

Suntem o forță
globală care
aduce valoare
pentru oameni,
viață și mediu.

pak
group

RomPak





"Producem o listă lungă de produse de înaltă calitate, sigure și ecologice, susținând cele mai înalte niveluri de responsabilitate socială. Depunem toate eforturile necesare pentru o dezvoltare durabilă și un mediu propice pentru toți".



Alimentație

Pakmaya

As Gida

Rompak

Bellarise

Pak Exports

Pbio

(Centrul de Biotehnologie Pak)

Fagem

(Centrul de Cercetare și
Dezvoltare pentru Panificație)

PUM

(Centrul de Aplicații pentru
Panificație Pakmaya)

Ambalaje

Kartonsan

Mel

Selka

Dönkasan

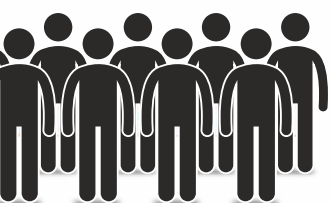
Intermat

Hrană pentru animale

Integro

Imobiliare

Ece Plaza Yönetim



2.050

Angajați în
întreaga lume,

\$550

Debutul modest al grupului Pak a fost în 1923, prin fondarea de către profesorul Mustafa Nevzat a Mustafa Nevzat Pharmaceutical Lab, prima companie farmaceutică din Turcia. Din dorința de diversificare, în 1973, Grupul și-a extins tradiția de excelență în industria alimentară prin fondarea Pak Gıda - cea de-a patra cea mai mare companie de drojdie de panificație din lume.

Milioane USD Cifră de afaceri anual, Exportator în peste **130** țări.

De-a lungul anilor, Grupul și-a diversificat investițiile și a intrat în noul mileniu achiziționând diverse companii care sunt în parte pionieri și lideri în arealul propriu de industrii. Astăzi Grupul Pak, prin inovare continuă, performează cu mândria și responsabilitatea creării de întreprinderi globale în industria alimentară și a ambalajelor.



“Cu un patrimoniu
fundamentat
pe calitate și
siguranță,
ne străduim
să oferim o
viață sănătoasă
și agreabilă.”

PAK GROUP ESTE UN JUCĂTOR
RELEVANT ÎN INDUSTRIA
ALIMENTARĂ PRIN PAK GIDA,
AS GIDA, ROMPAK, PAK GROUP
NORTH AMERICA, PRECUM ȘI
PRIN PROPRIILE CENTRE DE
CERCETARE ȘI DEZVOLTARE
FIIND ABILITĂT DE O PUTERNICĂ
MOȘTENIRE A CALITĂȚII,
MOȘTENIRE CE DUREAZĂ DE
MAI BINE DE UN SECOL.







PAKMAYA – PRINTRE CELE MAI MARI BRANDURI DE DROJDIE LA NIVEL GLOBAL

Odată cu începerea producției de drojdie proaspătă în 1973 la Izmit, Turcia, prin tehnologii moderne de fabricație și produse de calitate superioară, brandul Pakmaya a devenit sinonim cu drojdia în multe colțuri de lume. Prin investițiile sale continue, creșterea consecventă, diversitatea produselor și a mărcilor, Pakmaya este în prezent un lider mondial, oferind produse, branduri și arome diferite sutelor de milioane de oameni de pe cinci continente...



Tehnologie avansată Capacitate superioară







FABRICILE DE DROJDIE PAKMAYA (LOCAȚII) IZMIT, IZMIR, DUZCE, PAȘCANI

Pakmaya a întreprins investițiile necesare pentru a crea producția și distribuția în cele mai riguroase și igienice condiții, pentru a satisface cererea internă și internațională aflată într-o continuă creștere.

În anul 1973 a fost înființată Fabrica Köseköy pentru producția de drojdie de brutărie în Izmit, Turcia. Datorită cererii în continuă creștere a fost înființată în 1986 Kemalpaşa, fabrica din Izmir, urmată mai apoi în 1990 de fabrica Cumayeri, Duzce.

