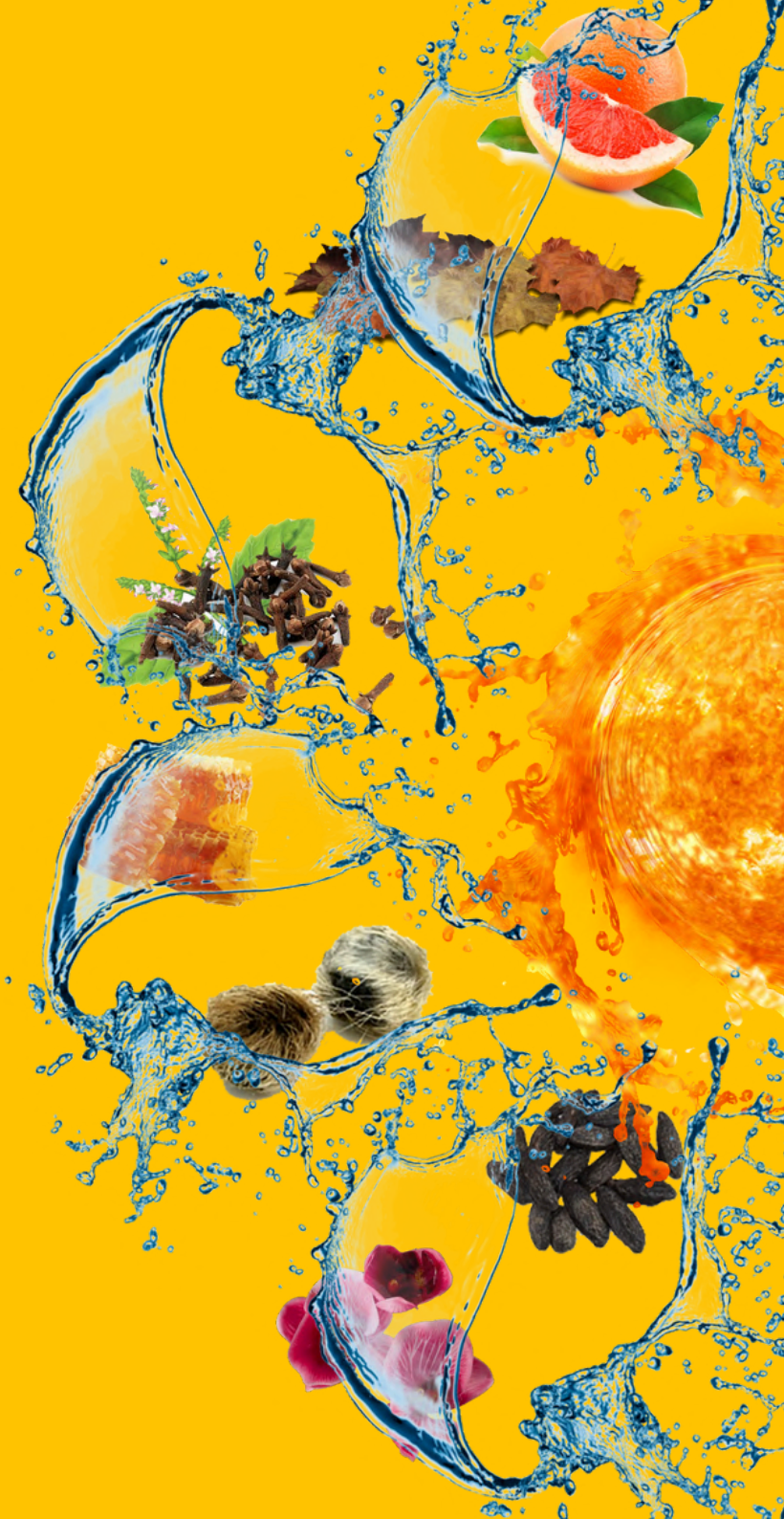
Lapiendrius® Flavors

Viva



Apresentação Institucional



Memórias Sensoriais

Você sabia que a Lapiendrius Flavors está presente no seu dia a dia onde vocês menos espera?

Fabricamos aromas e condimentos para todo o mercado alimentício e **fornecemos para mais de 8 países.** A Lapiendrius contribui para que a nossa vida seja mais cheirosa e saborosa.

E onde podemos encontrar na nossa rotina os aromas que são produzidos pela empresa ?

Começa bem cedinho, pela manhã, ao escovar os dentes com uma menta refrescante. Momentos depois, no café da manhã com biscoitos e desfrutando um belo cappuccino. Ao chegar no trabalho, sentindo as nuances do café quentinho. Assim que bate o meio dia no relógio e vamos almoçar, você pode saborear o sabor do grill no franguinho e do chocolate ao leite nos cookies de sobremesa.

