ipas

Trust me, try it

QUALITÀ E LEADERSHIP

Ipas - Industria Produzioni Alimentari e Semilavorati - è specializzata da oltre 40 anni nella produzione di preparati alimentari a base lattiero-casearia e vegetale per l'industria alimentare e il Food Service.

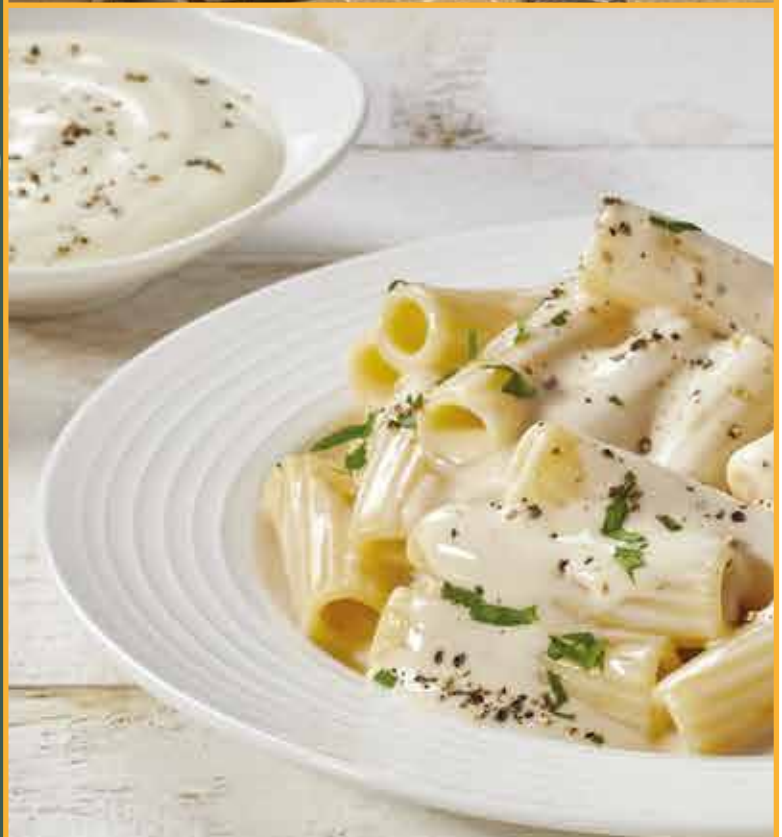
Successo internazionale

Siamo orgogliosi di servire le più importanti realtà internazionali del settore alimentare. Il successo di Ipas nasce da una tecnologia proprietaria, che consente di sviluppare prodotti di qualità superiore sotto il profilo organolettico e standardizzati per le esigenze dei processi di lavorazione.

Servizio unico

Offriamo un servizio unico sul mercato in termini di assistenza e collaborazione, ispirato ogni giorno da valori forti: qualità, innovazione, reattività, affidabilità, flessibilità, creatività.

LEADER DI SETTORE



ipas
Trust me, try it

PRODOTTI SU MISURA

I prodotti sono completamente personalizzabili in tutte le caratteristiche che ne definiscono il profilo organolettico e il comportamento nell'applicazione finale: aspetto visivo, tenacia ed elasticità, consistenza, texture a caldo.

Soluzioni custom-made

Il team R&S di Ipas realizza anche prodotti completamente custom-made, con la creazione di profili sensoriali inediti e altamente personalizzati, senza comportare sovrapposizioni o alterazioni nell'applicazione finale. I formaggi utilizzati sono quelli della tradizione italiana come la mozzarella, la scamorza, il parmigiano, il gorgonzola e della cucina internazionale come il cheddar, l'emmenthal, la raclette e molti altri ancora.

Gusti tipici

Sono disponibili preparati con gusti tipici particolarmente amati, come salumi, verdure di almeno 15 tipologie, pesto, olive, capperi, pomodori secchi, agrumi e una varietà di erbe aromatiche e spezie che vanno dal basilico allo za'atar.

