

KANCOR  MANE

Natural 
as KANbe™

WIPOL
We Inspire Food Brands

TWORZYMY
NAJLEPSZE
SKŁADNIKI



Od roku 1969 KANCOR zapewnia produktom doskonny aromat, smak, kolor oraz parametry funkcjonalne. Wykorzystując najnowsze technologie ekstrakcji, destylacji i oczyszczania KANCOR gwarantuje użycie wyłącznie najwyższej jakości surowców naturalnych. Ultranowoczesny dział R&D jest twórcą pełnego spektrum naturalnych antyoksydantów, naturalnych barwników, platform kulinarnych, platform technologicznych oraz platform dostaw.

Oleorezyny

Wiedza KANCOR w zakresie pozyskiwania składników i ich ekstrakcji znajduje odzwierciedlenie w doskonałej jakości produktów. Dzięki temu Oleorezyny KANCOR oddają wierny smak i aromat ich pierwotnych odpowiedników.

LISTA PRODUKTÓW

Oleorezyna Białego Pieprzu
 Oleorezyna Capsicum
 Oleorezyna Capsicum odbarwiona
 Oleorezyna Czarnego Pieprzu
 Oleorezyna Czarnego Pieprzu odbarwiona
 Oleorezyna Czosnku
 Oleorezyna Gałki Muszkatowej
 Oleorezyna Gorczycy
 Oleorezyna Goździka
 Oleorezyna Imbiru
 Oleorezyna Kardamonu
 Oleorezyna Kasji
 Oleorezyna Kminu Rzymskiego
 Oleorezyna Kolendry
 Oleorezyna Kozieradki
 Oleorezyna Kurkumy
 Oleorezyna Kurkumy deodoryzowana
 Oleorezyna Kwiatu Muszkatowego
 Oleorezyna Nasion Kopru
 Oleorezyna Papryki
 Oleorezyna Papryki deodoryzowana
 Oleorezyna Selera
 Piperyna w proszku
 Kurkumina 95% w proszku



Olejki eteryczne i Izolaty

KANCOR jest wiodącym na świecie dostawcą szerokiej gamy olejków eterycznych i izolatów. Dzięki olejom eterycznym, znajdującym coraz większe zastosowanie poza konwencjonalnymi dziedzinami, asortyment KANCOR stał się bardzo poszukiwany z uwagi na swoją doskonałą jakość, wszechstronność oraz spójność w smaku i aromacie produktu końcowego.

LISTA PRODUKTÓW

Olejek Ajowan	Olejek Nasion Marchwi
Olejek Asafetydy	Olejek Oliibanum
Olejek Bazylia	Olejek Palmarosy
Olejek Bazylia Azjatyckiej	Olejek Pączka Goździka
Olejek Cytronelli	Olejek Rozmarynu
Olejek Cypriotu	Olejek Selera
Olejek Czarnego Pieprzu	Olejek Szeszkojagody
Olejek Czosnku	Olejek Trawy Cytrynowej
Olejek Davana	Olejek Wetiwerowy
Olejek Drzewa Cedrowego	
Olejek Gałki Muszkatowej	IZOLATY
Olejek Gorczycy	Anetol
Olejek Imbiru	Cytral
Olejek Kardamonu	Estragol
Olejek Kasji	Geraniol
Olejek Kolendry	Linalol
Olejek Kopru Włoskiego	Tymol
Olejek Kurkumy	
Olejek Kwiatu Muszkatowego	
Olejek Liścia Curry	
Olejek Liścia Cynamonowca	
Olejek Liścia Goździka	
Olejek Miodli	
Olejek Nasion Kminu Rzymskiego	
Olejek Nasion Kopru	



Mięta, Mentol i Izolaty

Od ponad dwóch dekad KANCOR jest liderem w branży produktów mentolowych, poczynając od pionierskiej koncepcji zastosowania zamkniętych komór produkcyjnych, które zmieniły paradygmat wytwarzania kryształów mentolowych.

