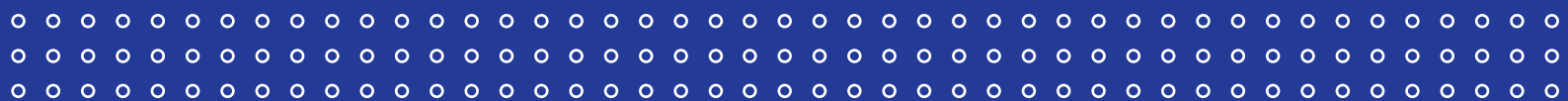
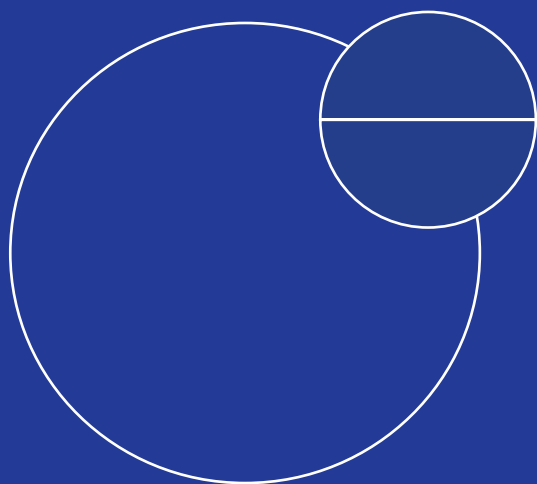
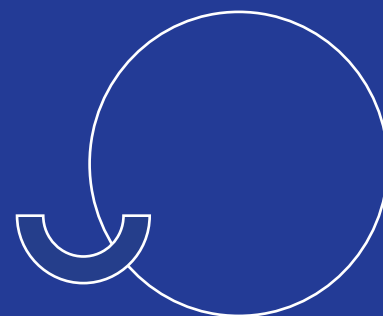


Catálogo de productos



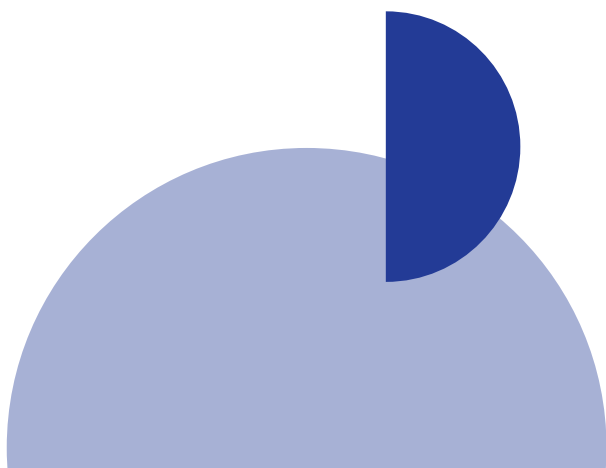
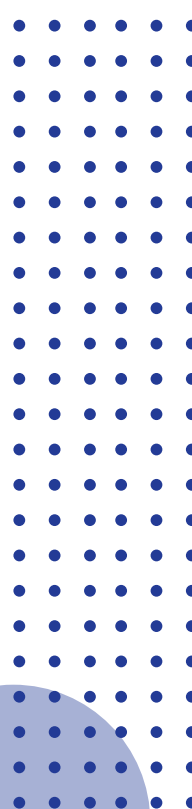
Nuestras motivaciones

Invisible Experiences

No es lo que comes, es lo que te hace sentir cuando lo pruebas. Esa explosión de pequeños sabores, matices, texturas y notas de color que aparecen en tu paladar. Pequeños ingredientes invisibles que se transforman en experiencias para tus sentidos. Somos quienes diseñan y fabrican esas pequeñas experiencias invisibles que hacen de tu alimentación algo único.

The Art of Food

Encontrar el sabor perfecto, crear la experiencia adecuada, diseñar el ingrediente que te permita disfrutar más de lo que comes, no es simple ciencia, es un arte. El arte de quienes tienen un oficio y llevan más de 40 años creando y mezclando los ingredientes que dan sabor a tu vida. Convirtiendo cada pequeño bocado en un arte inimitable. El arte de quienes han hecho de su trabajo su pasión. El arte de quienes quieren hacer de la alimentación un arte.

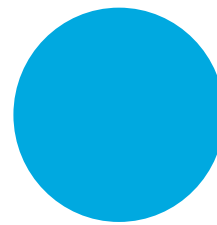


Porque si somos lo que
comemos, seamos felices.

Somos creadores de experiencias que despiertan
tus sentidos, transformando tu alimentación en algo
extraordinario.



Nuestros valores



Hacemos de la ciencia un arte.

