



Panificación



Proveedores industriales de sabores líquidos y en polvo

AROMAS del Perú: El arte de crear sabores

alletas, panetones, chocolates y otras golosinas se distinguen por el sabor que se busca y la imagen que atrae “una suerte de carta de presentación”, en cuyo escenario Aromas del Perú pone el sello de calidad. Este arte le ha permitido incursionar en diferentes industrias alimenticias.

La diversidad de sabores que ofrece Aromas del Perú es tan amplia como la exigente capacidad del paladar humano. Por eso, desde su creación en 1987, ha ido creciendo su producción y variedad al punto que en la actualidad está atravesando un proceso de expansión y construyendo una planta moderna.

Aromas del Peru es uno de los proveedores nacionales más reconocido; cuyo objetivo es abastecer con sabores, colorantes e insumos a la industria nacional y extranjera. A su vez, brinda Asesoramiento Técnico a sus clientes para obtener un producto exitoso en calidad y precio, gracias a que dispone de un staff de profesionales experimentados altamente competitivos y calificados.

“La comunicación permanente con nuestros clientes nos permite desarrollar los sabores que ellos nos solicitan, asimismo les asesoramos en el desarrollo de sus productos hasta obtener una fórmula industrial a diferencia

de otros proveedores que proporcionan fórmulas tentativas o ninguna. Garantizamos el mismo sabor y calidad tanto en las muestras como en su producción, siendo política de la empresa mantener la secrecía y exclusividad de sus sabores”, detalla el Ing. Mario Orellano, Director Técnico de Aromas del Perú.

Paladar nacional

Una ventaja que tiene la empresa respecto a sus competidores es que cuenta con personal experimentado en la industria nacional de alimentos, conocedores del perfil de los sabores nacionales y el gusto de los peruanos, lo cual se demuestra en el éxito de la empresa que en el 2006 superó sus metas de crecimiento.

“Aromas del Peru participa con sabores, colorantes e insumos para la industria panificadora, los cuales son aplicados para mejorar la calidad organoléptica (sabor,

Ing. Mario Orellano, Director Técnico de Aromas del Perú.





aroma, textura y otros) de galletas, panes especiales, pastelería, queques; además de contar con sabores distinguidos para panetón en las variedades Premium, Clásico, Tradicional, Navideño, Milanés, Genovés, Italiano, sabores especiales entre otros. También tenemos productos para la industria de gaseosas, refrescos, néctares, jugos, yogures, entre otros”, indica el Ing. Orellano.

Investigación y desarrollo

El Ing. Orellano dice: “El arte de crear sabores es el éxito de nuestra empresa, para ello Aromas del Perú dispone en sus instalaciones de todos los Laboratorios necesarios para la creación y desarrollo completo de sabores, como son Investigación y Desarrollo, Aplicaciones, control de Calidad entre otros; en donde se crean los sabores de alta calidad y son seleccionados según los perfiles para las aplicaciones requeridas por nuestros clientes”.

Junto al objetivo de desarrollar nuevos productos se encuentra el de ofrecer un producto inocuo a sus clientes, para lo que la empresa ha implementado el Sistema HACCP (Hazard Análisis and Critical Control Point), que se sumará a otras inversiones para continuar el proceso expansivo de la empresa. “Hemos adquirido equipos de gran tecnología como atomizadores, reactores, cromatógrafo de gases, homogenizadores y mezcladores, incrementando la capacidad instalada de nuestra planta a fin de alcanzar las metas que nos hemos trazado para este año, la de crecer y desarrollar nuevos sabores, como fuente constante de innovación y satisfacer la exigente demanda del mercado; por que creemos que hay mucho campo para expandirnos. Asimismo, estamos exportando a América Latina e incursionando al exigente mercado europeo”, precisa el Ing. Orellano. ■





LA CLAVE DEL ÉXITO

El desarrollo de nuevos sabores y el control de calidad de los productos de Aromas del Perú, se logra gracias a la inversión en tecnología y a la experiencia de los científicos que trabajan en los laboratorios de la empresa.

El control de calidad de los productos de Aromas del Perú, se logra gracias a la inversión en tecnología y a la experiencia de los científicos que trabajan en los laboratorios de la empresa.

El control de calidad de los productos de Aromas del Perú, se logra gracias a la inversión en tecnología y a la experiencia de los científicos que trabajan en los laboratorios de la empresa.

El control de calidad de los productos de Aromas del Perú, se logra gracias a la inversión en tecnología y a la experiencia de los científicos que trabajan en los laboratorios de la empresa.







