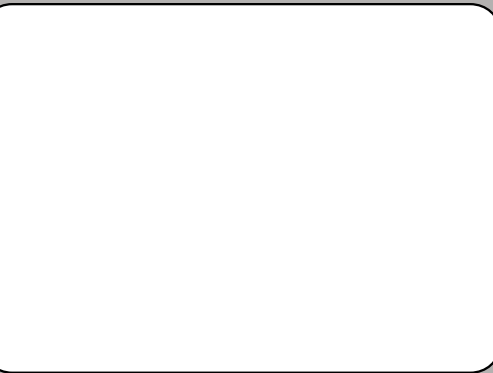


**OPEN
YOUR
EYES**
ABRE
LOS
OJOS



**CLEVER
SOLUTIONS IN
THE
INTERMEDIARY
FOOD
PRODUCTS**
**SOLUCIONES
INTELIGENTES
PARA EL MUNDO
DE LOS
PRODUCTOS
ALIMENTARIOS
INTERMEDIOS**

A close-up, high-resolution photograph of a person's eye, showing the iris, eyelashes, and surrounding skin texture. The eye is looking slightly to the left. The skin is fair and shows fine lines and pores.

**CLEVER
SOLUTIONS IN
THE
INTERMEDIARY
FOOD
PRODUCTS**

**SOLUCIONES
INTELIGENTES
PARA EL MUNDO
DE LOS
PRODUCTOS
ALIMENTARIOS
INTERMEDIOS**



ALIMINTER S.A.

Since 1996, ALIMINTER produces in its factories in Ceutí (Murcia), Spain, and In Fez (Morocco) a wide range of high quality food products, all them focus on retail, food service and industrial markets.

BANGOR products are today marketed in more than 50 countries, and they includes all types of sauces, fruit jams, pickles and other conserves.

Specially for food service, the range include efficient dosing concepts like "POUCHES" and "COLGADOS". In the monodosis market a wide range of dosis (5 to 250 g) may be supplied in portion sachets, pots, mini-jars and mini bottles.

In ALIMINTER we know that consumers are permanently demanding new products for new consuming habits, inviting manufactures to look for solutions in:

- 1/ Intermediary food products, to integrate in THEIR product's process.
- 2/ Finish Portion Pack Food Products, to complement THEIR products either for functional, or promotional targets.
- 3/ Finish products to complete the range, under THEIR brand, and look for a co-packer.

Are you in one or more than these cases?

Desde al año 1996, ALIMINTER produce, en sus fábricas de Ceutí (Murcia) y de Fez (Marruecos), una amplia gama de productos alimentarios de alta calidad, destinados tanto al mercado del consumidor directo (detallista) como al mercado de la restauración e industrial.

Los productos BANGOR son comercializados en más de 50 países, contando su gama actual con salsas, confituras, vegetales encurtidos y otras conservas vegetales.

Para la restauración, ofrecemos una amplia gama de productos y formatos con sistemas muy eficientes como las "Pouches" y nuestros nuevos "Colgados". En el mundo de la mono porción, cubrimos dosis que van desde los 5 gr. hasta los 250 gr., donde se incluyen presentaciones en bolsitas, tarrinas, tarritos y mini botellas.

En ALIMINTER sabemos que cada vez es más difícil satisfacer las exigencias de los consumidores que demandan; productos diferentes, novedosos, con valor añadido, etc. Para ello, el fabricante necesita:

- 1/ Un P.A.I. (Producto Alimentario Intermedio) para integrar o desarrollar en el proceso productivo de "SU" producto.
- 2/ Un producto terminado con el que complementar "SU" producto, ya sea con finalidad funcional o promocional.
- 3/ Un producto terminado bajo "SU" marca que complemente su gama y le interesa externalizar la fabricación en un "Co-packer".

¿Está usted ante uno de estos casos?

OPEN YOUR EYES TO THE MODERN INDUSTRIAL PROCESS

ABRE LOS OJOS A LOS NUEVOS PROCESOS INDUSTRIA LES

The market demands for food products more functional, easy to consume or take away, implies a big challenge for a manufacture that may be interested to avoid heavy investments in R&D, machinery and processing installations, difficult to pay back.