Usamos la ciencia para perfeccionar nuestro oficio, somos maestros artesanos que con esfuerzo y pasión han hecho de su profesión un arte inimitable. Creemos en la unión de la naturaleza, la creatividad y la innovación.

Expertos y rigurosos, metódicos y preparados, fusionamos lo mejor de la tecnología, con lo mejor de la experiencia y del talento.

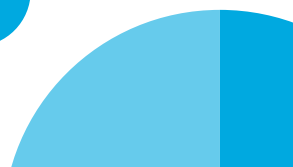
Expertos

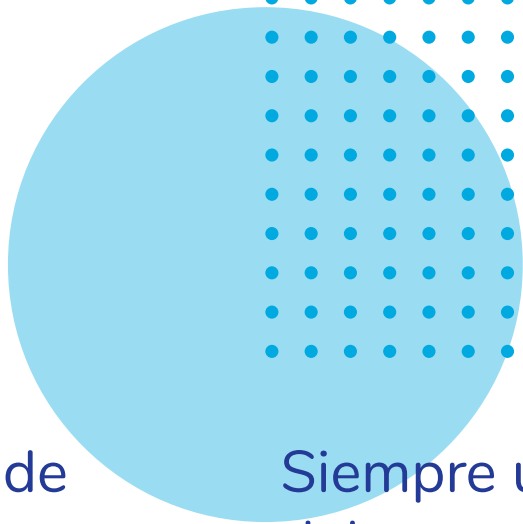
Ingeniosamente Innovadores.

Creativos, curiosos e inquietos. Creemos que la mejor innovación es aquella útil para quienes nos rodean. Encontramos soluciones dónde otros no lo ven y siempre buscamos una alternativa a lo que dicen que es imposible.

Somos creativos, ingeniosos y curiosos. Buscamos siempre lo mejor de nosotros mismos para descubrir nuevos caminos que explorar.

Creativos





Somos uno más de tu equipo.

Tus éxitos, son los nuestros. Somos uno más de tu equipo. Te acompañamos en tus retos y objetivos. Hacemos nuestras tus inquietudes para caminar y construir juntos una solución. Empáticos y cercanos, somos un socio de tu negocio.

Somos cercanos y empáticos, escuchando de forma activa para poder aportar valor.

Comprometidos

Siempre un paso por delante.

Proactivos, dinámicos y ágiles para anticipar lo que viene, lo que vendrá. Estamos siempre un paso por delante de las necesidades de quienes nos rodean para poder inspirar nuevos caminos y soluciones.

Somos dinámicos, ágiles y proactivos. Intentamos anticiparnos a las necesidades de nuestros clientes, estando siempre un paso por delante de la situación.

Proactivos

Nuestra propuesta de valor

The taste of happiness

¿A qué sabe la felicidad? La felicidad sabe a aquello que quieres sin renunciar a lo que debes.

El sabor y las experiencias que hacen de cada bocado algo único, que transforman esos pequeños momentos en una experiencia inigualable.

Hacemos que los pequeños momentos cotidianos se conviertan en grandes experiencias que nos hagan disfrutar y sonreír.



Conectando con cada uno de nuestros clientes

Food Solutions

Soluciones completas para la industria alimentaria y grandes clientes. Que buscan servicios 360 para mejorar la calidad y eficiencia de sus productos y procesos.

Business Solutions

Consultoría, mentorización y apoyo a la PYME que busca crecer, mejorar su negocio, innovar o mejorar sus productos y procesos.

Experiences

Innovación e I+D para aportar soluciones transversales y novedades a todas nuestras líneas de negocio y clientes.

Ingredients

Mezclas básicas y estandarizadas para los clientes más pequeños y el B2C.

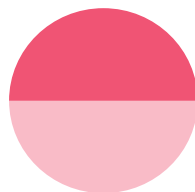


Nuestros productos

AVIPREP

El respeto por la naturalidad y el sabor de los elaborados frescos.

Aviprep ofrece soluciones integrales para el desarrollo de productos elaborados frescos, aportando nuevos matices que realzan la esencia de la materia prima.



AVISABOR®

Reinventando el concepto de sabor.

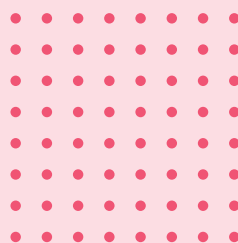
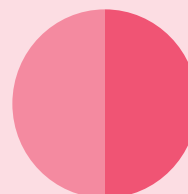
Avisabor® nos ofrece nuevos sabores, contribuyendo a construir la personalidad del nuevo consumidor, con una identidad global que necesita establecer un vínculo con otras culturas a través de nuevas conexiones, determinadas en gran parte por los alimentos que consumimos, y más concretamente por sus sabores.



RETENAVI

Funcionalidad y rendimiento.

La línea Retenavi engloba soluciones para optimizar la composición de los productos alimentarios, siempre a través de ingredientes de alta funcionalidad.