STRUTTURA E FUSIONE

STRUTTURA A FREDDO

La Ricerca e Sviluppo di Ipas è in grado di **realizzare texture totalmente personalizzate** sulle richieste del cliente, dando vita a un'illimitata gamma di possibilità.

Struttura DURA/COMPATTA

Grazie alla loro elasticità, i prodotti con questa struttura sono ideali per tutte le lavorazioni di taglio: **affettamento, cubettatura, julienne, grattugiatura e altro**. Permettono una migliore lavorazione rispetto a un formaggio tradizionale, con una formazione di sfridi ridotta o assente.

Struttura STAMPABILE

Prodotti con una struttura di tipo intermedio, studiata appositamente per l'**utilizzo con macchine formatrici**.

Struttura POMPABILE

Questi prodotti hanno una texture morbida e malleabile, ideale per i processi industriali che prevedono il **passaggio del prodotto attraverso estrusori e pompe**.

Struttura CREMOSA

Prodotti idonei al dosaggio in linea tramite ugelli. **Miscelabili con acqua o con altre matrici cremose** in fase di lavorazione.

PUNTO DI FUSIONE

Ogni prodotto è formulato per ottenere un grado di resistenza al calore **perfettamente calibrato** sulle esigenze del cliente.

Punto di fusione ELEVATO

Nell'applicazione finale il prodotto rimane nella propria sede, diventando leggermente cremoso.

Punto di fusione INTERMEDIO

Il prodotto si scioglie a temperature più basse e conferisce un'ottima cremosità al ripieno.

Punto di fusione BASSO

Nell'applicazione finale, il prodotto si scioglie completamente.

ipas
Trust me, try it

RICERCA E INNOVAZIONE

Grazie alle competenze acquisite in più di 40 anni di esperienza e agli investimenti continui nello sviluppo sperimentale abbiamo approntato un'attività di consulenza per lo studio di nuovi prodotti, che ha dato vita a solide partnership con i nostri clienti.

Risposte ai trend alimentari

Il lavoro di Ricerca e Sviluppo mira ad anticipare le tendenze di mercato. Combinando formaggi di alta qualità con materie prime di eccellenza della tradizione italiana, IPAS ha ampliato l'offerta dei prodotti a base lattiero-casearia con le nuove linee biologiche, senza additivi e vegane.

QUALITÀ CONTROLLATA

*Ipas ha ottenuto la certificazione halal per specifiche gamme di prodotti destinati ai consumatori musulmani.

PREPARATI PER CARNI ROSSE E BIANCHE

Si sciolgono rimanendo nella propria sede, preservano l'umidità e assicurano inalterabilità per tutto il tempo di shelf life, superando le problematiche tipiche dell'accoppiamento carne/formaggio.

I preparati possono avere strutture pompabili, ideali per il passaggio attraverso estrusori, stampabili per macchine formatrici oppure dure/compatte per un ottimo comportamento al taglio.

Sono disponibili in numerosi profili sensoriali e con ingredienti a richiesta.

- Per cordon bleu, arrosti, würstel, involtini, cotolette, hamburger, valdostane, polpettoni e polpette
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti cotti e crudi

CARNI ROSSE E BIANCHE

ipas
Trust me, try it

PREPARATI PER PASTE RIPIENE

Funzionali per gli impianti di produzione, possono costituire ripieno completo o base per ripieno con funzione strutturante e profilo aromatico neutro caratterizzabile a piacere.

Gli impasti sono facilmente lavorabili, mantengono la struttura in cottura e sostengono un'eventuale aggiunta di acqua, per un effetto cremoso o filante.

Personalizzabili con materie prime a scelta per creare sapori della tradizione come radicchio e scamorza o per rispondere a nuovi stili alimentari, come ragù vegano.

- Ripieno completo o base per ripieno
- Per gnocchi, ravioli, cappelletti, tortellini
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti crudi e cotti
- Preparati esclusivi per canederli e spatzle

PASTE RIPIENE

ipas
Trust me, try it

PREPARATI PER PIATTI PRONTI

Danno sostegno al prodotto finito con l'effetto filante desiderato. Adatti ad alte temperature e a più trattamenti termici.

