ipas

Trust me, try it

QUALITÉ ET LEADERSHIP

Ipas - Industria Produzioni Alimentari e Semilavorati - est spécialisée dans la production de préparations alimentaires à base de produits laitiers et de légumes pour l'industrie alimentaire et le Food Service depuis plus de 40 ans.

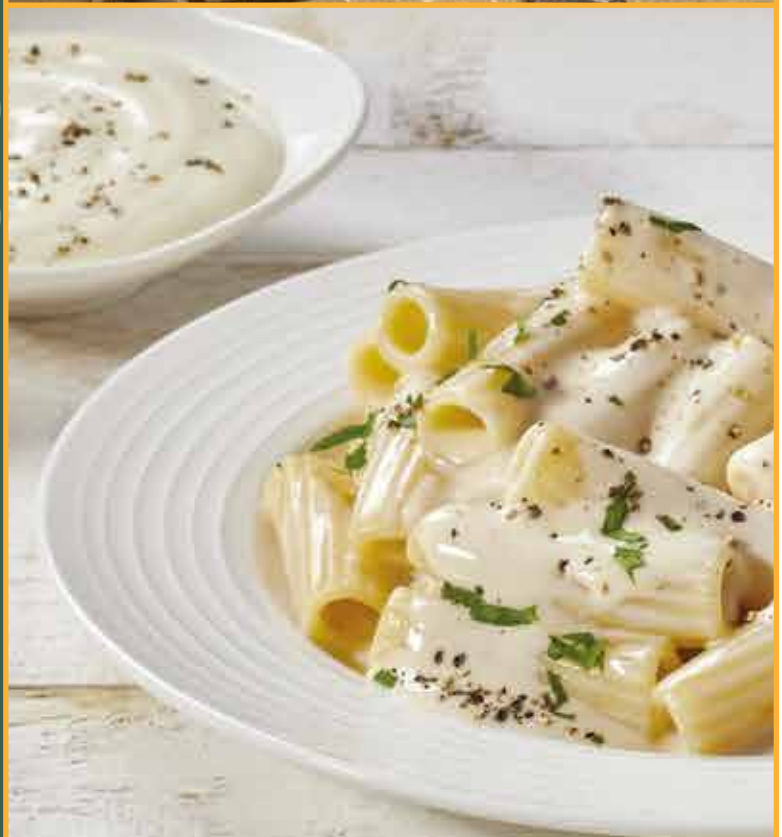
Réussite internationale

Nous sommes fiers de servir les plus grands acteurs internationaux de l'industrie alimentaire. Le succès d'Ipas tient à sa technologie propriétaire, qui lui permet de mettre au point des produits organoleptiquement supérieurs, standardisés en fonction des exigences du processus.

Service unique

Nous offrons un service unique sur le marché en termes d'assistance et de collaboration, inspiré chaque jour par des valeurs fortes : qualité, innovation, réactivité, fiabilité, flexibilité, créativité.

LEADER DU SECTEUR



ipas
Trust me, try it

PRODUITS PERSONNALISÉS

Les produits sont entièrement personnalisables dans toutes les caractéristiques qui définissent leur profil organoleptique et leur comportement dans l'application finale : aspect visuel, tenue, élasticité, texture à chaud.

Des solutions sur mesure

L'équipe R&D d'Ipas réalise également des produits entièrement sur mesure, avec la création de profils sensoriels inédits et hautement personnalisés, sans recoupement ni altération de l'application finale. Les fromages utilisés sont ceux de la tradition italienne comme la mozzarella, la scamorza, le parmesan, le gorgonzola et ceux de la cuisine internationale comme le cheddar, l'emmenthal, la raclette et bien d'autres.

Des goûts typiques

Des préparations aux saveurs typiques particulièrement appréciées sont disponibles, comme la charcuterie, les légumes d'au moins 15 sortes, le pistou, les olives, les câpres, les tomates séchées, les agrumes et une variété d'herbes et d'épices allant du basilic au za'atar.

TEXTURE ET FONTE

STRUCTURE DU PRODUIT À FROID

La Recherche et Développement d'Ipas est en mesure de réaliser des textures entièrement personnalisées en fonction des exigences du client, créant ainsi un éventail illimité de possibilités.

