



CEYLAN

SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



1 **Expérience**



Plus de 50 ans d'expérience dans la recherche, l'élaboration et la commercialisation de formulations d'aliments, d'arômes et d'additifs pour l'industrie de la viande et des plats cuisinés.

Depuis le départ, Ceylan s'est engagé envers la satisfaction de ses clients, en proposant des services de grande qualité et une excellente équipe technique. Nous avons toujours mis l'accent sur l'innovation et le développement, ainsi que sur la création de nouveaux goûts au niveau national et international, ce qui nous a permis d'être de véritables pionniers en matière de saveurs et de tendances.





2 Production

Chez Ceylan, nous savons qu'il est essentiel de disposer des infrastructures les plus modernes, des dernières technologies et des processus les plus efficaces pour procurer une valeur ajoutée à nos clients.

Même si cela n'est pas suffisant. Notre équipe de professionnels, qui reçoit une formation continue, est l'un de nos meilleurs atouts. C'est grâce à elle que nous marquons la différence, chaque département offrant le meilleur service possible.

Plus de 25 000 m²
pour la fabrication
de nos produits.



3 Nos activités

Nous avons développé notre propre savoir-faire pour fabriquer et commercialiser une large gamme de produits et de solutions dans le secteur alimentaire. Cela nous a permis de créer en continu des produits innovants et de proposer des services sur mesure à chacun de nos clients.

Ceylan s'implique à 100 % dans :

- Le développement de recettes et d'arômes
- Le développement de produits
- L'innovation et l'amélioration des performances des produits
- Les solutions et les développements sur mesure
- L'assistance avant et après la création d'un produit

Grâce à notre installation pilote et à notre équipe technique, nous pouvons vous offrir :

- Un suivi continu de la création de l'idée à sa fabrication.
- L'essai et le développement de produits au sein de notre installation pilote.
- Une assistance juridique continue.

4 Sécurité

Nous avons obtenu les normes IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium) et tous nos produits sont conformes aux lois nationales et internationales les plus strictes en la matière.



5 Qualité

Pour nous, la qualité n'est pas seulement un objectif à atteindre, c'est aussi notre philosophie.

Nos laboratoires sont équipés d'instruments scientifiques pour faire des contrôles analytiques de la qualité, conformément aux exigences légales et technologiques.

Ainsi, nous pouvons réaliser des études chimiques, physiques et microbiologiques de chacun de nos produits.



6 Assistance technique

Chez Ceylan, nos clients passent avant tout. Nous les conseillons, et les aidons à mener à bien leurs projets et à réaliser leurs produits. Cela est possible grâce à nos installations modernes, dotées d'une installation semi-industrielle pour l'élaboration de produits à base de viande mais aussi d'une cuisine expérimentale pour l'élaboration des plats cuisinés. Le tout, avec les équipements les plus modernes en matière de technologie de fabrication.



7 Innovation

Lors de la phase de recherche et de développement de nouveaux produits, Ceylan va toujours de l'avant ; nos grandes ressources techniques et humaines permettent de favoriser en continu le développement et l'innovation de son service R&D&I.

Nous collaborons en outre avec les plus grands centres de recherche du monde.



Hola. Hello. Bonjour. مرحبا

Ceylan possède un important réseau commercial au niveau national et international, avec des bureaux dans toute l'Espagne, au Mexique, au Maroc, en France et en République dominicaine. Mais de nombreux autres pays font confiance à nos produits et à nos services, en raison de notre excellence. Par exemple :

Suisse, Liechtenstein, Luxembourg, Royaume-Uni, Pologne, Bulgarie, Russie, Roumanie, Algérie, Portugal, Koweït, Australie, Philippines, Afrique du Sud, États-Unis, Uruguay, Panama, Colombie, Porto Rico, Allemagne, Hollande et Chine.

9 Produits



Ceylamix

Formulations pour l'élaboration de produits à base de viande.



Ceylatek

Ingrédients et additifs à fonctionnalités spécifiques.



Ceylan

Épices et herbes naturelles, entières, moulues et hygiénisées.



Ceylaroma

Arômes pour l'industrie alimentaire.



Puresmoke

Arômes fumés naturels pour ajouter une touche de couleur et de goût aux plats rôtis et cuits au four.



Prest-Grill

Liquide pour marinades.



Mix-a-Grill

Poudre pour marinades.



Bases culinaires

Pour préparer des produits cuisinés.



Produits de la mer

Des formulations, des compléments et des solutions pour l'élaboration de poissons et de fruits de mer.

Chez
CEYLAN,
tous nos
produits sont
conformes
aux exigences
légalés
nationales et
européennes.
Ils sont
également
conformes
aux exigences
légalés
d'autres pays.



Manufacturas Ceylan S.L.
Calle de Traginers 6, 46014 Valence, Espagne
Tél. : (+34) 96 379 88 00

Bureaux internationaux
Mexique, Portugal, France, Maroc, Algérie, Bulgarie, États-Unis,
République dominicaine, Chine.

www.ceylan.es
www.ceylan.cn