Beneficios

- Fusión de color, sabor y aroma en una única solución.
- Incremento y potenciación de las cualidades organolépticas de la materia prima.
- Obtención de un producto con un precio de venta superior al de la carne fresca.
- Ampliación del catálogo de productos frescos, aumentando el nivel de compra del consumidor.

Algunas de nuestras soluciones:

- Aviprep Hamburguesa Sine B
- Aviprep Hamburguesa Asci
- Avialbon 772
- Aviprep Hamburguesa Ecológica

Beneficios

- Desarrollo de una arquitectura de sabores personalizada.
- Producto final sin glutamato.
- Disponibilidad de sabores originales, sin presencia en el mercado.
- Etiquetado limpio y natural.
- Posibilidad de utilizar en base agua o aceite.

Algunas de nuestras soluciones:

- Avisabor® Shish
- Avisabor® Plus
- Avisabor® Longaniza Africana
- Avisabor® Shawarma
- Avisabor® Caza

Beneficios

- Mejora indirecta de las características organolépticas del producto: textura y jugosidad.
- Incremento de la rentabilidad económica del producto final.
- Aporte de matices sensoriales en productos premium.

Algunas de nuestras soluciones:

- Avilon F2
- Retenavi EF
- Retenavi EF Pork
- Retenavi EF Beef 2

Nuestros productos

AVIPLAT

Experiencias gastronómicas: fusión de ciencia, arte e innovación.

La línea Aviplat surge de la unión de la alta cocina, nuestro talento y una pasión por los ingredientes, permitiendo la elaboración de una amplia variedad de platos preparados.

CONSERAVI

Soluciones conservantes para la industria alimentaria.

La línea Conseravi ofrece soluciones conservantes que permiten optimizar la vida útil de los productos, alcanzando la protección adecuada para mantener su integridad durante toda la vida comercial.



AVIJAM®

Precisión y Rendimiento en la elaboración de productos cocidos.

La línea Avijam® ofrece una gran variedad de soluciones, englobando la elaboración de los productos cocidos más demandados por la industria alimentaria.

Beneficios

- Desarrollo de experiencias gastronómicas que perduran en la mente del consumidor final.
- Acceso a elaboraciones culinarias de calidad y totalmente diferenciales.
- Resolución completa de los principales problemas de fabricación.

Algunas de nuestras soluciones:

- Avigum "Sine"
- Avisalsa 9
- Avisalsa 10
- Preparado de callos Avi S/GMS
- Avimel 889
- Avisalsa ESF

Beneficios

- Extensión de la vida útil sin alterar la identidad del producto: sabor, aroma y color.
- Obtención de la vida comercial exigida por los principales "retailers".
- Etiquetado libre de alérgenos y números E.

Algunas de nuestras soluciones:

- Conseravi Burger Meat
- Conseravi Meat
- Conseravi Lac CC
- Conseravi Ascí
- Conseravi Sine B

Beneficios

- Estandarización de rendimientos en todos los ciclos de fabricación.
- Reducción máxima de los defectos relativos a los procesos de cocción.
- Capacidad de desarrollar diferentes productos cocidos con una única solución.
- Oportunidad de modificar las características del elaborado con pequeños ajustes de la dosis del preparado.

Algunas de nuestras soluciones:

- Avijam® H
- Avijam® F3
- Avijam® PC VE S/A S/GMS
- Avijam® "COM" S/L 438

Nuestros productos

ANTIOXIAVI

Máximo control de los procesos oxidativos.

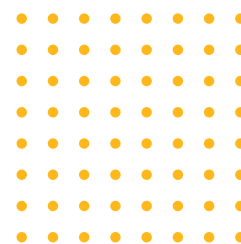
La gama Antioxiavi contiene soluciones antioxidantes que permiten controlar los procesos de oxidación, aplazando de forma efectiva su acción en el producto final.



CHORAVI®

El fruto de un conocimiento intenso de los ingredientes.

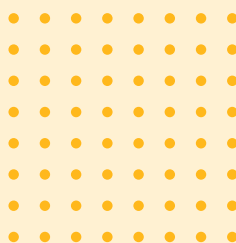
Choravi® es una gama de soluciones integrales para la elaboración de chorizo. El conocimiento profundo de los pimentones unido a la experiencia de nuestros maestros artesanos, nos ha permitido desarrollar unos productos que destacan por su sabor, color y naturalidad.



SALAVI®

Una línea icónica para un producto repleto de tradición.

Salavi® ofrece una serie de soluciones integrales para la elaboración de salchichón, alcanzando un producto final con el sabor representativo de este tipo de producto, preservando la personalidad que le ha caracterizado durante generaciones.



Beneficios

- Aplazamiento “efectivo” de los procesos de oxidación.
- Producto atractivo para el consumidor durante toda su vida comercial.
- Aprendizaje de la naturaleza e impacto de los procesos oxidativos.

