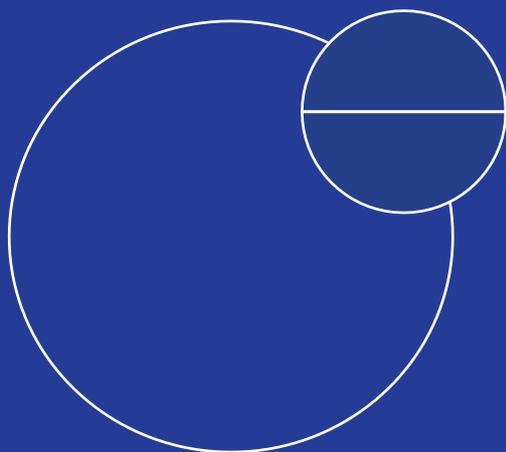
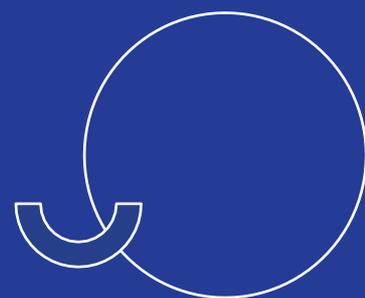
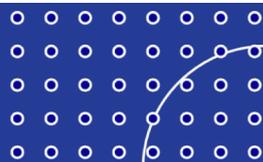




Catálogo de productos



As Nossas motivações

Invisible Experiences

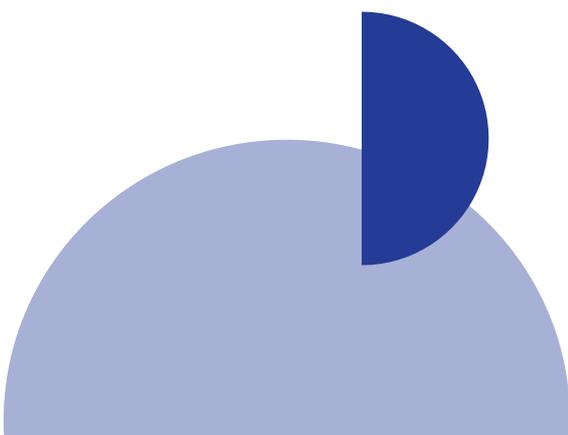
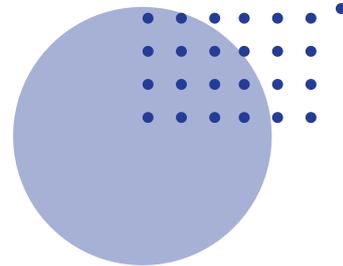
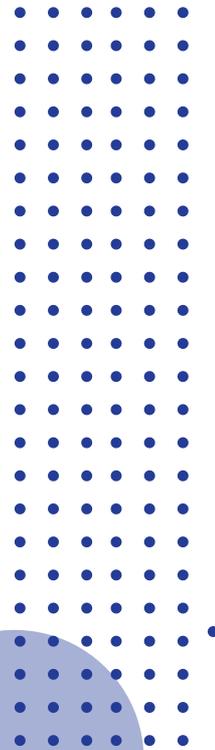
Não se trata do que come, mas daquilo que sente quando experimenta; esta explosão de pequenos sabores, matizes, texturas e notas de cores que surgem no seu paladar.

Pequenos ingredientes invisíveis que se transformam numa autêntica experiência para os seus sentidos. Somos quem desenha e fabrica essas pequenas experiências invisíveis, que fazem da sua alimentação algo único.

The Art of Food

Encontrar o sabor perfeito, criar a experiência adequada, desenhar o ingrediente que lhe permitirá usufruir mais intensamente daquilo que come não é uma simples ciência, mas sim uma arte. A arte de quem tem um ofício e leva mais de 40 años criando e misturando os ingredientes que dao sabor a sua vida.

Convertendo cada pequena mordida em uma arte inimitável. A arte de quem fez seu trabalho com paixão. A arte de quem quer fazer da alimentação uma arte.

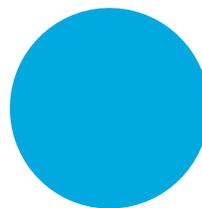


Porque se somos o que comemos, devemos ser felizes.

Somos criadores de experiências que despertam seus sentidos, transformando a sua alimentação em algo de extraordinário.



Os Nossos valores



Fazemos da ciência uma arte.

Recorrendo à ciência para aperfeiçoarmos o nosso ofício, somos mestres artesãos. Com esforço e paixão, transformamos a nossa profissão numa arte inimitável. Acreditamos na união entre a natureza, a criatividade e a inovação.