Pakmaya a înființat în 1998 cea de-a patra fabrică de drojdie în Pașcani, România. Acest stabiliment modern satisface cea mai mare parte a cererii de drojdie din România, însă susține și exportul în multe țări europene.





LIDERUL ÎN PRODUSE ȘI SERVICII DE PANIFICAȚIE

Pakmaya ridică standardele atunci când vorbim despre deservirea industriei de panificație, cu ingrediente de cea mai înaltă calitate alături de servicii tehnice superioare. Pentru industria de morărit Pakmaya oferă o gamă largă de soluții, de la materii prime, la enzime, pâna la amelioratori pentru făină. Pentru brutarii creativi, Pakmaya oferă o gamă largă de produse, inclusiv drojdii, aditivi de pâine, mixuri de pâine și alte ingrediente auxiliare. Prin soluțiile oferite, Pakmaya întreprinde o inițiativă deosebită de a oferi brutarilor, precum și consumatorilor exigenți diferite varietăți delicioase de pâine de înaltă calitate.





ÎNTOTDEAUNA TOT CE ESTE MAI BUN PENTRU MAESTRUL BRUTAR

Cu zecile de ani de experiență și calitatea de renume mondial în produse alimentare, Pakmaya oferă industriei profesionale de panificație și patiserie o bogată varietate de ingrediente extrem de eficiente pe care maestrul brutar le poate aprecia cu adevărat. Cu ingrediente auxiliare pentru gătit creme, sosuri, ingrediente pentru patiserie, amestecuri de torturi, geluri, produse de cofetărie, mixuri de creme și toppinguri, Pakmaya oferă chiar și celor mai exigenți brutari tot sprijinul de care aceștia au nevoie, la cel mai înalt nivel.





PRODUCĂTOR DE AMELIORATORI UNICI
PENTRU PANIFICAȚIE, PRODUSE PROFESIONALE
DE PATISERIE ȘI INGREDIENTE AUXILIARE
PENTRU GĂTIT

AS GIDA
ÜRETİM ve PAZARLAMA A.Ş.

As Gida are operațiuni în Izmit, Turcia, acțiuni ce cuprind tehnologii avansate de producție și sisteme de automatizare pentru a produce ingrediente auxiliare, amelioratori și alte produse pentru industria de panificație, de morărit, de patiserie și de vânzare cu amănuntul. Facilitățile noastre răspund cu excelență cerințelor variate de pe diferite piețe din întreaga lume. Ne străduim să dezvoltăm și să producem cele mai performante produse prin cele mai riguroase protocoale de asigurare a calității și sisteme de siguranță alimentară din industrie. Nivelul nostru de excelență a fost certificat cu certificatele de calitate ISO 9001, certificatele ISO 22000 (HACCP), Global Systems Safety Initiative (GFSI) și BRC. Din 1991, As Gida și-a dobândit o poziție de renume în industria sa, atât ca lider în capacitatea de producție, cât și în ceea ce privește satisfacția clienților, gestionând în același timp creșterea continuă. În prezent, avem capacitatea de a produce mai mult de 250 de produse în centrele noastre de producție.





PAKMAYA ÎN AMERICA DE NORD



Pakmaya are operațiuni în America de Nord, incluzând SUA, Canada și Mexic, sub brand-ul Bellarise.

Cu sediul central în Los Angeles, CA, am angajat experți cu o pricepere și o distincție extraordinară în industria ingredientelor de panificație. Prin formulele superioare dezvoltate special pentru piața din America de Nord, prin crearea unei valori adăugate ridicate dată de ingrediente de o calitate excelentă, Pak Group North America reprezintă viziunea Pakmaya în ceea ce privește gestionarea globală a industriei de panificație. Experții independenți evaluează calitatea Bellarise ca fiind "similară sau chiar mai bună decât cele mai renumite branduri din țară".

