



L.R. Industries crea gli aromi ottimali per ogni genere di prodotto alimentare, studiati per conferire la giusta intensità ad ogni nota di sapore. Un vero e proprio viaggio nel cuore degli alimenti.



IL SAPORE SEMPRE AL CENTRO



Immaginiamo di osservare al microscopio un alimento, alla ricerca della sua composizione. Il croissant, il gelato, il sugo, gli integratori, tutti – o quasi – i prodotti che consumiamo contengono caratteristiche sensoriali direttamente collegate alla loro composizione molecolare: gli aromi.

Nell'industria alimentare, caratterizzata da lavorazioni lunghe a temperature molto alte o molto basse, è fondamentale riuscire a preservare il sapore degli ingredienti, fino al momento in cui questi verranno consumati. Esaltare o riprodurre ogni nota di gusto diventa una vera e propria missione il cui successo dipenderà dall'utilizzo di aromi, naturali o chimici, che sappiano arrivare al cuore degli alimenti.

NELL'ESSENZA DEL GUSTO

L.R. Industries SpA crea e produce gli aromi perfetti per ogni genere di prodotto alimentare, studiati per conferire la giusta intensità ad ogni nota di sapore. Raffinatezza, innovazione e produzione Made in Italy sono i punti di forza dell'azienda, attiva da oltre 20 anni nel settore degli aromi alimentari. Una lunga esperienza che ha contribuito a costruire, negli anni, un prezioso know how in grado di fare davvero la differenza. Ogni giorno, vengono combinati migliaia di sapori, per dar vita sia ad aromi dal gusto familiare sia a soluzio-

Raffinatezza, innovazione e produzione made in Italy sono i punti di forza di LR Industries, attiva da oltre 20 anni nel settore degli aromi alimentari



ni totalmente innovative, create in sinergia con le aziende clienti, sempre secondo i più rigidi standard di controllo.

QUALITÀ CERTIFICATA

La qualità dei propri prodotti è per L.R. Industries una sfida che non smette mai di rinnovarsi.

Dall'esperienza più che ventennale dell'azienda nasce un vero e proprio Sistema di Gestione per la Qualità (UNI EN ISO 9001:2015), da integrare alle restrittive procedure di sicurezza alimentare imposte dal modello gestionale HACCP utilizzato. Un modus operandi personalizzato, volto a garantire linearità, costanza e qualità durante tutto il percorso che va dalla definizione dei bisogni del cliente sino alla loro soddisfazione, attraversando e gestendo l'efficacia e l'efficienza dei processi aziendali.

L'azienda ha ampliato la propria gamma di aromi creati con materie prime 100% naturali, per garantire un'offerta varia e attenta alle esigenze del mercato



VERSO AROMI SEMPRE PIÙ NATURALI

Negli ultimi anni, stiamo assistendo ad una crescente curiosità verso le etichette. I consumatori vogliono conoscere ogni dettaglio dei prodotti che acquistano e, a maggior ragione, di quelli che portano a tavola. Le liste degli ingredienti di

yogurt, gelati, merendine, piatti pronti, vengono quindi scrutate dall'occhio attento del consumatore, fino ad arrivare all'ultima voce dell'elenco: aromi.

Nonostante gli aromi rappresentino una percentuale minima dell'ingredientistica di un prodotto, le richieste della domanda convergono verso prodotti che contengono aromi naturali. Dal canto suo, l'offerta non può far altro che venire incontro a queste richieste. È per questo motivo che L.R. Industries ha ampliato il proprio parco di aromi naturali, ovvero aromi creati con materie prime 100% naturali, per garantire un'offerta sempre più varia e attenta alle esigenze espresse dal mercato.

La passione, l'attenzione, la meticolosità nella produzione di aromi industriali hanno permesso a L.R. Industries l'acquisizione di diversi certificati che attestano specifici requisiti e garantiscono un prodotto e un servizio di qualità:

Eurokosher: la certificazione Kosher attesta che gli alimenti sia-

no conformi alle rigorose norme alimentari Ebraiche. L'estrema rigidità di queste norme costituisce una tutela per il consumatore, indipendentemente dalla propria religione. Scegliere prodotti Kosher è divenuto infatti un vero e proprio stile di vita per coloro che cercano un marchio sinonimo di ulteriore qualità, genuinità e purezza. Il rispetto delle severe regole Kosher è verificato da esperti che, periodicamente, esaminano sul luogo di produzione i prodotti, le strutture, le linee di produzione e le materie prime utilizzate.

Federchimica-Aispec: il Gruppo aromi e fragranze di Federchimica-Aispec rappresenta oltre 50 imprese, sottoposte al codice etico e alla carta dei valori associativi di Confindustria, ispirando ad essi le proprie modalità organizzative.

ISO 9001:2015: è la normativa di riferimento per chi vuole sottoporre a controllo qualità il proprio processo produttivo in modo ciclico, partendo dalla definizione dei requisiti (espresi e non) dei clienti fino ad arrivare al monitoraggio di tutto il percorso/processo produttivo.

Inoltre L.R. Industries fornisce aromi conformi ai requisiti HALAL, FDA e Cosmos.