- Per lasagne, cannelloni, crêpes, risotti, panzerotti, verdure ripiene, verdure gratinate, insalate, frittate
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti cotti e crudi

SEMILAVORATI PER SNACK

Offrono tenuta al calore e cremosità ideali. Sono personalizzabili nell'effetto filante e possono essere realizzati con struttura idonea all'impiego in ugelli dosatori.

- Per arancini, calzoncelli, frittelle, pizzette, crocchette
- Per olive ripiene e verdure pastellate
- Per prodotti freschi e surgelati

PIATTI PRONTI

SNACK

ipas
Trust me, try it

PREPARAZIONI PER SANDWICH E HAMBURGER

Affettabili con ottima elasticità, sono sviluppati in modo da non cedere o assorbire umidità per tutto il tempo di shelf life.

- Per panini, sandwich e hamburger
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti cotti e crudi

SALSE, CREME, SUGHI

Progettati per incorporarsi perfettamente nella texture con funzione strutturante, stabilizzante, insaporente.

- Per pizze, paste, piatti pronti, carni, patate, verdure
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti cotti e crudi

SANDWICH

SALSE

ipas
Trust me, try it

PREPARAZIONI PER PRODOTTI DA FORNO

Possono essere miscelati nell'impasto e hanno funzione altamente strutturante senza interferire con la lievitazione.

- Per grissini, brioches, focacce, torte salate, quiche, crackers, pani al formaggio, salatini, panettoni gastronomici e altro
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti cotti e crudi

SEMILAVORATI IN POLVERE

I dry mix, insaporenti e strutturanti, sono particolarmente utili per controllare l'umidità e prolungare la shelf life.

- Per risotti, crackers, grissini, brioches, prodotti panati e fritti, chips, polpette e polpettoni, hamburger, paste ripiene fresche o secche
- Per prodotti freschi e surgelati
- Per prodotti cotti e crudi

FORNO

POLVERI

ipas
Trust me, try it

TOPPING PER PIZZE

Realizzati su misura per donare l'effetto filante desiderato, più o meno marcato.

Offrono un'azione collante alla matrice, senza aspetto traslucido, mantenendo la farcitura nella corretta sede,.

Si distribuiscono sulla superficie in modo omogeneo e non imbruniscono in seguito a ripetuti trattamenti termici.

Anche i nuovi topping vegani assicurano pari performance di lavorazione e proprietà organolettiche.

- **Per pizze surgelate, pastorizzate o refrigerate**
- **Per prodotti cotti e crudi**

TOPPING PIZZE

ipas
Trust me, try it

PREPARATI ALIMENTARI VEGANI

Ideali per prodotti finiti vegani, sono un'alternativa ai formaggi più utilizzati, simili per profilo sensoriale e comportamento grazie al know how caseario di IPAS.

Sono disponibili performanti alternative vegane a formaggio da grattugia, mozzarella, formaggio spalmabile, cheddar.

Completano la gamma il ragù vegano, il pesto vegano e la besciamella vegana, oltre all'alternativa vegana alle uova.

- Per ripieni, gratinatura, paste al forno, sughi, insalate
- Per paste ripiene e piatti pronti
- Per hamburger e sandwich
- Per pizza
- Per prodotti cotti e crudi
- Per prodotti freschi e surgelati

PRODOTTI VEGANI

ipas
Trust me, try it

UN PREPARATO PER OGNI ESIGENZA

Scoprite le nostre soluzioni già pronte, contattateci per soluzioni su misura, anche per private label.
Prodotti tradizionali, vegani, biologici, clean label, gluten free per l'industria e il Food Service. Per arricchire, creare, diversificare la vostra offerta.

Packaging

Tubolare - Blocchi - Secchielli - Contenitori in atm - Pouches - Flow pack

Formati

Cubettato - Grattugiato - Julienne - Petali - Scaglie - Polvere - Fette

PACKAGING

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