Structure DURE/COMPACTE

Grâce à leur souplesse, les produits qui possèdent cette structure sont parfaits pour le découpage en tranches, en petits dés, en julienne, râpés et bien plus encore. Ils se travaillent plus rapidement par rapport à un fromage traditionnel, avec peu ou pas de déchets.

Structure MOULABLE

Produits à structure intermédiaire, spécialement conçus pour être utilisés avec des formeuses.

Structure POMPABLE

Ces produits ont une texture souple et malléable, idéale pour les processus industriels qui impliquent le passage du produit à travers des extrudeuses, des pompes ou des formeuses.

Structure ONCTUEUSE

Produits adaptés au dosage au moyen de buses. Ils peuvent être mélangés à de l'eau ou à d'autres matrices crémeuses au cours de la transformation.

POINT DE FUSION

Chaque produit est formulé pour atteindre un degré de résistance à la chaleur parfaitement adapté aux besoins du client.

Point de fusion ÉLEVÉ

Lors de l'application finale, le produit reste en place et devient légèrement crémeux.

Point de fusion INTERMÉDIAIRE

Le produit fond à des températures plus basse, en conférant une excellente onctuosité à la farce.

Point de fusion BAS

Dans l'application finale, le produit fond complètement

ipas
Trust me, try it

LA RECHERCHE ET L'INNOVATION

Grâce aux compétences acquises au cours de plus de 40 ans d'expérience et à un investissement continu dans le développement expérimental, nous avons mis en place une activité de conseil pour l'étude de nouveaux produits, ce qui nous a permis d'établir des partenariats solides avec nos clients.

Des réponses aux tendances alimentaires

Les travaux de recherche et développement visent à anticiper les tendances du marché. Associant des fromages de haute qualité à d'excellentes matières premières issues de la tradition italienne, Ipas a élargi sa gamme de produits laitiers avec des nouvelles lignes biologiques, sans additifs et véganes.

QUALITÉ CONTRÔLÉE

*Ipas a obtenu la certification halal pour certaines gammes de produits destinés aux consommateurs musulmans.

PRÉPARATIONS POUR VIANDES ROUGES ET BLANCHES

Elles fondent tout en restant en place, préservent l'humidité et garantissent l'inaltérabilité tout au long de la durée de conservation, surmontant ainsi les problèmes typiques de l'association viande/fromage.

Les préparations peuvent avoir des structures pompables, idéales pour passer dans les extrudeuses, moulables pour les machines de moulage ou dures/compactes pour un excellent comportement à la coupe.

Elles sont disponibles dans de nombreux profils sensoriels et avec des ingrédients sur demande.

- Pour cordons bleus, rôtis, saucisses de Francfort, paupiettes, hamburger, escalopes à la valdôtaine, pains de viande et boulettes
- Pour les produits frais et congelés
- Pour les produits cuits ou crus

VIANDES ROUGES ET BLANCHES

ipas
Trust me, try it

PRÉPARATIONS POUR PÂTES FARCIES

Fonctionnelles pour les équipements de production, elles peuvent constituer une farce complète ou une base pour la farce avec une action structurante et un profil aromatique neutre qui peut être caractérisé à volonté.

Les pâtes sont faciles à travailler, conservent leur structure pendant la cuisson et se prêtent à un éventuel ajout d'eau pour obtenir un effet crémeux ou filandreux.

Elles peuvent être personnalisées avec les matières premières de votre choix pour créer des saveurs traditionnelles comme le radicchio et le fromage scamorza ou pour répondre à de nouveaux modes d'alimentation comme le ragoût végan.

- Farce complète ou base pour farce
- Pour gnocchi, ravioli, cappelletti, tortellini
- Pour les produits frais et congelés
- Pour les produits cuits ou crus
- Préparations exclusives pour les knödels ou les spatzles.

PÂTES FARCIES

ipas
Trust me, try it

PRÉPARATIONS POUR PLATS PRÉPARÉS

Elles sont un support pour le produit fini, avec l'effet filandreux souhaité. Elles conviennent pour une utilisation à des températures élevées et des traitements thermiques multiples.

