



The new sweet experience.

Naturalia
Fruit natural sugars



*Dalla frutta
agli zuccheri.*

Naturalia Ingredients

Fruit natural sugars. Manufacturer and distributor.

Per una dolcificazione naturale, buona e responsabile.

*Nata nel 2009 dalla joint venture tra due realtà italiane di secolare esperienza - Eridania Sadam, primario polo saccarifero in Italia, e Cantine Foraci, azienda leader per la trasformazione dell'uva - Naturalia Ingredients è frutto di un progetto congiunto di ricerca e sviluppo per lo studio di un nuovo processo produttivo, brevettato a livello internazionale, per una **dolcificazione naturale, buona e responsabile**, che prevede l'estrazione degli zuccheri direttamente dall'uva. Un incontro esclusivo tra Natura e tecnologia, tradizione e futuro, passione e innovazione.*



**Un processo esclusivo.
Un brevetto internazionale.**

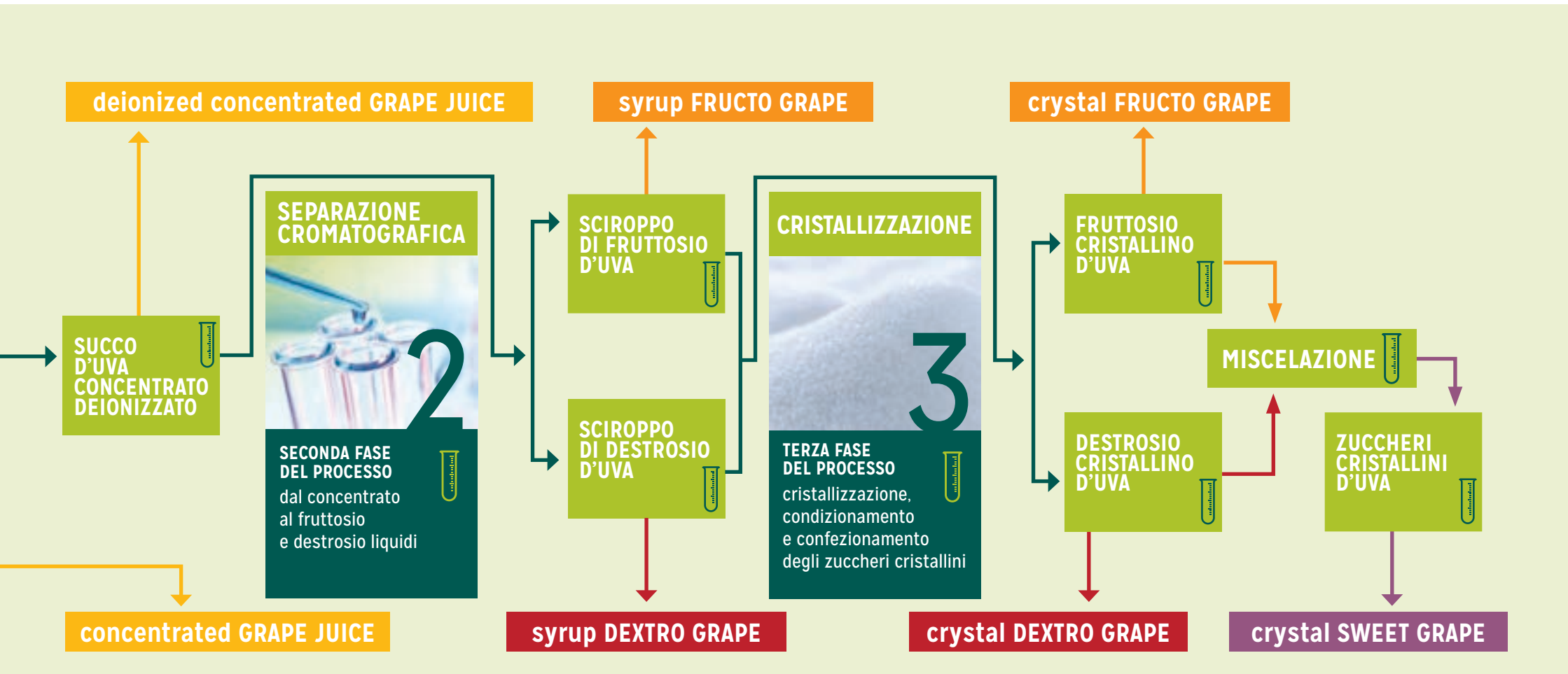


Un primato mondiale.