Para o final da tarde e à noite, nada melhor que o conforto de chegar em casa e poder comer uma macarronada saborosíssima.

Esses são alguns dos exemplos em que a Lapiendrius Flavors entrega, **a mais de 24 Milhões* de pessoas, mensalmente, momentos únicos e felizes!**

*Posição estimada em 12/2023



Nossa História

A Lapiendrius Flavors nasceu com o propósito de oferecer **ótima qualidade e preços justos** para o segmento de aromas.



1987
Criação do Grupo Lapique

1990
L'essence Fragrances é criada

1997
Criação da Lapiendrius Flavors

2018
L'essence Flavors & Fragrances Colombia

2023
Celebração 36 anos

2024
Expansão Europa

Fundada em 1997, se consolidou no mercado brasileiro, tornando-se **referência nacional na produção de aromas para diversos segmentos.**

Contamos com um centro criativo pronto e preparado para **atender as necessidades de cada um de nossos parceiros**, além do setor de marketing responsável por criar excelentes campanhas e incentivar o desenvolvimento de novas tendências no mercado brasileiro.



Visão e Valores

Missão

Acreditamos que o núcleo do nosso negócio é manter relacionamentos sólidos com os clientes e nos orgulhamos de nossa capacidade de fornecer serviços personalizados a todos e cada um de nossos clientes.

Visão

A busca contínua para atingir a excelência e padrões acima da média se mantêm presentes em nossas instituições, com a satisfação dos nossos Clientes e base na sustentabilidade.

Valores

- Satisfação
- Sustentabilidade
- Compromisso Social
- Ética e Cidadania
- Investimentos



Matérias Primas

Temos orgulho de ser uma das **melhores importadoras de matérias-primas e fabricante de ésteres da América Latina**. A Lapiendrius Flavors garante qualidade, custo e agilidade nos produtos.

Contamos uma biblioteca diversificada para o mercado alimentício com **agentes umidificantes, cristalizantes e emulsificantes**, você também pode encontrar:

- Acetatos
- Ácidos
- Álcoois
- Aminoácidos
- Caproatos
- Ingredientes
- Óleos Essenciais
- Propilenoglicol
- Valerianatos

+ de 1500 Matérias Primas

Lapiendrius® Flavors



Política de Qualidade

Fornecer aos nossos clientes produtos seguros e de qualidade, que atendam às suas necessidades e expectativas.

Estabelecer parcerias com fornecedores e prestadores de serviços adotando uma política de benefícios mútuos, comprometida sempre com o cliente e a segurança dos alimentos de maneira intransigente.

FAMBRAS HALAL BRAZIL *

IFS Food

*A Lapiendrius Flavors possui aromas com certificação na categoria de ingredientes.



Aromateca

Composta **por mais de 100.000 formulações**, oferecemos em nosso desenvolvimento: Aromas naturais, aromas idêntico ao natural e aromas artificiais. **Produtos exclusivos** através de misturadores, *ribbon blender e spray dry*.

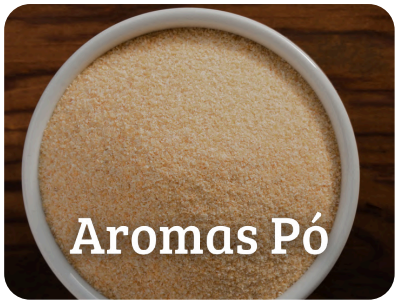
TAYLOR MADE

Lapiendrius® Flavors



Portfólio





















Lapiendrius® Flavors

Segmentos





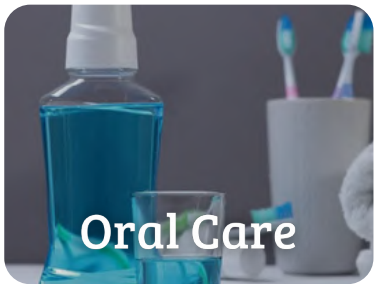






















Centro Criativo

Seguindo padrões internacionais, possuímos um centro moderno, que acompanha constantemente as tendências do mercado, sempre com harmonia entre as partes envolvidas de: **Criação, Avaliação e Marketing.**

Desta forma podemos visar plenamente a satisfação do cliente e de seus consumidores.

No centro criativo da Lapiendrius Flavors há um componente diferenciado que é a confiança oferecida pelos Aromistas, Engenheiro Químicos e de alimentos dentro dos nossos 6 diferentes laboratórios.



Match

Através de métodos cromatográficos e espectrométricos visamos a reprodutibilidade ao nível de significância em 98%

Realizamos investigações físico-química e investigação sensorial através do painel sensorial sênior (blind test).

Nossas produções proporcionam:

- **Low Cost** através da cadeia de valor de fabricação e importação de mais de 1500 matérias-primas;
- **Flexibilidade** em volumes de produção;
- **Capacidade produtiva** de mais de 8.500.000Kg anuais.
- **Agilidade** no prazo de entrega;
- **Evoluções** que agregam as demandas atuais do mercado de alimentos.



