

Fermentech: empresa parceira do mercado de queijos

Presente no mercado de ingredientes para laticínios há mais de 15 anos, a Fermentech conta com uma equipe de profissionais especializados para dar aos seus clientes todo suporte técnico necessário no desenvolvimento de seus produtos, assim como na busca de oportunidades de melhoria nos processos. Com sede estrategicamente localizada para atender todo Brasil com rapidez e eficiência, a empresa oferece um atendimento diferenciado e personalizado a seus clientes, o que se tornou marca registrada da empresa ao longo dos anos.

Contamos com um amplo portfólio de ingredientes buscando oferecer sempre o que há de melhor no mercado. Na linha de produtos oferecidos, disponibilizamos ácido láctico, corante natural de cochonilha e urucum, cloreto de cálcio, condimentos, conservantes, aromas, culturas liofilizadas e congeladas, culturas bioprotetoras, culturas probióticas, estabilizantes, fibras, fumaça líquida, lactase e, com destaque especial, a nossa linha de coagulantes, entre os quais a Quimosina (produto com alto grau de pureza, que auxilia na melhora do rendimento na fabricação de queijos). Nossos produtos são cuidadosamente desenvolvidos para garantir a satisfação dos nossos clientes assim como auxiliar na qualidade do seu produto final, proporcionando saúde e bem-estar.

Seguindo sua filosofia de favorecer o mercado lácteo como um todo, a Fermentech também promove a formação de profissionais por meio de seminários e workshops ao redor do país, além de viagens internacionais, que inclui visitas a empresas e supermercados, sempre antecipando tendências do que há de mais moderno no mercado exterior.

Por meio dos informativos Fermentech News virtual e impresso, a empresa mantém um canal de comunicação constante com seus clientes, fornecendo informações sempre atualizadas de suas atividades, bem como ampliando a formação dos profissionais, por meio de matérias técnicas escritas por especialistas no assunto.

Com sua atual campanha "Gente que ama queijo", a Fermentech busca valorizar o produto e lembrar que, além de possuir um sabor inigualável, o queijo também é rico em nutrientes benéficos para o organismo e garante energia para as atividades do dia a dia. Por meio dos simpáticos ratinhos que são marca registrada no material promocional da empresa, a Fermentech visa incentivar o consumo de queijo e movimentar o mercado.

Após muito tempo de preparação, adequação e treinamentos, a Fermentech conquistou em dezembro de 2018 a certificação FSSC 22000, reconhecida internacionalmente como sinônimo de segurança de alimentos dos nossos produtos. Pela nova certificação, atesta-se que a Fermentech segue as mais rígidas normas de segurança de alimentos vigentes no mundo inteiro.

Com isso, a Fermentech passa a fazer parte do seleto rol de cerca de 18.000 empresas de 140 países ao redor do mundo a ter essa certificação e a primeira empresa brasileira de armazenagem e distribuição a conquista-la.

Distribuidora de produtos DuPont™ Danisco®.

Distribuidora de produtos Fonterra®.

Contato do departamento de Marketing da Fermentech é através do email marketing@fermentech.com.br ou pelo telefone 11-2227-7500.