

Avda. Río Segura, 9
30562 CEUTÍ - MURCIA
SPAIN
Tlf: 34 968 693 800
Fax: 34 968 693 383
aliminter@aliminter.com

www.aliminter.com



ALIMINTER, S.A.

ABRE
LOS
OJOS
OPEN
YOUR
EYES

SOLUCIONES
INTELIGENTES
PARA EL MUNDO
DE LOS
PRODUCTOS
ALIMENTARIOS
INTERMEDIOS
SOLUCIONES
INTELIGENTES
PARA EL MUNDO
DE LOS
PRODUCTOS
ALIMENTARIOS
INTERMEDIOS

**SOLUCIONES
INTELIGENTES
PARA EL MUNDO
DE LOS
PRODUCTOS
ALIMENTARIOS
INTERMEDIOS
CLEVER
SOLUTIONS IN
THE
INTERMEDIARY
FOOD
PRODUCTS**



Desde el año 1996, ALIMINTER produce, en sus fábricas de Ceuti (Murcia) y de Fez (Marruecos), una amplia gama de productos alimentarios de alta calidad, destinados tanto al mercado del consumidor directo (detallista) como al mercado de la restauración e industrial.

Los productos BANGOR son comercializados en más de 50 países, contando su gama actual con salsas, confituras, vegetales encurtidos y otras conservas vegetales.

Para la restauración, ofrecemos una amplia gama de productos y formatos con sistemas muy eficientes como las "Pouches" y nuestros nuevos "Colgados". En el mundo de la mono porción, cubrimos dosis que van desde los 5 gr. hasta los 250 gr., donde se incluyen presentaciones en bolsitas, tarrinas, tarritos y mini botellas.

En ALIMINTER sabemos que cada vez es más difícil satisfacer las exigencias de los consumidores que demandan; productos diferentes, novedosos, con valor añadido, etc. Para ello, el fabricante necesita:

1. Un P.A.I. (Producto Alimentario Intermedio) para integrar o desarrollar en el proceso productivo de "SU" producto.
2. Un producto terminado con el que complementar "SU" producto, ya sea con finalidad funcional o promocional.
3. Un producto terminado bajo "SU" marca que complemente su gama y le interesa externalizar la fabricación en un "Co-packer".

¿está usted ante uno de estos casos?

Since 1996, ALIMINTER produce in its factories in Ceuti (Murcia), Spain, and in Fes (Morocco) a wide range of high quality food products, all them focus on retail, food service and industrial markets.

BANGOR products are today marketed in more than 50 countries, and they include all types of sauces, fruit jams, pickles and other conserves.

Specially for food service, the range include efficient closing concepts like "POUCHES" and "COLGADOS". In the monodosis market a wide range of dosis (5 to 250 g) may be supplied in portion sachets, pots, mini-jars and mini bottles.

In ALIMINTER we know that consumers permanently demanding new products for new consuming habits, inviting manufactures to look for solutions in:

1. Intermediary food products, to integrate in THEIR product's process.
2. Finish Portion Pack Food Products, to complement THEIR products either for functional, or promotional targets.
3. Finish products to complete the range, under THEIR brand, and look for a co-packer.

Are you in one or more than these cases?

ABRE LOS OJOS A LOS NUEVOS PROCESOS INDUSTRIA LES

OPEN YOUR EYES TO THE MODERN INDUSTRIAL PROCESSUS

El mercado demanda cada día productos funcionales, más completos, más listos para consumo "take away" y no siempre la industria está equipada para desarrollarlos. Se necesitarían inversiones difíciles de rentabilizar a corto plazo y con resultados inseguros.

Le proponemos soluciones a sus procesos para que, a través de nuestros productos intermedios, obtenga productos nuevos sin necesidad de inversiones elevadas.

Le invitamos a que descubra que los procesos industriales de ensamble pueden resultar más eficientes que los procesos integrados en los que usted se lo hace todo.

Nuestros clientes objetivo son industrias especializadas en sectores alimentarios de muy distinto tipo: platos preparados, cárnico y charcutería, dulce, aperitivos, conservas de pescado, ensaladas 4^a gama, vegetales frescos o congelados, que vean en nuestros PAI soluciones sencillas y rentables.

The market demand for food products more functional, easy to consume or take away, implies a big challenge for a manufacture that may be interested to avoid heavy investments in RfD, machinery and processing installations, difficult to pay back.

We supply intermediary products to allow you to expand new food items with your existing thermal capacity, saving in new investments.

We invite to discover that ensambling industrial processus may be more efficient than those of (doing-all-yourself)

We target our activity in all types of food industries, ready-meals (ambient, chill, frozen, dehydrated), vegetables, fish, meat, sweets, snack, salads, etc... industries that will find in our intermediary products simples and profitable solutions

Le invitamos a que descubra que los procesos industriales de ensamble pueden resultar más eficientes que los procesos integrados en los que usted se lo hace todo.