Algunas de nuestras soluciones:

- Antioxiavi B
- Antioxiavi C
- Antioxiavi Fruit IV.G

Beneficios

- Soluciones completas que reducen al máximo los errores en las pesadas de los ingredientes.
- Mantenimiento del color a lo largo de toda la vida comercial del producto.
- Uniformidad en todos los lotes de fabricación: ausencia de defectos.
- Obtención de un producto de calidad incluso en condiciones de producción desfavorables.
- Formulaciones ajustadas a todas las presentaciones, pieza entera o loncheado.

Algunas de nuestras soluciones:

- Choravi® 476
- Choravi® 338
- Choravi® Ibérico 343
- Choravi® Chistorra SC 696
- Choravi® Sarta 342

Beneficios

- Otorga al producto final de una identidad propia y de prestigio dentro del mercado.
- Obtención de un producto de calidad sin necesidad de disponer de elevados recursos.
- Soluciones completas que reducen al máximo los errores en las pesadas de los ingredientes.
- Uniformidad en todos los lotes de fabricación.
- Formulaciones ajustadas a todas las presentaciones, pieza entera o loncheado.

Algunas de nuestras soluciones:

- Salavi® Completo SA
- Salavi® Pmr 602
- Salav® Ecológico
- Salavi® Pmr S/A
- Salavi® Fuet SA CC

Nuestros productos

LIGAVI

Armonía y precisión en los procesos de secado y maduración.

Ligavi es una gama de soluciones funcionales que permite la obtención de procesos de curación homogéneos, reflejados en una correcta maduración y ligazón, a través de un viaje de exactitud y precisión, obteniendo un producto final repleto de ciencia y tradición.



CURAVI®

La auténtica expresión del proceso de curación.

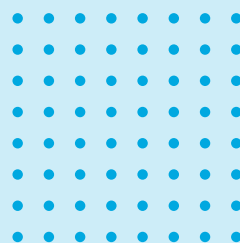
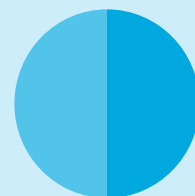
Curavi® es una línea compuesta por mezclas inteligentes de nitrificantes, perfeccionando el proceso de curación y preservando el carácter artesano de salazones, adobos y embutidos. Un producto final listo para ser interpretado de forma insólita por el consumidor.



COLORAVI®

Identidad y pureza a través del color.

La línea Coloravi® ofrece una gama de soluciones colorantes innovadoras, capaces de construir y definir de forma precisa la identidad visual del producto final, transmitiendo toda su esencia y atractivo.



Beneficios

- Uniformidad en todos los lotes de fabricación, estandarización clave para el cliente final.
- Optimización de rendimientos a través de la reducción de mermas.
- Mejora significativa de los costes de producción.
- No hay interferencias con el resto de ingredientes de la fórmula (ej: especias).
- El producto presenta un mayor atractivo visual, tanto en producto entero como loncheado.

Algunas de nuestras soluciones:

- Ligavi 384
- Ligavi Ibérico Ecológico
- Ligavi Completo 679 (base ligante+especias)
- Ligavi S/A 803
- Ligavi 651

Beneficios

- Garantía de una fase de curación precisa, incluso en productos de larga curación.
- Obtención de una coloración homogénea en producto final.
- Seguridad alimentaria: aspecto clave para el consumidor.
- Optimización de costes a través de la aplicación de dosis ajustadas.

Algunas de nuestras soluciones:

- Curavi® E5 Especial 190
- Curavi® Especial
- Curavi® Ecológico
- Curavi® Lomo Ecológico
- Curavi® Adobo 211

Beneficios

- Eliminación de colorantes sintéticos con números E.
- Incorporación de soluciones naturales al producto final.
- Desarrollo de gamas de colores propias e innovadoras.

Algunas de nuestras soluciones:

- Coloravi® 27/2



Descubre el resto de productos

ALMIDAVI

Soluciones funcionales para la elaboración de fiambres.

AVIFOS

Mezclas sinérgicas de fosfatos para productos cocidos y curados.

PROCAVI

Soluciones integrales para la elaboración de pastas finas.

PROTEAVI

Mezclas funcionales de proteínas.

Para más información visita www.anvisa.com

Contacto

Oficinas y Fábrica

Camino de la Galeana s/n Pol. Ind. Los Robles

28500 Arganda del Rey (Madrid)

Tel: 91 871 63 14

Laboratorios

Pasaje Ana María del Valle s/n Pol. Ind. Los Robles

28500 Arganda del Rey (Madrid)

Tel: 91 871 66 14

Delegación Salamanca

Pol. La Serna, Nave 1

37900 Santa Marta de Tormes (Salamanca)

Tel: 923 26 32 47