- Pour lasagnes, cannellonis, crêpes, risottos, panzerotti, légumes farcis, légumes gratinés, salades, omelettes.
- Pour les produits frais et congelés
- Pour les produits cuits ou crus

PRODUITS SEMI-TRANSFORMÉS POUR SNACKS

Ils offrent une résistance à la chaleur et une onctuosité idéales et peuvent être personnalisés dans leur effet filandreux ; ils peuvent être réalisées avec une structure adaptée à l'utilisation dans les buses de dosage.

- Pour arancini, calzoncelli, crêpes, mini-pizzas, croquettes
- Pour olives farcies et légumes panés
- Pour les produits frais et congelés

PLATS PRÉPARÉS

SNACKS

ipas
Trust me, try it

PRODUITS SEMI-TRANSFORMÉS POUR SANDWICHES ET HAMBURGERS

Tranchables et d'une excellente souplesse, ils sont conçus de manière à ne pas céder et à ne pas absorber l'humidité pendant toute leur durée de conservation.

- Pour sandwiches, petits pains et hamburgers
- Pour les produits frais et congelés
- Pour les produits cuits ou crus

PRÉPARATIONS POUR SAUCES ET CRÈMES

Conçues pour se fondre parfaitement dans la texture, elles ont une fonction structurante, stabilisante et aromatisante.

- Pour pizzas, pâtes, plats préparés, viandes, pommes de terre, légumes
- Pour les produits frais et congelés
- Pour les produits cuits ou crus

SANDWICHES

SAUCES

ipas
Trust me, try it

PRODUITS SEMI-TRANSFORMÉS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

Ils peuvent être mélangés à la pâte et ont une fonction hautement structurante sans interférer avec le levage.

| Pour gressins, croissants, fougasses, tartes salées, quiches, crackers, pains au fromage, pains salés, panettone gourmet, etc.
| Pour les produits frais et congelés
| Pour les produits cuits ou crus

PRODUITS SEMI-TRANSFORMÉS EN POUDRE

Les mélanges de poudres (dry mix), savoureux et structurants, sont particulièrement utiles pour contrôler l'humidité et prolonger la durée de conservation.

| Pour risottos, crackers, gressins, croissants, produits panés et frits, frites, boulettes et pain de viande, hamburgers, pâtes farcies fraîches ou sèches.
| Pour les produits frais et congelés
| Pour les produits cuits ou crus

BOULANGERIE

POUDRES

ipas
Trust me, try it

GARNITURES POUR PIZZAS

Faites sur mesure pour donner l'effet filandreux désiré, plus ou moins prononcé.

Elles offrent une action de collage à la matrice, sans apparence translucide, et maintiennent le remplissage en place ;

Elles se distribuent uniformément sur la surface et ne brunissent pas après des traitements thermiques répétés.

Les nouvelles garnitures véganes garantissent des performances de préparation et des propriétés organoleptiques égales.

- **Pour pizzas surgelées, pasteurisées ou réfrigérées**
- **Pour les produits cuits ou crus**

GARNITURES POUR PIZZAS

ipas
Trust me, try it

PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES VÉGANES

Idéales pour les produits finis végans, elles constituent une alternative aux fromages les plus couramment utilisés, dont le profil sensoriel et le comportement sont similaires grâce au savoir-faire fromager d'IPAS.

Il existe des alternatives véganes performantes au fromage à râper, à la mozzarella, au fromage à tartiner et au cheddar.

Le ragoût végane, le pistou végan et la béchamel végane complètent la gamme, ainsi que l'alternative végane aux œufs.

- Pour farces, gratins, pâtes au four, sauces, salades
- Pour pâtes farcies et plats préparés
- Pour hamburgers et sandwiches
- Pour pizzas
- Pour les produits cuits ou crus
- Pour les produits frais et congelés

PRODUITS VÉGANS

ipas
Trust me, try it

UNE PRÉPARATION POUR TOUS LES BESOINS

Découvrez nos solutions prêtes à l'emploi, contactez-nous pour des solutions sur mesure, y compris pour les marques de distributeurs.
Des produits traditionnels, végans, biologiques, clean label, sans gluten pour l'industrie et le Food Service. Pour enrichir, créer, diversifier votre offre.

Conditionnement

Tubulaires - Blocs - Seaux - Conteneurs atm - Poches - Flow packs

Formats

Petits dés - Râpé - Julienne - Pétales - Flocons - Poudre - Tranches

CONDITIONNEMENT

ipas
Trust me, try it

Trust me, try it

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