Dopo aver applicato con successo il processo esclusivamente all'uva, oggi Naturalia è in grado di estendere la sua tecnologia ad altre tipologie di frutta, per diventare l'azienda di riferimento a livello globale nella **produzione e distribuzione di succhi e zuccheri**

naturali estratti dalla frutta. La prima ed unica realtà al mondo a produrli in forma cristallina. Naturalia si fa così interprete della **dolcificazione naturale e consapevole**, in un percorso di **innovazione e ricerca continua** che vuole sperimentare le ultime frontiere

del gusto e superare ogni orizzonte di mercato. Un approccio al futuro sempre **attento** alle esigenze dei clienti e dei consumatori, adottando scelte **responsabili** nel **rispetto** di uno sviluppo sostenibile.



Un'esperienza dolcemente naturale.



Di fronte a consumatori sempre più attenti al tema della naturalità e del gusto di un prodotto, soprattutto in campo alimentare, un elemento chiave come la produzione industriale di zuccheri richiedeva una **risposta innovativa**.

A differenza dei dolcificanti e degli zuccheri cristallini "tradizionali", come **fruttosio e glucosio**, che non derivano dalla frutta ma principalmente da cereali - **Naturalia ha scelto di percorrere una strada più difficile ma decisamente più "naturale"**.

Grazie al **know how** acquisito dalle due realtà della joint venture, l'azienda ha ideato un processo produttivo che permette di **estrarre gli zuccheri direttamente dalla frutta**, senza modificarne le caratteristiche essenziali e senza alterarne la natura. Una scelta che oggi consente a Naturalia di dare vita a zuccheri cristallini **Made in Italy e dalle eccezionali caratteristiche in termini di naturalità**:

- 100% origine naturale con tracciabilità di filiera
- 100% privi di allergeni e gluten free
- 100% no ogm
- Stabilità microbiologica
- Presenza di una linea bio

E per i prodotti **Fructo Grape**, a base di fruttosio, anche:

- Basso indice glicemico
- Maggior potere dolcificante

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

NON GMO PROJECT



BIO



NOP USDA



SGF



KOSHER



HALAL



Esaltare i sapori alla conquista del gusto.

La Naturalità è un concetto importante, ma per arrivare davvero al cuore di tutti i consumatori **la strada maestra passa dal palato.**

In questo senso, gli zuccheri cristallini estratti dalla frutta di Naturalia dimostrano la loro forza nella straordinaria capacità di esaltare i sapori e gli aromi

naturali dei prodotti, specialmente di quelli a base di frutta, **valorizzando al massimo le proprietà organolettiche di cibi e bevande.**

Da un biscotto a uno yogurt, dalle caramelle alla marmellata, fino alle bevande alcoliche ed energy drink, gli zuccheri Naturalia sono ingredienti strategici che oltre a

migliorare la struttura e la funzionalità dell'alimento che li utilizza - come la doratura di un prodotto da forno, la spatolabilità di un gelato o il rivestimento di un marshmallow - riescono davvero a fare la differenza in termini di bontà attraverso un **gusto dolce e naturale** assolutamente unico nel suo genere.



Prodotti unici incontrano un mondo di applicazioni.



Natura, tecnologia, Made in Italy.

Naturalia è portavoce di una visione di nuova generazione capace di abbracciare il mercato in tanti ambiti diversi.

La ricerca di Naturalia ha sviluppato un metodo per estrarre dalla frutta non solo la componente zuccherina totale ma anche le singole componenti - **fruttosio e destrosio** - così da impiegare i due zuccheri anche separatamente o a diverse concentrazioni relative a seconda dell'esigenza specifica.

Questa tecnologia consente a Naturalia di estrarre gli **zuccheri della frutta sia in forma liquida che in forma cristallina, dall'incredibile potenzialità applicativa.**

Le molteplici proprietà degli zuccheri Naturalia offrono ai produttori industriali e artigianali di tanti settori diversi la possibilità di **innovare e migliorare la propria offerta** nel segno della naturalità.

FOOD

nei prodotti da forno favoriscono l'elasticità, la lievitazione e la fragranza; nelle marmellate e confetture esaltano il gusto della frutta; nei gelati abbassano il punto di congelamento e migliorano la spatolabilità; nei latticini e nei dolciumi perfezionano l'aroma e la consistenza.



