Las mezclas secas, insípidas y estructurantes, son especialmente útiles para controlar la humedad y prolongar la vida útil.

- Para risottos, galletas saladas, palitos de pan, brioches, productos empanados y fritos, patatas fritas, albóndigas y pastel de carne, hamburguesas, pastas rellenas frescas o secas
- Para productos frescos y congelados
- Para productos cocidos y crudos

BOLLERÍA

POLVOS

ipas
Trust me, try it

ADEREZOS PARA PIZZA

Hechos a medida para dar la textura deseada, más o menos pronunciada.

Ofrecen una acción adherente a la matriz, sin aspecto translúcido, manteniendo el topping en el lugar correcto.

Se extienden uniformemente por la superficie y no se oscurecen tras un tratamiento térmico repetido.

Las nuevas coberturas veganas también garantizan el mismo rendimiento de procesado y propiedades organolépticas.

- **Para pizzas congeladas, pasteurizadas o refrigeradas**
- **Para productos cocidos y crudos**

TOPPINGS PARA PIZZAS

ipas
Trust me, try it

PREPARADOS ALIMENTICIOS VEGANOS

Ideales para productos acabados veganos, son una alternativa a los quesos más utilizados, similares en perfil sensorial y comportamiento gracias al saber hacer quesero de IPAS.

Disponemos de alternativas veganas al queso de rallar, mozzarella, queso de untar y cheddar.

El ragú vegano, el pesto vegano y la bechamel vegana completan la gama, así como la alternativa vegana al huevo.

- Para rellenos, gratinados, pastas al horno, salsas, ensaladas
- Para pastas rellenas y platos preparados
- Para hamburguesas y sándwiches
- Para pizza
- Para productos cocidos y crudos
- Para productos frescos y congelados

PRODUCTOS VEGANOS

ipas
Trust me, try it

UN PREPARADO PARA CADA NECESIDAD

Descubre nuestras soluciones preparadas, ponte en contacto con nosotros para soluciones a medida, también para marcas blancas.
Productos tradicionales, veganos, ecológicos, Clean Label, sin gluten para la industria y el Food Service. Para enriquecer, crear, diversificar su oferta.

Envases

Tubular - Bloques - Cubos - Contenedores Atm - Bolsas - Flow packs

Formatos

Dados - Rallado - Juliana - Pétalos - Copos - Polvo - Rodajas

PACKAGING

ipas
Trust me, try it

ipas
Trust me, try it

I.P.A.S. S.r.l.
Via Privata San Giorgio n.1 - 20866 Carnate (MB) - Italy
T. +39 039 675242
www.ipas-srl.com - e-mail: info@ipas-srl.com