



AGROPUR

USDEC 2019

Presentado por Ruth Aragón
Sales Manager

6 de Agosto del 2019

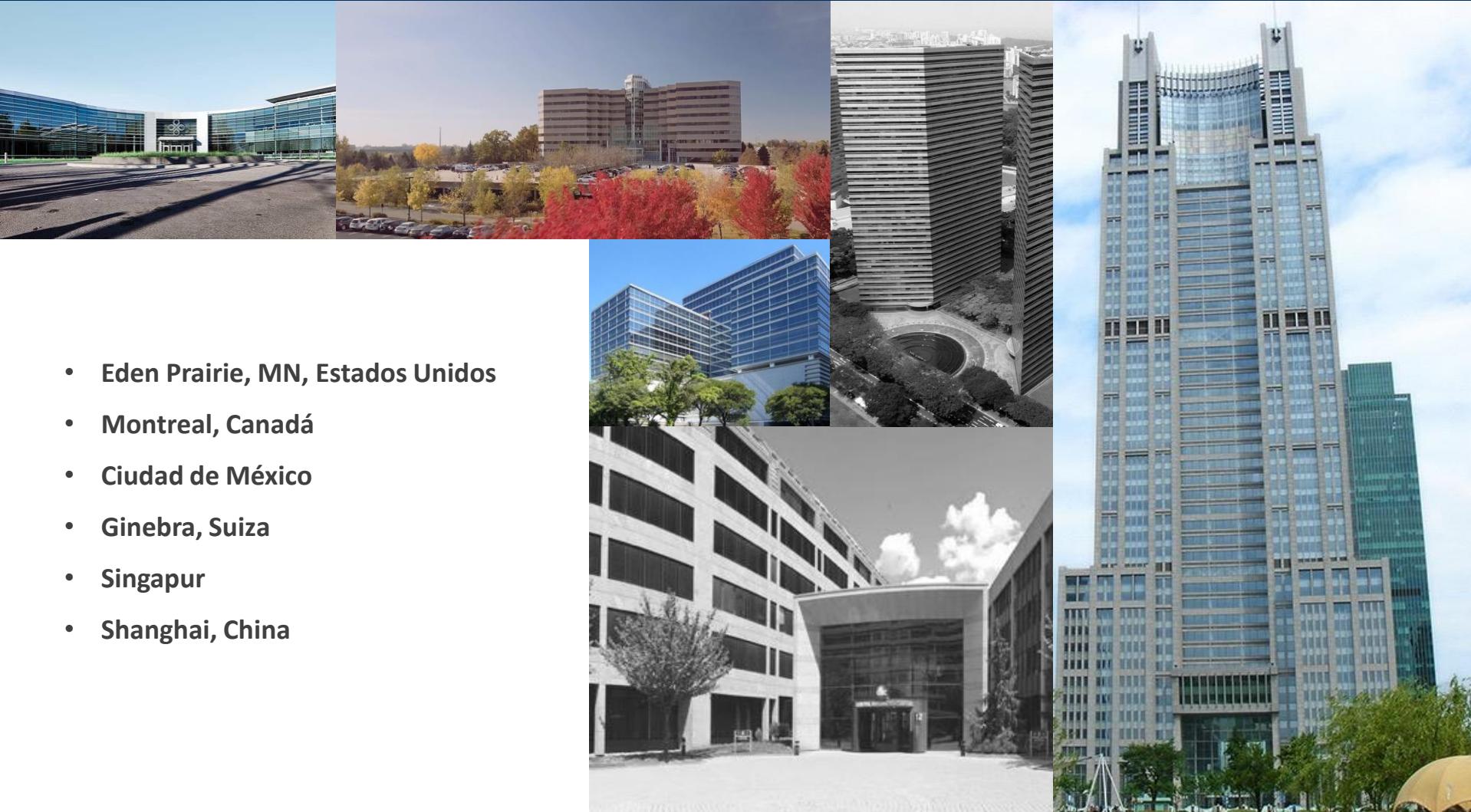


AGROPUR

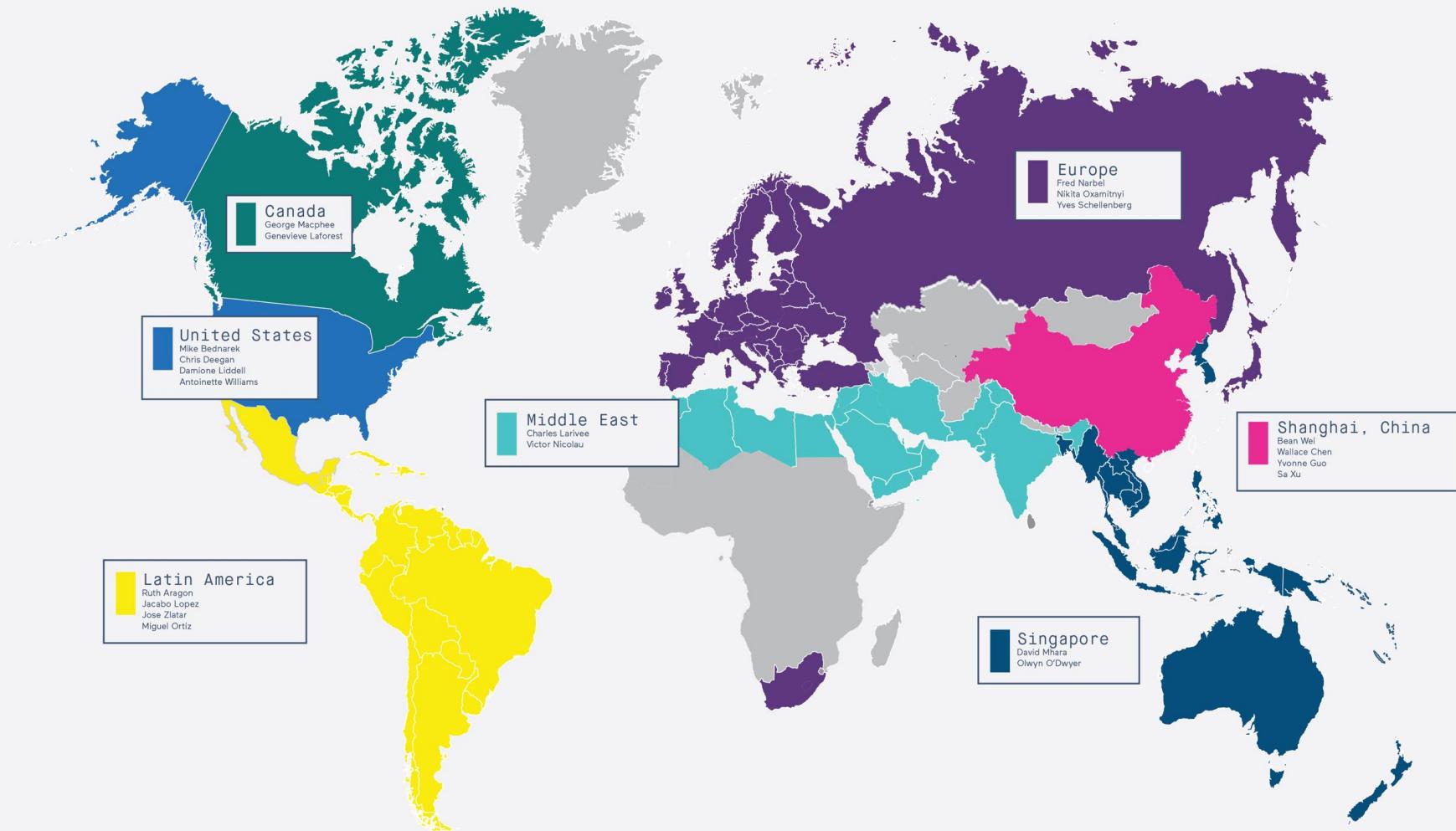
- Fundada en 1938, AGROPUR es líder en el mercado lácteo de Norte América.
- Con ventas cercanas a los \$ 6 mil millones de USD, la Cooperativa apoya a 3,367 socios y a 8,000 empleados alrededor del mundo.
- Agropur procesa más de 5,750 millones de litros de leche al año en sus 39 plantas de Estados Unidos y Canadá, cobijando una gran cantidad de marcas y productos en el sector.



Oficinas Internacionales



Estructura de ventas globales



Resumen de la Plataforma “Solutions”



AGROPUR

Ingredients | Custom Solutions

Your formulation to
fulfillment partner

Mezclas de ingredientes,
maquilas de empaque y
formulación, distribución.