BEVERAGE

nelle bevande istantanee in polvere, nelle spremute di frutta fresca o negli energy drink dolcificano esaltando i sentori naturali degli aromi e sono ideali per l'elevata solubilità e le ottime capacità sinergiche con altri dolcificanti naturali ipocalorici; negli alcoolici sono utilizzati per i processi di arricchimento, addolcimento, frizzantizzazione e spumantizzazione.

NUTRACEUTICAL

nei supplementi dietetici e negli integratori per sportivi svolgono una funzione energetica; negli alimenti dietetici il fruttosio è lo zucchero ideale per il basso indice glicemico; impiegati sia in polvere sia in formulazioni compresse e liquide, svolgono anche azioni di modulatori degli aromi.



COSMECY

nei prodotti destinati alla cura e alla bellezza del corpo sono utilizzati nella composizione dei peeling, degli scrub e nelle creme idratanti.

Una innovazione italiana, sana, certificata.

*Mazara del Vallo. Sicilia. Italia.
Naturalia è l'espressione del gusto
del Made in Italy dal sapore mediterraneo.*

L'**intuito** di guardare il mercato da un punto di vista differente, la **passione** di portare avanti le proprie idee, e la **cura** di difendere un grande progetto di respiro internazionale

attraverso un **sistema di certificazioni** che garantisce a clienti, partner e consumatori di tutto il mondo la **qualità totale**. In ogni fase e in ogni dettaglio.

“Un sistema qualità tutto italiano.”

SISTEMA DI GESTIONE

ISO 9001:2008 attesta che l'azienda è conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione ed è valida nel campo della produzione e del confezionamento degli zuccheri.

TRACCIABILITÀ DELLE MATERIE PRIME

ISO 22005:2008 documenta la tracciabilità del prodotto dal ricevimento della materia prima nello stabilimento di lavorazione e in tutte le fasi del processo di produzione, stoccaggio e commercializzazione.

IGIENE DEI PRODOTTI

igiene dei prodotti nell'attuazione di un sistema di autocontrollo che garantisce la qualità dei prodotti attraverso tutto il ciclo di produzione, nonché l'adozione di un adeguato sistema igienico-sanitario di prevenzione dalle contaminazioni, così come previsto dal Reg. 852/2004/CE.

CONFORMITÀ DEGLI ZUCCHERI D'UVA CRISTALLINI

conformità degli zuccheri d'uva cristallini alle disposizioni legislative Nazionali, Comunitarie e Internazionali secondo i requisiti di Farmacopea Europea (ed. corr.) e Statunitense (ed. corr.), alla Direttiva 2011/111/CE, al Food Chemical Codex e Codex Alimentarius, per il destrosio/glucosio monoidrato e il fruttosio in forma cristallina; al Regolamento EU 52/2013 per il mosto concentrato rettificato solido.



attenzione **energia** **VITA**
origine da frutta *responsabilità*
dolcificante naturale e consapevole
visione **GUSTO** *flessibilità* **brevetto** *intuito*
impegno alimentare *rispetto* **UVA**
naturalità *esclusività* *cura*
sviluppo **MADE IN ITALY** *business*
filiera agro-industriale *beverage* *tecnologia*
sapore *sostenibilità* **successo**
nutraceutico **unicità** *tracciabilità*
serenità *funzionalità* **CRISTALLINO**
fiducia **DOLCEZZA** *tradizione* *idee*
purezza *zucchero d'uva* **energia**
esperienza **innovazione** *internazionalità*
passione **senza allergeni**
QUALITÀ *italianità* *garanzia* *glucosio d'uva*
bio *fruttosio d'uva* **ricerca** *cosmetico*

*Entra
nel mondo
Naturalia*

The logo for Naturalia features the brand name in a stylized, dark green font. Above the 'a' in 'Naturalia' are three small circles in orange, green, and purple. Below the brand name, the tagline 'Fruit natural sugars' is written in a smaller, green, sans-serif font.

Naturalia
Fruit natural sugars

*Brevetto
internazionale.
100% Naturale.
Gusto unico.
Qualità
certificata.*

Via Avv. R. Ballatore n.5 - 91026 Mazara del Vallo (TP) - Italia
Tel. +39 0923 906332 - Fax. +39 0923 907219
info@naturaliaingredients.com - www.naturaliaingredients.com




Naturalia Ingredients
Fruit natural sugars. Manufacturer and distributor.