



Via Giovanni Bormioli, 6/8
25135 Brescia
P.IVA 03292640178
C.F. 03292640178
Tel. 030 2350087
Fax. 030 2350105
E-mail: info@older.it

Dal 1960 Preparati per Brodo

Fondatore Cav. Cangia Mario Giampiero

La ditta Older azienda storica bresciana produce preparati per brodo e condimenti a base di glutammato di tipo CLASSICO e VEGETALE in forma pastosa, polvere o granulare, tutti con formulazioni personalizzate destinati anche alla GDO, grande distribuzione organizzata e DO distribuzione organizzata.

Versatilità

OLDER È IN GRADO DI PRODURRE E CONFEZIONARE PER CONTO TERZI MINIMI QUANTITATIVI da 100 KG GARANTENDO ALTI STANDARD DI QUALITÀ e formulazioni personalizzate.

Scelte di base

Dal 2006 OLDER ha voluto definitivamente **eliminare tutti i grassi idrogenati**, inoltre come scelta aziendale, non ha inserito l'**utilizzo di ulteriori esaltatori di sapidità** come: guanilato disodico (E627) e inosinato disodico (E631).

Attenta a tutte le esigenze di mercato, da più di 10 anni ha esteso le sue produzioni a prodotti senza glutammato: **CONVENZIONALI NON BIOLOGICI e FORMULAZIONI BIOLOGICHE.**

D.lvo 111/92 prodotti destinati ad una alimentazione particolare

Lo stabilimento Older è riconosciuto idoneo dal Ministero della Salute alla produzione e confezionamento di preparati per brodo (2001) ed integratori alimentari nella tipologia produttiva polvere (2007). Older ha così integrato tra le sue produzioni la linea biologica iposodica.

Senza glutine ovvero inferiore a 20 ppm

Siamo in grado di produrre preparati per brodo con una concentrazione di glutine inferiore a 20 ppm tramite l'uso di materie prime senza glutine ed analisi su materie prime e prodotti finiti.

Qualità

La ditta Older lavora con standard di qualità disponendo di un manuale della qualità a cui è associato il manuale aziendale della sicurezza alimentare che rispecchia i principali requisiti della norma IFS/BRS e basato sui principi del sistema HACCP, il piano analitico integrativo al piano di autocontrollo, che interessa materie prime, semilavorati, prodotti finiti, imballi.

Continui aggiornamenti e contatti con tutti i fornitori garantiscono controlli efficienti per mantenere alti standard di qualità per la sicurezza alimentare e per creare prodotti il gusto armonioso concilia con la cucina italiana ed estera.

Saremmo lieti di poterVi incontrare, non appena possibile, presso la ns. sede per presentarVi al meglio la ns. ditta.

RingraziandoVi anticipatamente per la gentile attenzione che ci avete concesso, l'occasione mi è gradita per porgerVi distinti saluti.

Older srl

Cangia Thomas
amministratore

Preparati per brodo



formulazioni personalizzate



senza grassi Idrogenati Aggiunti



Convenzionali

con glutammato aggiunto

Cubetti
6/10/20/30
Cubi

classici

Pollo

vegetale

Pollo

classici

Pollo

Granulari

vegetale

Pollo

Naturali e Naturali Biologici*

senza glutammato aggiunto

Cubetti
6/10 Cubi

con lievito

con sale
senza sale
aggiunto

senza lievito

con sale
senza sale
aggiunto

Polvere
Granulare

con lievito

con sale

senza lievito

con sale

Biologici Iposodici*

Cubetti
6 Cubi

con lievito

senza lievito

Polvere
Granulare

con lievito

senza lievito

Biologici / Biologici Iposodici : anche con certificazione senza glutine

Legenda

06 cubi = 9 x 4,8 x 1,4 cm

10 cubi = 12,5 x 6 x 1,4 cm

20 cubi = 12,5 x 6 x 2,5 cm

30 cubi = 12,5 x 9 x 2,5 cm

250 ml = 7 x 9,5 Ø 7 cm

