**ROUSSELOT LANÇA NOVOS PEPTÍDEOS DE COLÁGENO PEPTAN B**

*Em resposta a uma demanda crescente da indústria nutracêutica de peptídeos de colágeno da mais alta qualidade, produzidos a partir de matéria bovina, a Rousselot expandiu sua produção global através do acréscimo de novas instalações de Peptan na sua planta em Amparo, SP, no Brasil. Estas instalações irão funcionar em conjunto com as operações de fabricação do Peptan F (oriundo de peixe) e do Peptan P (de origem porcina) em Angoulême, na França.*

**O novo Peptan B**

A Rousselot já pode oferecer seu novo Peptan B produzido no Brasil ao mercado mundial. O Grupo possui a gama mais vasta de peptídeos de colágeno do mercado e a produção é 100% interna. O Peptan é um ingrediente único, natural e bioativo, com benefícios nutricionais e para a saúde cientificamente comprovados, promovendo a saúde dos ossos e das articulações, a beleza da pele e, também, a nutrição de idosos e esportistas.

**A qualidade e as normas de segurança mais elevadas**

A Rousselot investiu vários milhões de euros nas novas instalações de Amparo, SP, aplicando as mais recentes tecnologias e as mais elevadas normas de fabricação. Todos os produtos Peptan são sujeitos a um rigoroso programa de controle de qualidade. O Peptan B oriundo das novas instalações supre ou excede as normas mais elevadas de qualidade global e está certificado de acordo com as normas ISO 9001 e IFS (*International Food Standard*).

**Assegurando o fornecimento futuro**

A localização geográfica do Brasil garante proximidade das matérias-primas da mais elevada qualidade e irá assegurar o fornecimento futuro dos peptídeos de colágeno de alta qualidade à base de clientes da Rousselot. As novas instalações proporcionam vários benefícios fundamentais, como maior capacidade de fabricação para atender às demandas futuras, fornecimento seguro e estável dos peptídeos de colágeno da mais alta qualidade, e consistência superior dos produtos, com um perfil sensorial neutro.

**Fácil de formular, excelente para tabletes**

Com seu perfil sensorial neutro, o Peptan é um ingrediente ideal para qualquer suplemento alimentício ou dietético, como bebidas em pó, bebidas funcionais, barras e produtos de laticínios. O Peptan B está disponível em várias categorias para atender todas as necessidades de formulação. O novo “Peptan B para tabletes” apresenta propriedades superiores, como uma excelente solubilidade e compressibilidade, mesmo para tabletes com um teor em Peptan de 98%.

**Sobre a Rousselot**

Filial da VION Food Group (Países Baixos), a Rousselot é líder na fabricação de gelatina e de peptídeos de colágeno para as indústrias de alimentos, farmacêutica e técnica. Com um efetivo de 2.400 pessoas, o Grupo dispõe de uma rede global de vendas e produção com 13 fábricas e 10 escritórios de vendas na Europa, América do Norte, América do Sul e Ásia.

A VION é uma empresa do setor alimentício que opera a nível internacional e possui duas atividades principais: Alimentos e Ingredientes. A empresa cria gêneros alimentícios de elevada qualidade para humanos e animais. A VION apresenta um faturamento anual de € 9,5 bilhões e emprega mais de 26.500 pessoas. A sede da VION está situada em Eindhoven (Países Baixos).

**Rousselot Gelatinas do Brasil Ltda.**

Rua Santo Agostinho, 280

13908-080 - Amparo, SP

Tel.: (19) 3907-9090

Fax: (19) 3907-9010

**www.rousselot.com**