Espertos, rigorosos, metódicos e com a devida preparação, combinamos o melhor da tecnologia com o melhor da experiência e do talento.

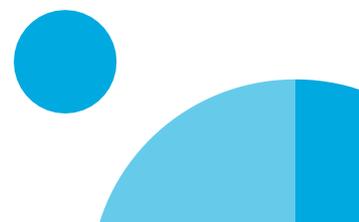
Espertos

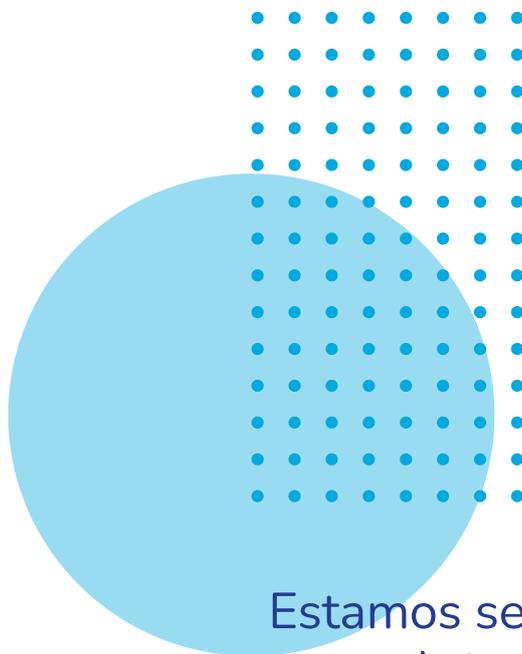
Engenhosamente inovadores.

Somos criativos, curiosos e incansáveis. Creemos que a melhor inovação é aquela útil para quem nos rodeiam. Encontramos soluções onde os outros não as veem e procuramos sempre uma alternativa ao que dizem ser impossível.

Somos criativos, engenhosos e curiosos. Buscamos sempre o melhor de nós mesmo para descobrir novos caminhos por explorar.

Criativos





Fazemos parte da sua equipe.

Estamos sempre um passo à frente.

O seu sucesso é o nosso sucesso. Somos mais um membro da sua equipe. Nós te acompanhamos em seus desafios y objetivos. Fazemos nossas tuas inquietudes para caminhar e construir juntos uma solução. Empáticos e próximos, somos o seu parceiro de negócio

Somos proativos, dinâmicos e ágeis, a fim de antecipar sempre o que vem e o que virá. Estamos sempre um passo à frente das necessidades de quem nos rodeiam para poder inspirar novos caminhos e encontrar novas soluções.

Somos acessíveis e empáticos. Ouvimos com atenção, a fim de sermos capazes de criar valor acrescentado.

Somos dinâmicos, ágeis e proativos. Tentamos antecipar as necessidades dos nossos clientes, estando sempre um passo à frente de cada situação.

Comprometidos

Proativos



A Nossa proposta de valor

The taste of happiness

O que sabe a felicidade? A felicidade sabe àquilo que desejamos sem termos de renunciar ao que devemos.

O sabor e as experiências que tornam cada pedaço de comida em algo único e que transformam esses pequenos momentos numa experiência sem igual.

Fazemos com que os pequenos momentos cotidianos se convertam em grandes experiências que nos façam desfrutar e sorrir.



Conectando com cada um dos nossos clientes

Food Solutions

Oferecemos soluções completas para a indústria alimentar e grandes clientes que procurem soluções de 360° para melhorarem a qualidade e a eficiência dos seus produtos e processos.

Business Solutions

Prestamos serviços de consultoria, orientação e apoio às PME que queiram crescer, impulsionar o seu negócio, bem como inovar e aperfeiçoar os seus produtos e processos.

Experiences

Combinamos a inovação com atividades de I&D, a fim de criar soluções transversais e soluções novas para todas as nossas linhas de negócio e clientes.

Ingredients

Oferecemos misturas básicas e padronizadas para clientes de menor dimensão e B2C.

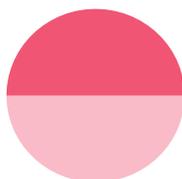


Os Nossos produtos

AVIPREP

Pleno respeito pelo sabor natural dos produtos frescos.

A Aviprep oferece soluções integrais para o desenvolvimento de produtos frescos processados, proporcionando novas matizes, que valorizam a essência da matéria-prima.



AVISABOR®

Reinventando o conceito de sabor.

