Nossa Histórias

A Cellier foi fundada em 1990, em Campinas, Estado de São Paulo, reconhecido pólo tecnológico do Brasil. A associação com institutos de tecnologia de alimentos e de pesquisas agronômicas locais promove intenso intercâmbio técnico, ampliando os horizontes de qualidade da empresa.

Pioneira, no Brasil, na produção de alimentos, utilizando a tecnologia de esterilização com flexíveis (flexible retort pouches), a Cellier é líder de mercado neste setor e atua nos segmentos de varejo e institucional.

Entre eles encontram-se ministérios governamentais e as maiores empresas alimentícias multinacionais – supermercados e fabricantes, do Brasil, Angola, Argentina, Japão e Estados Unidos.

A Cellier orienta-se por uma política de qualidade, implantada através de um rigoroso controle e seleção de fornecedores e matérias-primas, de uma planta industrial avançada tecnologicamente, de um treinamento cíclico de seus funcionários e de um plano de HACCP (Hazard Analisys and Critical Control Points), desenhado com metodologia internacional. O controle de qualidade ocorre durante o processo produtivo, reduzindo perdas e riscos.

Outro aspecto importante do sucesso da Cellier é o suporte permanente aos clientes, antes e depois das vendas, principalmente devido à extraordinária capacidade de projeto e desenvolvimento de produtos especiais - alimentícios e correlatos -, fruto de centenas de experiências bem sucedidas.

A Cellier atende, rigorosamente, às exigências da legislação sanitária brasileira, tem inspeção federal permanente pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal) e é habilitada como estabelecimento exportador. Tem, ainda, auditorias de inspeção higiênico-sanitárias periódicas, executadas por duas empresas multinacionais, fabricantes de alimentos e por equipes técnicas do Ministério da Defesa do Brasil.

A Tecnologia que Garante Segurança Alimentar

Os produtos Cellier são elaborados com a utilização do processo de esterilização com embalagens flexíveis. Trata-se de um processo industrial de envase de alimentos em sacos flexíveis (pouches) e sua posterior esterilização, imersos em água aquecida, dentro de máquinas apropriadas (autoclaves). Esta tecnologia dispensa o uso de conservantes e remonta a pesquisas da década de 1950, com os trabalhos desenvolvidos pela NASA, que foi a pioneira em sua utilização prática.

A Cellier utiliza equipamentos computadorizados, que garantem a aplicação correta de calor, sem desnaturar os alimentos, o que mantém seu valor nutritivo e suas características sensoriais (aroma, sabor, cor textura e aparência geral).

Os pouches são resistentes, não amassam e não transferem sabores ou odores estranhos para os alimentos, têm longo prazo de validade, dispensam refrigeração e seus alimentos estão prontos para uso, bastando aquecê-los.

Produtos

Proteínas

As proteínas Cellier foram desenvolvidos para uso em pizzas, tortas, lanches, saladas e muito mais...

Recheios

Os recheios salgados Cellier foram desenvolvidos com consistência de pastas, para ser espalhados nos pães, facilmente. No entanto, apresentam pedaços, o que os tornam genuínos e saborosos.

Terceirização

A Cellier estende, também, sua experiência em desenvolvimento de produtos e produção com qualidade assegurada a empresas que atuam no mercado de consumo direto – mercados, supermercados e varejo em geral, que queiram oferecer a seus clientes produtos “shelf stable”, modernos, saborosos e prontos para uso.

Refeições coletivas

O cliente destas empresas deseja refeições fartas, saborosas, diversificadas mas que, por contingências do mercado, devem ser preço baixo. Os produtos Cellier - tanto os “pratos prontos”, quanto os “ingredientes prontos” - possibilitam de forma rápida e eficiente, sempre oferecem as mesmas características sensoriais.

Restaurantes

O cliente de restaurantes em geral em particular, busca uma refeição rápida, nutritiva, saborosa, econômica e com a aparência e sabor com que ele está acostumado.

Ração militar

Há situações em que o preparo do alimento torna-se inviável, seja por falta de disponibilidade de mão de obra e/ou de recursos materiais, seja por falta de condições higiênico-sanitárias satisfatórias ou, até, por simples falta de tempo para isso:

- Nas operações militares móveis;
- Nos acampamentos emergenciais;
- Na prática de esportes de aventura;
- No trabalho em obras, em que pequenos grupos de operários se deslocam para tarefas especializadas, em regiões inóspitas ou remotas.

A Ração miltar são refeições completas para todas estas ocasiões, os produtos Cellier são especialmente indicados, pois são resistentes ao transporte e ao manuseio, são fáceis de ser aquecidos, produzem pequenos volumes de lixo, não necessitam de refrigeração e, sobretudo, são nutritivos e saborosos.

Diferenciais dos nossos produtos

Segurança

Os "pouches" (embalagens dos produtos) são produzidos com materiais modernos, especiais para contato com alimentos. Ao contrário do que possa parecer, sua resistência é muito elevada, tanto à compressão quanto a choques.

Além disso, dada à flexibilidade, os "pouches" não apresentam os problemas relativos a amassamento.

Finalmente, a identificação de um "pouch" danificado é imediata, evitando o consumo de alimento impróprio.

Qualidade sensorial

Graças ao moderno processo utilizado, os produtos Cellier apresentam qualidade sensorial inigualável no mercado de alimentos, comparável a do alimento preparado "em casa". Os materiais especiais, para contato com o alimento, não provocam a migração de partículas, que poderiam conferir aromas ou sabores estranhos. A Cellier utiliza equipamentos computadorizados, que garantem a aplicação de calor correta, sem desnaturar os alimento. Dessa forma as qualidades sensoriais são preservadas fielmente.

Armazenamento e transporte à temperatura ambiente

Os produtos Cellier, esterilizados em embalagens flexíveis, podem ser transportados e estocados à temperatura ambiente e toleram, perfeitamente, variações de temperatura habituais em nosso país, por períodos longos (até 18 meses!), sem perder suas características de qualidade.

Prontos para uso

Os alimentos estão prontos, bastando ser aquecidos na própria embalagem (em "banho maria"), para serem servidos.

Padrão constante

Os cuidados profissionais, na seleção dos ingredientes e no preparo, bem como os recursos da tecnologia empregada, garantem a rigorosa manutenção da qualidade do produto.

São naturais, sem conservantes

A esterilização com flexíveis dispensa o uso de conservantes ou quaisquer outros aditivos químicos, constituindo-se, apenas, no uso controlado de calor, de forma semelhante à utilizada na cozinha convencional.

Pequeno volume de lixo residual

Ao contrário de outras tecnologias de produtos prontos para uso, o volume de lixo gerado, após o consumo dos alimentos fornecidos em pouches esterilizados, é muito pequeno, facilitando sua remoção e minimizando a agressão ao meio ambiente.

Mais informações disponíveis no site: **www.cellier.com.br**