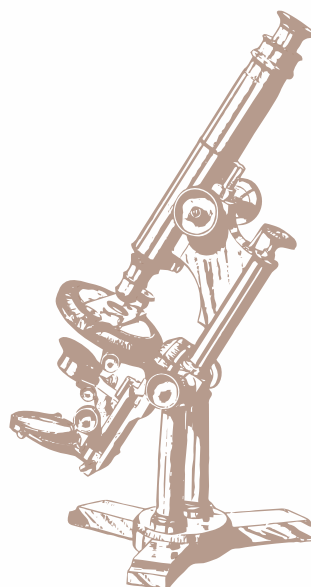




EXCELENȚĂ DOVEDITĂ A PRODUSELOR

PAK BIOTECHNOLOGY CENTER

Simțind răspunderea ridicată față de clienții săi, precum și față de industrie, Pakmaya se străduiește să-și îmbunătățească serviciile, precum și cunoștințele și abilitățile partenerilor săi de afaceri. Înființat în anul 1988, Centrul Pak Biotech operează cu scopul de a dezvolta produse inovatoare de înaltă calitate și pentru a oferi soluții pentru aplicații variate. Colaborarea de factură intelectuală a oamenilor de știință din mai multe domenii, inclusiv chimie, inginerie electronică și de mediu, conduce la rezultate strălucite în dezvoltarea proceselor și a produselor, precum și la inovații extraordinare.





PENTRU "NOILE GENERAȚII DE BRUTARI"



FAGEM Bakery R&D lucrează constant în vederea cercetării pâinii și a amelioratorilor de panificație dar și pentru dezvoltarea de noi produse. Instruirea "următoarei generații" de maeștri brutari este misiunea noastră. În fiecare an, sute de producători de făină și pâine din întreaga lume vizitează FAGEM pentru a participa la întâlniri și seminarii și pentru a împărtăși informații și experiențe unice. Experții FAGEM vizitează de asemenea clienții Pakmaya din întreaga lume pentru a le oferi informații practice despre utilizarea noilor produse.





PAȘCANI-ROMÂNIA, FABRICA DE DROJDII,
INGREDIENTE PENTRU PANIFICAȚIE ȘI
PENTRU UZ CASNIC

RomPak

Cu operațiunile din România, RomPak este singurul producător de drojdie din țară. În plus, fabricăm produse pentru panificație, patiserie și ingrediente pentru uz casnic. Facilitățile noastre moderne, cu standarde superioare de calitate, oferă produse de înaltă calitate pentru piețele din România și Europa. Noi și noi produse sunt dezvoltate continuu în laboratoarele de cercetare și dezvoltare de ultimă generație precum și în centrele de testare din RomPak, locuri deosebite unde clienții noștri din România și din alte țări sunt instruiți în mod constant. Infrastructura fabricii, membrii echipei Pakmaya și procesele de producție monitorizate continuu sunt esențiale pentru produsele de calitate pe care le oferim. Aceste elemente cheie sunt în continuă dezvoltare.

După debutul cu producția de drojdie, RomPak și-a dezvoltat continuu gama de produse, drept urmare astăzi putem oferi următoarele categorii de produse:

1. Drojdie proaspătă
2. Ingrediente pentru îmbunătățirea calității pâinii / făinii
3. Premixuri și mixuri pentru produse de panificație
4. Premixuri și mixuri pentru patiserie
5. Creme și glazuri
6. Ingrediente pentru uz casnic





DROJDIE PROASPĂTĂ



Descriere:

Drojdia proaspătă Pakmaya este alcătuită din miliarde de celule vii de *Saccharomyces cerevisiae*, și este obținută printr-un proces tehnologic complex, pornind de la celule pure atent selecționate.

Utilizare:

Drojdia este utilizată în industria de panificație și patiserie pentru toate aluaturile dospite. În timpul procesului de fermentație, celulele de drojdie devin active și produc dioxidul de carbon (CO₂) care este capturat în structura aluatului, schimbându-și semnificativ volumul și obținând o textură ușoară, fină.





ÎMBUNĂȚĂȚIREA PRODUSELOR COAPTE / ÎMBUNĂȚĂȚIREA CALITĂȚII FĂINII

Amelioratorii Pakmaya sunt structurați în două categorii, în funcție de rolul lor:



1. Amelioratori pentru corecție făină
2. Amelioratori cu funcții speciale

1. Amelioratori pentru corecție făină

- ☞ Amelioratorii pentru făină elimină problemele generate de variația de calitate, astfel încât pâinea va avea un nivel calitativ constant.
- ☞ Ingredientele aflate în compoziția amelioratorilor au rolul de a îmbunătăți proprietățile fizice (prelucrabilitate mecanică), comportamentul biochimic (fermentație) și atributele aluatului în timpul procesului tehnologic.