We supply intermediary products to allow you to expand new food items with your existing technical capacity, saving in new investments.

We invite you to discover that ensambling industrial process may be more efficient than those of "doing-all-yourself".

We target our activity in all types of food industries, ready-meals (ambient, chilled, frozen, de-hydrated), vegetables, fish, meat, sweets, snack, salads, etc... industries that will find in our intermediary products simples and profitable solutions.

El mercado demanda cada día productos funcionales, más completos, más listos para consumo "take away" y no siempre la industria está equipada para desarrollarlos. Se necesitarían inversiones difíciles de rentabilizar a corto plazo y con resultados inseguros.

Le proponemos soluciones a sus procesos para que, a través de nuestros productos intermedios, obtenga productos nuevos sin necesidad de inversiones elevadas.

Le invitamos a que descubra que los procesos industriales de ensamble pueden resultar más eficientes que los procesos integrados en los que usted se lo hace todo.

Nuestros clientes objetivo son industrias especializadas en sectores alimentarios de muy distinto tipo; platos preparados, cárnico y charcutería, dulce, aperitivos, conservas de pescado, ensaladas 4ª gama, vegetales frescos o congelados, que vean en nuestros PAI soluciones sencillas y rentables.

**We invite you to discover
that assembling industrial
process may be more
efficient than those of
“doing-all-yourself”**

**Le invitamos a que descubra
que los procesos
industriales de ensamblaje
pueden resultar más
eficientes que los procesos
integrados en los que usted
se lo hace todo.**



**OPEN YOUR
EYES TO
NEW
BUSINESS
OPPORTUNI
TIES**

**ABRE LOS
OJOS A
NUEVAS
OPORTUNI
DADES DE
NEGOCIO**

**We adapt our
industrial process,
and way of
preservation for
you to improve the
quality and security
of your product.**

**Adaptamos
nuestro proceso
industrial y forma
de conservación,
para conseguir
mayor calidad y
seguridad de su
producto.**





The advantages for our customers are evident:

■ **Technical assistance:** we develop the intermediary product required by our customers and their process, and help them to improve their finish product.

■ **Clear cost:** The cost of our intermediary products is real one. We help our customers to avoid unknown losses in perishable raw materials, as well as uncontrolled losses in manufacturing process.

■ **Improve stock control:** They only buy one intermediary product, not multiples ingredients from different suppliers.

■ **Improve stock financing:** They need less financial resources for one intermediary product.

■ **Improve packaging cost and control:** We adequate the type and size of our packaging for our intermediary product based on their economy on a "per - kilo - basis", requirement for preservation, consumption per production season, and possible technical limitations they may have in the factory.

■ **Industrial process is adapted to our customer's requirements:** In order to achieve the necessary quality and security for our customer's finished product, we have to supply our intermediary product in the most suitable packaging, or to adapt our process to avoid duplicity in thermic treatments, or to correct problems caused by undesirable inter-action with other ingredients, or alterations within our customer's process.

■ **Co-packing:** we may pack the customer's product or may produce it without brand or already branded.

We search for the most suitable container for our IFP in order to get the highest quality and security for our customers. Also, we adapt our industrial process to avoid duplications of technical treatment and, moreover, we solve possible problems caused by interaction with between ingredients or alterations in your process.

Las ventajas para nuestros clientes son inmejorables:

■ **Asistencia técnica:** desarrollamos el producto intermedio que el cliente necesita para su proceso y participamos en la mejora de su producto final.

■ **Coste cierto y conocido:** los costes de nuestros productos intermedios son reales. Evitamos al cliente las pérdidas por materias primas que se caducan y de mermas incontroladas en los procesos de fabricación.

■ **Mejora en la gestión de stocks:** el cliente, aprovisionándose de un producto intermedio, evita tener que tratar con múltiples proveedores de materias primas.

■ **Optimización en la financiación de los stocks:** el cliente consume menos recursos financieros al gestionar el aprovisionamiento de un producto alimentario intermedio.