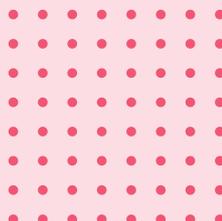
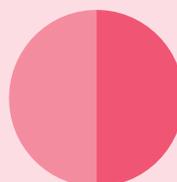
Avisabor@ nos oferece novos sabores, contribuindo para construir a personalidade do novo consumidor, com uma identidade global que necessita estabelecer um vínculo com outras culturas através de novas conexões, determinadas em grande parte pelos alimentos que consumimos, e mas concretamente pelo seus sabores.



RETENAVI

Funcionalidade e rendimento.

A linha Retenavi inclui soluções para otimizar a composição dos produtos alimentares, recorrendo sempre a ingredientes altamente funcionais.



Benefícios :

- Fusão de cor, sabor e aroma em uma única solução.
- Aumento e reforço das qualidades organoléticas da matéria-prima.
- Obtenção de um produto com um preço de venda superior ao da carne fresca.
- Ampliação do catálogo de produtos frescos, aumentando os níveis de compra do consumidor.

Algumas das nossas soluções:

- Aviprep Hambúrguer Sine B
- Aviprep Hambúrguer Ascii
- Avialbon 772
- Aviprep Hambúrguer Biológico

Benefícios:

- Desenvolvimento de uma arquitetura de sabores personalizada.
- Produto final sem glutamato.
- Disponibilidade de sabores originais, sem presença prévia no mercado.
- Rótulos ecológicos e naturais.
- Possibilidade de utilização com água ou óleo.

Algumas das nossas soluções:

- Avisabor® Shish
- Avisabor® Plus
- Avisabor® Linguixa Africana
- Avisabor® Shawarma
- Avisabor® Caça

Benefícios:

- Melhoria indireta das características organoléticas do produto, em termos de textura e suculência.
- Aumento da rentabilidade económica do produto final.
- Favorecimento das matrizes sensoriais nos produtos premium.

Algumas das nossas soluções:

- Retenavi EF
- Retenavi EF Pork
- Retenavi EF Beef 2

Os Nossos produtos

AVIPLAT

Experiências gastronômicas: uma fusão entre ciência, arte e inovação.

A linha Aviplat surgiu da união entre a alta-cozinha, o nosso talento, com uma profunda paixão pelos ingredientes, tendo permitido a elaboração de uma grande variedade de pratos prontos.

CONSERAVI

Soluções de conservantes para a indústria alimentar.

A linha Conseravi oferece soluções de conservantes que permitem otimizar o prazo de validade dos produtos, obtendo a proteção adequada para manter a sua integridade durante toda o seu período de vida útil.



AVIJAM®

Precisão e desempenho na produção de produtos cozinhados.

A linha Avijam® oferece uma grande variedade de soluções, englobando a produção dos produtos cozidos mais procurados pela indústria alimentar.

Benefícios:

- Desenvolvimento de experiências gastronómicas, que perduram na memória do consumidor final.
- Acesso a elaborações culinárias de qualidade e totalmente diferenciadas.
- Resolução completa dos principais de fabricações.

Algumas das nossas soluções:

- Avigum “Sine”
- Avisalsa 9
- Avisalsa 10
- Preparação de tripas Avi S/GMS
- Avimel 889
- Avisalsa ESF

Benefícios:

- Extensão do prazo de validade sem alterar a identidade do produto em termos de sabor, aroma e cor.
- Obtenção do período de vida útil exigido pelos retalheiros principais.
- Rótulos sem alérgenos e aditivos «e».

Algumas das nossas soluções:

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

Benefícios:

- Harmonização de rendimentos em todos os ciclos de fabricação.
- Redução máxima dos defeitos relacionados com os processos de cozimento.
- Capacidade de desenvolver diferentes produtos pré-cozinhados com uma só solução.
- Possibilidade de modificação das características do produto, com pequenos ajustes à dosagem.

Algumas das nossas soluções:

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

Os Nossos produtos

ANTIOXIAVI

Máximo controle dos processos oxidativos.

A gama Antioxiavi contém soluções antioxidantes que permitem controlar os processos de oxidação, adiando de forma eficaz a sua ação sobre o produto final.



CHORAVI®

O fruto de um conhecimento profundo dos ingredientes.

A gama Choravi® é composta por soluções integradas para a produção de chouriço. O nosso conhecimento profundo do pimentão, aliado à experiência dos nossos mestres artesãos, permitiu-nos desenvolver produtos que se distinguem pelo seu sabor, cor e naturalidade.



SALAVI®

Uma linha icónica para um produto de tradição.