Concepte speciale pentru amelioratorii de panificație:

- formă de calup;



- plic mic; predozat;



- soluții pentru etichetă curată;





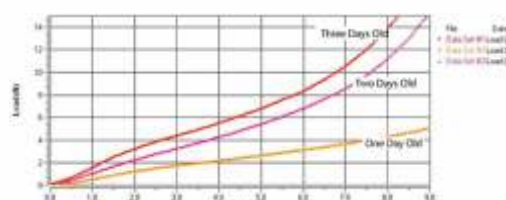
ÎMBUNĂȚĂȚIREA PRODUSELOR COAPTE / ÎMBUNĂȚĂȚIREA CALITĂȚII FĂINII

2. Amelioratori cu funcții speciale

Amelioratorii cu funcții speciale oferă beneficii suplimentare produselor de panificație prin îmbunătățirea caracteristicilor produselor finite:

Avantaje în produs finit:

- 🍞 Creșterea duratei de proapețime;
- 🍞 Prevenirea contaminării cu mucegai;
- 🍞 Păstrarea caracteristicilor produsului congelare, dar și alte avantaje directe;





MIXURI ȘI PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE



Mixurile și Premixurile Pakmaya oferă o flexibilitate ridicată în obținerea produselor de tip specialități, definite individual prin:

- ingrediente deosebite, atent selecționate;
- conținut de fibre;
- gust și aromă;
- structură și formă;

Un beneficiu major în nutriție este dat de fibrele care au un rol fiziologic foarte important prin următoarele avantaje pe care le aduc organismului:

- reduc absorbția nutrienților, intervenind în lupta împotriva obezității;
- reduc nivelul de colesterol;
- scurtează timpul de tranzit intestinal;
- acționează ca un schimbător de ioni, având un important rol în detoxifiere.

Mixurile și Premixurile Pakmaya sunt bogate în surse naturale de fibre de cereale cum ar fi: grâu, secară, porumb și orz.





MIXURI ȘI PREMIXURI PENTRU PATISERIE



Mixurile și premixurile pentru patiserie Pakmaya acoperă două componente principale ale produselor de patiserie:

- aluaturi / blaturi;
- umpluturi;

Premixurile pentru aluaturi dospite dulci au o compoziție complexă care îmbunătățește calitatea făinii și asigură o bună prelucrabilitate în timpul proceselor tehnologice. Alături de aceste premixuri, propunem o gamă de umpluturi (de tip mix) pentru a forma o soluție eficientă pentru o gamă largă de produse. Produsele Pakmaya simplifică rețetele și procedeul de lucru reducând semnificativ timpul de fabricație.





CREME ȘI GLAZURI



Produsele de tip cremă Pakmaya acoperă o gamă largă de preferințe ale consumatorilor prin varietatea de sortimente și arome. Folosite în preparatele de patiserie, cremele oferă o personalitate unică prin atingerea tuturor simțurilor implicate în procesul de degustare. Folosite singure sau amestecate cu frișcă, cremele și glazurile au utilizări multiple și captează continuu atenția fiecărui iubitor de dulciuri de patiserie prin calitate constantă și inedit.





PRODUSE HORECA

Produsele alimentare Pakmaya sunt gândite pentru a fi aproape de artizani și bucătari în lupta acestora de a crea zilnic preparate care arată superb și sunt și delicioase.





INGREDIENTE PENTRU UZ CASNIC

Ingrediente speciale pentru gospodine, pentru pasionații de gătit, pentru începători sau pentru toți cei care doresc să facă ceva simplu sau ceva complicat, însă oferit mereu cu dragoste familiilor sau prietenilor.





 SC Rompak SRL, Pașcani, județul Iași
705200 Str. Grădiniței nr.1C, România

 +40 232/765.120

 +40 232/767.072

 www.pakmaya.ro