Mercados

Industria Alimenticia
Nutrición Deportiva
Nutrición Médica
Salud & Bienestar



AGROPUR

Ingredients | **Dairy Solutions**

Your high-quality
dairy ingredients

Ingredientes Lácteos
(Proteína <90% ,
Carbohidratos)

Mercados

Nutrición Deportiva
Industria Alimenticia
Farmacéutica
Nutrición Animal



AGROPUR

Ingredients | **Nutrition Solutions**

Your specialty whey
protein source

Proteínas de Suero &
Fracciones Protéicas
(Proteína >90%)

Mercados

Fórmula Infantil
Nutracéuticos & Médico
Nutrición
Cosméticos



Dairy Solutions

Ingredientes Lácteos (Proteína<90%):

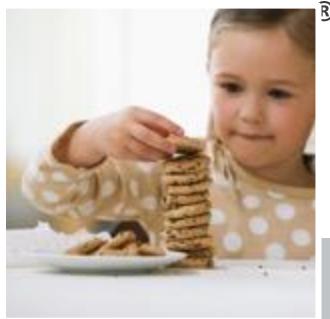
- Crino®
 - Suero Dulce
 - Suero Desproteinizado (DPW)
 - Suero Desproteinizado Premium (PDPW)
 - Lactosa
 - Leche Descremada
 - Sólidos de Mantequilla
- ISO Chill®
 - 8000 & 8010 – WPC 80%
 - 3400 HF – WPC 34% High Fat



Nutrition Solutions

- **Proteínas de Suero y Fracciones Proteicas (Proteína >90%):**

- Alfa-lactalbúmina
- BiPRO®
- BioZate®
- Glicomacropéptido (o Caseíno macropéptido)
- ISO Chill®
 - 9000 & 9010 – WPI 90%
- Protein Pods



Custom Solutions

- **Mezclas:**
 - Bakigen®, Capstone®, Cornerstone®, Darigen®, Keystone®
- **Distribución de Ingredientes**
- **Contratos de maquila de secado**
- **Mercado de consumo final (Retail)**
 - biPro® (www.biprousa.com)





Baking Applications Agropur Ingredients



ISO Chill ® 8000

Ventajas:

- Las proteínas de suero cuentan con características funcionales similares a las del huevo:
 - Emulsificación de grasas y líquidos.
 - Capaz de atrapar aire y formar una espuma estable.
 - Unir el agua y formar geles que contribuyen a la estructura del producto.
- Sabor natural lácteo beneficioso para productos con delicados sistemas de sabor.
- Utilizados como fuente o aumento de proteínas en la tabla nutrimental.
 - Logre fácilmente 10g de proteína por porción, en algunas aplicaciones.

La Proteína de Suero es ideal para aumentar el perfil de nutrientes en un producto para hornear y como sustituto funcional del huevo.



Crino ® Lactose y PDPW

Beneficios:

- PDPW (Suero desproteinizado Premium) es un buen reemplazo para sólidos de leche.
- PDPW y lactosa contribuyen a la reacción de Maillard, impartiendo un sabor caramelizado y una apariencia característica de productos horneados.
- El contenido de lactosa en una masa permite obtener productos de panadería que retienen su suavidad por más tiempo.



Certificaciones de Calidad



SQF Level 2

NSF GMP

NSF for Sport

HALAL

Kosher

Gluten-free

Fábricas en EUA

Luxemburg (WI)

*WPI 90, PL 6000 (whey protein with fat)
& Permeate*



Weyauwega (WI)

Lactose & Delactose



La Crosse (WI)

Custom Blends



Hull (IA)

WPC 80 & Permeate



Nicollet (MN)

Blending facility



Le Sueur (MN)

*WPC 34, WPI, WPC 80 & Lactose
(pharma and food grade)*



Lake Norden (SD)

*Lactose & send WPC 80 to Le Sueur
for drying*



Jerome (ID)

*Alpha, WPI, Permeate (higher protein),
Sweet whey powder, GMP &
Instantized products*





Better Dairy.
Better World.



¡Gracias!

A wide-angle photograph of a rural landscape. The foreground is filled with rolling green hills and fields, some with small farm buildings and silos. In the distance, more hills and a line of trees are visible under a clear, light blue sky. The overall scene is peaceful and pastoral.