Innovation Day

Atendendo as tendências de mercado, oferecendo aos nossos clientes o Innovation Day, suportado por diversos **sistemas globais de informações**, como a *Mintel* e os dados da *Nielsen*. Além da nossa capacitação sensorial através de workshops: Aromatização, Análise Sensorial, Descritores sensoriais, Tendências de mercado e Inovação.

O que vamos criar juntos hoje?

Nossos Produtos São Criados Exclusivamente para Cada um de Nossos Clientes!

A Lapiendrius quer que seu produto seja a sua melhor versão.



Grupo Lapique

Lapiendrius® Flavors

L'Essence® FRAGRANCES

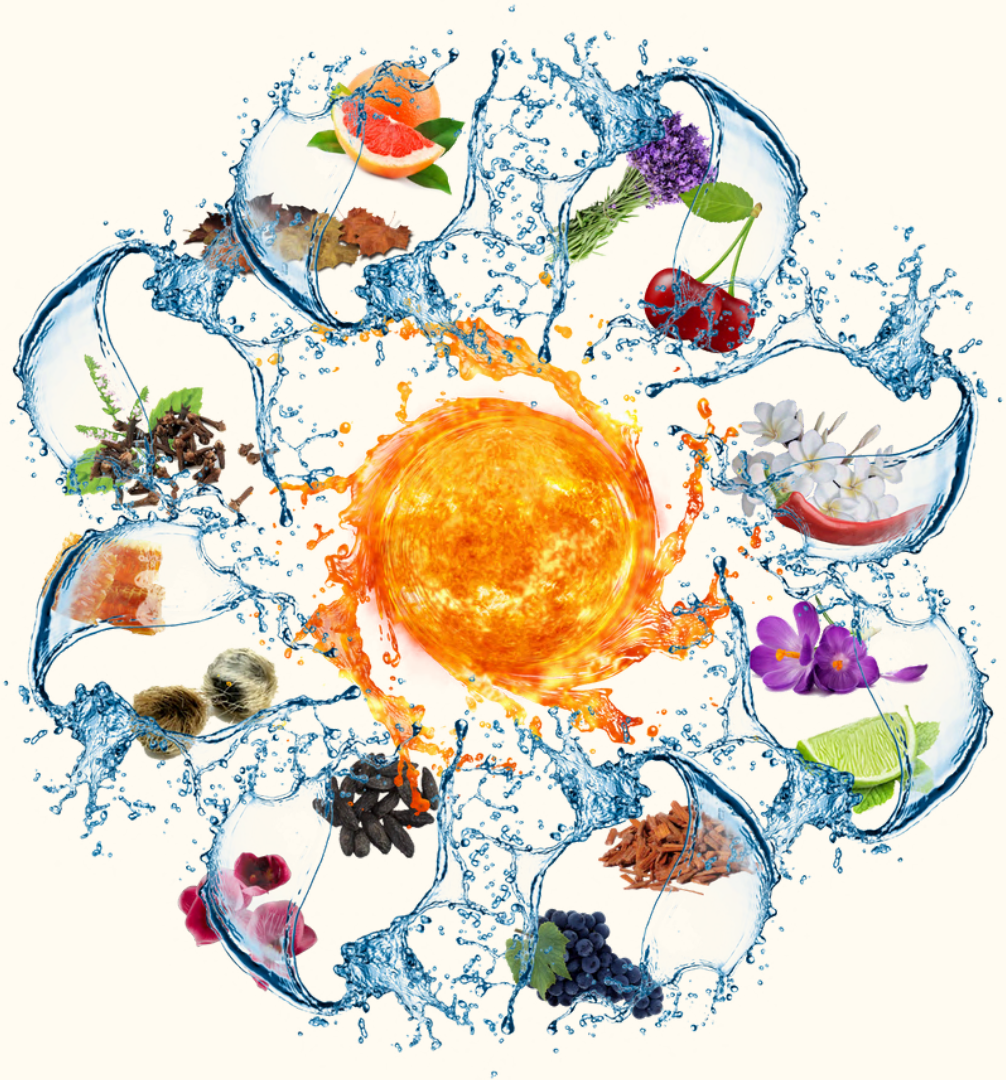
Lapiendrius®
Flavors

Agradecemos a parceria!

lapiendrius@lapiendrius.com.br
+55 (11) 4646-6400

Localização:

Rua do Cobalto, 325 - Corredor Industrial
Itaquaquecetuba/SP – Brasil



nos siga nas Redes Sociais:

@lapiendrius_flavors

Conheça também
nossa casa de
Fragrâncias

Lessence® FRAGRANCES
www.lessence.com.br

Saiba mais
acessando o
QR COD