■ **Optimización en el coste y gestión del envase:** adecuamos el tipo y tamaño del envase en función de la economía por kilo de producto útil, de la seguridad de conservación, del tamaño del consumo por cada sesión de trabajo del cliente, así como de los medios técnicos con los que dispone en sus instalaciones.

■ **Adaptamos nuestro proceso industrial:** el producto objetivo a fabricar por el cliente puede precisar que, para obtener la mejor calidad o seguridad, nuestro producto alimentario intermedio utilice un envase o proceso que evite: duplicidad en tratamientos técnicos, reacciones indeseables con otros ingredientes o que corrija problemas causados por su propio proceso u otros ingredientes.

■ **Co-packing:** podemos envasar el producto final fabricado por nuestro cliente o incluso fabricarlo nosotros en ciertos casos.

Con el fin de obtener la más alta calidad y seguridad del producto final de nuestro cliente, buscamos el envase más adecuado para nuestro PAI, a la vez que adaptamos nuestro proceso de producción para evitar duplicados en el tratamiento técnico y corregimos problemas causados por la interacción con otros ingredientes o alteraciones en su proceso.



**We follow the
applicable
country
regulation in
the product
specification.**

**Adaptamos
las especifica
ciones del
producto
según la
legislación
vigente del
país al que va
destinado.**

OPEN YOUR EYES TO NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKET

ABRE LOS OJOS A MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Our international experience allow us to offer solutions in:

- The supply of products under customer's specifications and brand for retailer and food service chains as well as for industries.
- The supply of a wide range of products following consumer's preferences according to the country of destination.
- Développement de produits et de procédures inspirés dans la politique d'assurance de la qualité. Recentement, ALIMINTER a été certifiée avec la FSSC 22.000.
- To be in accordance with legislation of the destination country.

Nuestra experiencia en nuevos mercados, nos permite ofrecer soluciones en:

- Suministro de productos bajo especificaciones y marca del cliente tanto para cadenas de supermercados, cadenas de restauración moderna, o industria.
- Suministro de una gama amplia de productos alimentarios, así como el desarrollo de productos adaptados al consumidor de distintos países.
- Desarrollo de productos y de procesos inspirados en la política de aseguramiento de la calidad. Recientemente, ALIMINTER ha obtenido la certificación FSSC 22.000.
- Adaptación a la legislación vigente en el país.



BIG CONTAINER / GRAN ENVASE



Pallecon: plastic bag in foldable
returnable plastic
Bolsa de plástico en contenedor
plegable y reutilizable
1.000 kg



IBC Plastic container
Contenedor IBC de plástico
1.000 kg



Plastic bag-in-carton.
One way use.
Octavin. Caja de cartón
con bolsa de plástico.
Un sólo uso.
1.000 / 400 / 200 kg



Jerry can 5 L
Garrafa 5 L



Bucket 10 L
Cubo 10 L



Can 4,25 L
Lata 4,25 L



Pouches 5 L

OPEN YOUR
EYES TO
A BIG
RANGE OF
PACKAGING

ABRE LOS
OJOS A UNA
GRAN
VARIEDAD
DE ENVASES
Y FORMATOS



Pot / Tarrina
60 ml



Pot / Tarrina
100 ml



Pot / Tarrina
150 ml



Pot / Tarrina
200 ml



Thermoformed pot / Tarrina termoformada
100 ml

Sachets / Bolsitas



20/25 g



12/15 g



10 g



5/6 g



50/60 g



60 g

60 g

Twin sachets / Bolsitas duo

Pots / Tarrinas



20/40 g



15/25 g



45 g

Twin pots / Tarrinas duo



2 x 50 ml

Mini-bottles / Miniaturas



50 ml



50 ml



30 ml



30 ml



20 ml



20 ml



15 ml



Shaped pot
Tarrina silueteada
100 ml

Avda. Río Segura, 9
30562 CEUTÍ - MURCIA
SPAIN
Tlf: + 34 968 693 800
Fax: + 34 968 693 383
aliminter@aliminter.com

www.aliminter.com



ALIMINTER S.A.