LISTA PRODUKTÓW

Cis-3-hexenol
 Dementolizowany Olej Mięty Pieprzowej
 Kryształ mentolowy
 Limonen
 Menton
 Olejek Mięty Nadwodnej
 Olejek Mięty Pieprzowej
 Olejek Mięty Polnej
 Olejek Mięty Zielonej
 Terpeny Mięty
 Trójrektyfikowany olej miętowy



Ekstrakty kwiatowe

Dostęp KANCOR do świeżo zebranych kwiatów, wyrafinowana technologia przetwarzania i wyjątkowa jakość produktu przyczyniają się do dostarczania szerokiej gamy najlepszych ekstraktów kwiatowych, które wzbogacają możliwości zastosowania i wzmacniają aromaty produktów końcowych.

LISTA PRODUKTÓW

Linie CONCRETE i ABSOLUTE

Jaśmin wielkolistny - Jasmine Sambac
 Jaśmin wielkokwiatowy - Jasmine Grandiflorum
 Lotos - Lotus
 Mimoza - Mimosa
 Plumeria - Frangipani
 Róża - Rose
 Tuberoza - Tuberose



Barwniki naturalne

KANCOR koloruje wiodące światowe marki żywności i napojów, powodując, że produkty są apetyczne, żywe i naturalne. Wiedza KANCOR w zakresie wielu metod procesów ekstrakcji, izolacji, oczyszczania i mieszania pozwala na tworzenie wyrazistych i stabilnych barw żywności i napojów.

MENU KOLORÓW

Wszystkie nasze barwniki naturalne są wytwarzane z warzyw i przypraw, takich jak kurkuma, papryka, arnota, purpurowa marchewka, czerwony burak i lucerna.

Emerald	
Citrine	
Sunlight	
Ochre	
Sunrise	
Tangerine	
Fuchsia	
Bronze	

Fi Food Ingredients India
 Visitor's choice award for the most innovative product at FI India 2017, Mumbai.

World BEVERAGE Innovation Awards
2017 FINALIST

NATURAL COLOURS
 CITRINE SERIES





Naturalne Antyoksydanty

OxiKan, seria naturalnych przeciwutleniaczy KANCOR, jest ekstrahowana z najlepszego rozmarynu. Badania działu rozwoju KANCOR wykazały trzy główne związki aktywne rozmarynu - kwas karnozynowy, karnozol i kwas rozmarynowy, które hamują utlenianie innych cząsteczek poprzez samoutlenianie. W ten sposób **OxiKan** oferuje sposób na wydłużenie okresu przydatności do spożycia w sposób naturalny, bez stosowania sztucznych lub syntetycznych środków. **OxiKan CL** oferuje całkowicie odbarwione, pozbawione smaku i zapachu wyciągi z rozmarynu.



OPCJE PRODUKTOWE

Produkty na bazie kwasu karnozynowego: (CA od 1% do 25%)

Charakterystyczny smak i kolor rozmarynu
Zredukowany kolor i smak
Całkowicie odbarwione i pozbawione smaku
W formie proszku lub płynu

Produkty na bazie kwasu rozmarynowego: (RA od 1% do 6%)

Produkty rozpuszczalne
Zredukowany kolor i smak
W formie proszku lub płynu

Rozpuszczalność

Rozpuszczalne w wodzie
Rozpuszczalne w oleju

Platformy Dostaw

Prawnie zastrzeżone przez KANCOR Platformy Dostaw pozwalają na dostawę produktów w suchej postaci.

PlatOR®

PlatOR jest zastrzeżoną platformą firmy KANCOR, która pozwala na dostawę olejków eterycznych, oleorezyn i barwników naturalnych w postaci proszku, zarówno dla pojedynczych, jak i wielu kombinacji składników aktywnych. **PlatOR** replikuje dokładne profile przypraw lub ziół w ich naturalnej postaci.



LISTA PRODUKTÓW

Biały Pieprz
Capsicum
Czarny Pieprz
Czosnek
Gałka Muszkatołowa
Goździk
Imbir
Kardamon
Kasja
Kurkuma
Papryka

GranOR®

GranOR jest zastrzeżoną platformą firmy KANCOR, która pozwala na dostawę olejków eterycznych, oleorezyn i barwników naturalnych w postaci jednorodnego, sypkiego granulatu, zarówno dla pojedynczych, jak i wielu kombinacji składników aktywnych.