A gama Salavi oferece uma série de soluções completas para a produção de salame, conseguindo um produto final com o sabor representativo deste tipo de produto, ao passo que é preservada a personalidade que o caracteriza há gerações.



Benefícios:

- Adiamento eficaz dos processos de oxidação.
- Produto atrativo para o consumidor durante todo o período de validade.
- Aprendizagem sobre a natureza e o impacto dos processos oxidativos.

Algumas das nossas soluções:

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

Benefícios:

- Soluções completas que minimizam os erros na pesagem dos ingredientes.
- Manutenção da cor durante toda a vida do produto.
- Uniformidade em todos os lotes de fabricação: os defeitos não ocorrem.
- Obtenção de um produto de qualidade mesmo em condições de produção desfavoráveis.
Formulações adaptadas a todas as apresentações, incluindo peças inteiras ou fatiadas.

Algumas das nossas soluções:

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

Benefícios:

- Proporciona ao produto final uma identidade e prestígio próprios dentro do mercado.
- Obtenção de um produto complexo sem a necessidade de recursos elevados.
- Soluções completas que minimizam os erros na pesagem dos ingredientes.
- Uniformidade em todos os lotes de fabricação.
- Formulações adaptadas a todas as apresentações, incluindo peças inteiras ou fatiadas.

Algumas das nossas soluções:

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

Os Nossos produtos

LIGAVI

Harmonia e precisão nos processos de cura e maturação.

Ligavi é uma gama de soluções funcionais que permite obter processos de cura homogêneos, baseados numa maturação e ligações adequadas, através de um percurso de rigor e precisão, obtendo um produto final pleno de ciência e tradição.



CURAVI®

A autêntica expressão do processo de cura.

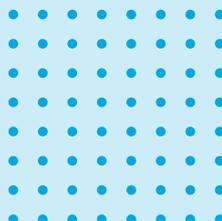
A Curavi® é uma linha composta por misturas inteligentes de nitrificantes, destinadas a otimizar o processo de cura e a preservar o carácter artesanal das carnes salgadas e marinadas, bem como dos embutidos. Oferecemos um produto final pronto a ser interpretado pelo consumidor de forma totalmente nova.



COLORAVI®

Identidade e pureza através da cor.

A linha Coloravi® oferece uma gama de soluções inovadoras de coloração, capazes de construir e definir com precisão a identidade visual do produto final, transmitindo toda a sua essência e apelo.



Benefícios:

- Uniformidade em todos os lotes de produção padronização essencial para o cliente final.
- Otimização de rendimentos através da redução de perdas.
- Melhoria significativa dos custos de produção.
- Ausência de interferências com outros ingredientes da fórmula (por exemplo, especiarias).
- O produto apresenta uma maior atração visual, tanto em produtos inteiros como fatiados.

Algumas das nossas soluções:

- Ligavi 384
- Ligavi Ibérico Biológico
- Ligavi Completo 679 (ligante + especiarias)
- Ligavi S/A 803
- Ligavi 651

Benefícios:

- Garantia de uma fase de cura precisa, mesmo em produtos com períodos de cura prolongados.
- Obtenção de uma coloração homogênea no produto final.
- Segurança alimentar: uma questão fundamental para o consumidor.
- Otimização de custos através da aplicação de doses ajustadas

Algumas das nossas soluções:

- Curavi® E5 Especial 190
- Curavi® Especial
- Curavi® Ecological
- Curavi® Ecological Fillet
- Curavi® Adobo 211

Benefícios:

- Eliminação de corantes sintéticos com aditivos E.
- Incorporação de soluções naturais no produto final.
- Desenvolvimento de gamas de cor próprias e inovadoras.

Algumas das nossas soluções:

- Coloravi® 27/2



Descubra o resto dos nossos produtos

ALMIDAVI

Soluções funcionais para a elaboração de presunto.

AVIFOS

Misturas sinérgicas de fosfatos para produtos cozidos e curados.

PROCAVI

Soluções integrais para a produção de massas finas.

PROTEAVI

Misturas proteicas funcionais.

Para mais informações, visite www.anvisa.com

Contato

Escritórios e Fábrica

Camino de la Galeana s/n Pol. Ind. Los Robles
28500 Arganda del Rey (Madrid)
Tel: 91 871 63 14

Laboratórios

Pasaje Ana María del Valle s/n Pol. Ind. Los Robles
28500 Arganda del Rey (Madrid)
Tel: 91 871 66 14

Delegação Salamanca

Pol. La Serna, Nave 1
37900 Santa Marta de Tormes (Salamanca)
Tel: 923 26 32 47

