



CaraGum International

FORMULONS ENSEMBLE votre avenir

Agents stabilisants pour l'industrie agroalimentaire : l'alternative naturelle aux additifs alimentaires.



CARAGUM INTERNATIONAL

162/164 Chemin de la
Madrague Ville
13015 Marseille - France
Tél. : + 33 (0)4 91 92 12 60
Fax : + 33 (0)4 91 92 12 61
www.caragum.com
caragum@caragum.com

Société Française à taille humaine, leader sur son marché, CaraGum International s'impose sur le marché Algérien depuis plus de 20 ans comme un partenaire industriel indispensable en tant que fabricant de **gomme arabique atomisée émulsifiante**. L'entreprise utilise uniquement des produits 100% naturels et sans OGM. Tous les produits CaraGum sont fabriqués et contrôlés selon la norme ISO 9001 version 2000.

A travers l'analyse de ses matières premières, le laboratoire élabore de nouvelles formulations en fonction des besoins clients et améliore éga-



lement la fonctionnalité des produits existants.

En 2006, l'entreprise s'est dotée d'un système de stockage conforme à la norme HACCP et s'est lancée dans une politique de sécurité alimentaire grâce à l'automatisation de ses lignes de production.

CaraGum maîtrise parfaitement

les demandes et besoins exprimés par les industriels internationaux. En effet, elle dispose d'un service logistique de pointe avec des expéditions quotidiennes sur tous les continents grâce à un personnel quadrilingue qui s'adapte aux nécessités des clients

et aux spécificités documentaires de chaque pays. Les produits CaraGum sont exportés vers un nombre sans cesse croissant de pays. Cette activité s'appuie sur un réseau d'agents ou de distributeurs.

Nos équipes vous accompagnent dans vos projets et vous proposeront des solutions adaptées à vos problèmes. N'hésitez pas à nous contacter. ■

PRODUITS PHARES

PRODUITS CARNÉS

CARAMEAT M CG 215, agent stabilisant et émulsifiant, utilisé pour les viandes reconstituées type mortadelle/cachir. Ce produit est certifié Kasher.

BOISSONS AROMATIQUES

CARAGUM EM CG 108, agent émulsifiant pour émulsions aromatiques (huile dans l'eau).
CARAROSIN CG 116, résine liposoluble utilisée dans les émulsions troubles aromatiques et agent alourdissant des huiles (1 part d'ester de colophane pour 1 part d'huile).

JUS

CARAPEC CG 227, alternative économique à la pectine.

PRODUITS LAITIERS

CARAGUM SRC CG 169, extraits d'algues/poudre à flan.

NAPPAGES : CARRAGELLYS.

ARÔMES : gamme sucrés/salés.