



# Ipam, tanti nuovi ingredienti per la Gdo

## > Chi è Ipam e cosa produce?

Ipam è una realtà industriale di media dimensione, operante nel settore degli **ingredienti alimentari** con un fatturato di **circa 20 milioni di euro**. Il prodotto storico, nonché core business della società è il **pangrattato** (**circa 25mila tonnellate all'anno**), ottenuto da **panini appositamente prodotti** (circa 2 milioni al giorno) e disponibile in differenti formati e varie combinazioni di **colore, granulometria e croccantezza**, a seconda delle esigenze del cliente. L'assortimento comprende anche altri ingredienti funzionali alla preparazione di elaborati di carne, pesce e vegetale, quali **panature** (circa **300 tipologie**), **insaporitori, marinature, pastelle, mix senza glutine, preparati per dolci, vellutate** e così via (circa 5mila tonnellate all'anno).

## > Come avete innovato nel pangrattato?

L'offerta 'classica' è stata segmentata con referenze

che hanno come comun denominatore il pangrattato, in diverse combinazioni di colori e granulometrie e con differenti connotazioni: **salutistica** (Bio, integrale, senza glutine), **croccante** (crispy, crunchy, panko), **etnica** (Thai, Marrakech, Tex-Mex), **aromatizzata con spezie** (barbecue, sorrentina, pizzaiola), **kinder** (con riso soffiato e semi di quinoa, zucca, etc.) e molte altre. Il tutto è realizzato in uno stabilimento allergen free, all'avanguardia, certificato Brc, IFS, Kosher, Halal, Sedex e Bio e a partire da materie prime nazionali e tracciate.



Carlo Prevedini,  
Presidente di Ipam

## > Su quali altri prodotti state puntando?

Tra i nuovi progetti spicca quello sul **gluten free**, segmento in costante evoluzione e con una crescita esponenziale. Nel corso del 2017 abbiamo investito **oltre 3 milioni di euro** per realizzare un'**area separata** dedicata alla produzione e al confezionamento di prodotti senza glutine. In particolare, è stata sviluppata una **linea di mix farine senza glutine e senza lattosio** per realizzare pasta fresca, pane, pizza, focaccia e dolci con ottime performance e caratteristiche organolettiche, comparabili ai corrispettivi prodotti finiti tradizionali, in tre diverse declinazioni: Standard, Bio e a Basso indice glicemico.

## 3 SPUNTI PER IL FUTURO

- 1 **Nuovi prodotti:** in linea con gli attuali trend salutistici stiamo evolvendo e segmentato l'offerta con referenze a connotazione free from, a basso indice glicemico e ad alta digeribilità
- 2 **Nuovi canali di vendita:** spostandoci dal canale B2B, che rimane il nostro core business, stiamo sviluppando **linee specifiche per i canali Horeca e Gdo**
- 3 **Nuove strutture:** stiamo realizzando nuove strutture industriali con tecnologie all'avanguardia e laboratori di ricerca applicata per Qualità e R&D



Visita il nostro sito  
[www.ipam-ingredienti.it](http://www.ipam-ingredienti.it)



- **SENZA GLUTINE**
- **A BASSO INDICE GLICEMICO**
- **ALLERGEN FREE**

## MIX SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

I prodotti senza glutine, ricchi di amidi e di carboidrati, se consumati per lunghi periodi possono creare disturbi nell'assorbimento di zucchero nel sangue, portare a sovrappeso e quindi all'insorgenza delle patologie collegate. Ipam offre **due mix senza glutine e senza lattosio** con una formula innovativa in grado di favorire un assorbimento degli zuccheri ridotto e diluito nel tempo e contrastare il picco glicemico. Sono realizzabili a marchio Zibon o private label della Gdo, Industria e Foodservice.