We invite you to discover that ensambling industrial processus may be more efficient than those of "doing-all-yourself"



ABRE LOS OJOS A NUEVAS OPORTUNI- DADES DE NEGOCIO

OPEN YOUR EYES TO NEW BUSINESS OPPORTUNI- TIES

**Adaptamos
nuestro proceso
industrial y forma
de conservación,
para conseguir
mayor calidad y
seguridad de su
producto.**

**We adapt our
industrial processus,
and may of
preservation for you
to improve the
quality and security
of your product.**



Las ventajas para nuestros clientes son inmejorables:

■ **Asistencia Técnica:** desarrollamos el producto intermedio que el cliente necesita y para su proceso y participamos en la mejora de su producto final.

■ **Coste cierto:** los costes de nuestros productos intermedios son reales. Evitamos al cliente las pérdidas por materias primas que se caducan y de mermas incontroladas en los procesos de fabricación.

■ **Mejora en la gestión de stocks:** el cliente, aprovisionándose de un producto intermedio, evita tener que tratar con múltiples proveedores de materias primas.

■ **Optimización en la financiación de los stocks:** el cliente consume menos recursos financieros al gestionar el aprovisionamiento de un producto alimentario intermedio.

■ **Optimización en el coste y gestión del envase:** adecuamos el tipo y tamaño del envase en función de la economía por kilo de producto útil, de la seguridad de conservación, del tamaño del consumo por cada sesión de trabajo del cliente, así como de los medios técnicos con los que dispone en sus instalaciones.

■ **Adaptamos nuestro proceso industrial:** el producto objetivo a fabricar por el cliente puede precisar que, para obtener la mejor calidad o seguridad, nuestro producto alimentario intermedio utilice un envase o proceso que evite: duplicidad en tratamientos técnicos, reacciones indeseables con otros ingredientes o que corrija problemas causados por su propio proceso u otros ingredientes.

■ **Co-packing:** podemos envasar el producto final fabricado por nuestro cliente o incluso fabricarlo nosotros en ciertos casos.

The advantages for our customers are:

■ **Technical assistance:** We develop the intermediary product according to their processus, and help them to improve their finish product.

■ **Know cost:** The cost of our intermediary products is s real one. They save money in losses of raw material as perished ingredients, as well as uncontrolled losses in manufacturing processus.

■ **Improve stock control:** They only buy one intermediary product, not multiples ingredients from different suppliers.

■ **Improve stock financing:** They need less financial resources for one intermediary product.

■ **Improve packaging cost and control:** We adecuate the type and size of our packaging for our intermediary product based on their economy on a "per - kilo - basis", requirement for preservation, consumption per production season, and possible thermal limitations they may have in the factory.

■ **Industrial processus adapted to customet requirements:** Often the inter-action with other ingredients the duplication in thermic processus, require that our intermediary product is processed or packed in the suitable manner to assure then the best quality and efficiency.

■ **Co-packing:** we may pack the customer's product or may produce it without brand or already branded



**Adaptamos
las
especificaciones del
producto
según la
legislación
vigente del
país al que va
destinado.**

**We follow the
applicable
country
regulation in
the product
specification.**

ABRE LOS OJOS A MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES

OPEN YOUR EYES TO NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKET

Nuestra experiencia en nuevos mercados, nos permite ofrecer soluciones en:

- Suministro de productos bajo especificaciones y marca del cliente tanto para cadenas de supermercados, cadenas de restauración moderna, o industria.
- Suministro de una gama amplia de productos alimentarios, así como desarrollo de productos adaptados al consumidor de distintos países.
- Desarrollo de productos y de procesos inspirados en la política de aseguramiento de la calidad (ISO 9002 e ISO 22000).
- Adaptación a la legislación vigente en el país.

Our international experience allow us to offer solutions in:

- Supply products under customer's specifications and brand for re-trailer and food service claims as well as for industries.
- Supply of a wide range of products following consumer's preferences according to the country of destination.
- Product development and processes inspired in quality assurance policies (ISO 9002 and ISO 22000).
- To comply with regulation of destination country.



**NUESTRO OBJETIVO ES
DESARROLLAR Y AYUDAR
A DESARROLLAR A
NUESTROS CLIENTES LOS
NUEVOS SABORES QUE
LOS CONSUMIDORES
DEMANDAN.**



**OUR TARGET IS TO
DEVELOP AND TO HELP
TO DEVELOP OUR
CUSTOMERS THE NEW
FLAVOURS THE
SONSUMERS DEMAND.**



ALIMINTER, S.A.