LISTA PRODUKTÓW

Capsicum	Kasja
Cynamon	Kmin Rzymski
Czarny Pieprz	Kurkuma
Czosnek	Masala
Imbir	Papryka
Kardamon	

Platformy Technologiczne

Prawdziwe nuty natury

Nadkrytyczna ekstrakcja płynów jest skuteczną metodą oddzielania aktywnych składników od materiału roślinnego. Proces ten jest jedną z najłagodniejszych, najbardziej elastycznych, dynamicznych i przyjaznych dla środowiska technik służących do ekstrakcji przypraw, ziół i kwiatów **przy użyciu CO₂**.

LISTA PRODUKTÓW

Ekstrakty

Capsicum
Czarnego Pieprzu
Cynamonu
Imbiru
Papryki
Papryki Deoderyzowanej

Nuty olejowe

Czarnego Pieprzu
Imbiru



Platformy Kulinarne

Platformy Kulinarne KANCOR dążą do łączenia autentycznych smaków pochodzących z różnych kultur. Platformy Kulinarne KANCOR obejmują:

Oleorezyny Roasted Spice

Szerokie spektrum Oleorezyn **Roasted Spice** pozwala na przeniesienie domowych doswiadczeń kuchennych na warunki przemysłowe. Produkty tej serii dają za każdym razem perfekcyjny smak zgodny z oczekiwaniami. Niepowtarzalny aromat uzyskuje się poprzez ekstrakcję poprzedzoną krótkim smażeniem oraz prażeniem surowych składników.

LISTA PRODUKTÓW

Oleorezyna Prażonego Chilli
Oleorezyna Prażonego Czosnku
Oleorezyna Prażonego Kminu
Oleorezyna Prażonego Kopru Włoskiego
Oleorezyna Prażonego Pieprzu Czarnego
Oleorezyna Prażonego Sezamu
Oleorezyna Prażonej Cebuli
Oleorezyna Prażonej Gorczycy
Oleorezyna Prażonej Kolendry
Oleorezyna Prażonej Kozieradki



TastyKan®

Dział rozwiązań smakowych KANCOR (Savoury Solutions Team) opracował specjalną linię płynnych koncentratów mieszanek przyprawowych o nazwie **TastyKan**. Inspirowane różnorodnymi kuchniami etnicznymi ekstrakty pozwalają na elastyczne tworzenie naturalnych efektów smakowych.





Ekstrakty Asafetydy

Asafetyda jest wzmacniaczem smaku, który jest szeroko stosowany w kuchni indyjskiej w celu zharmonizowania składników słodkich, kwaśnych, słonych i pikantnych. KANCOR wykorzystuje technologię ekstrakcji i standaryzacji do produkcji czystych ekstraktów o doskonałych i spójnych profilach smakowych.



Ekstrakty Szafranu

Szafran jest szeroko stosowany z uwagi na kolor i łagodny smak, a także ze względu na szereg właściwości zdrowotnych. Ekstrakt z szafranu KANCOR uzyskuje się przez ekstrakcję rozpuszczalnikową starannie wyselekcjonowanych kwiatów szafranu.



Ekstrakty Kakao

Kakao odgrywa ważną rolę w przemyśle spożywczym. Ekstrakty kakaowe KANCOR są wytwarzane ze specjalnie wyselekcjonowanych części kakao, ekstrahowane i zateżane pod próżnią. Ten proces zachowuje prawdziwy profil smakowy kakao.



Oleorezyny Ziół

Zielone liście ziół od niepamiętnych czasów wykorzystywane są w kuchni, medycynie czy przemyśle perfumeryjnym. Oleorezyny Ziół KANCOR są szeroko stosowane do wzmacniania smaków produktów spożywczych i napoi urozmaicając Twój talerz i podniebienie.

LISTA PRODUKTÓW

Oleorezyna Bazylii
Oleorezyna Majeranku
Oleorezyna Oregano
Oleorezyna Szałwii
Oleorezyna Tymianku



Składniki Organiczne

Od ponad wieku KANCOR związany jest z indyjskim rolnictwem i doskonale rozumie zagrożenie związane ze stosowaniem chemicznych środków ochrony roślin.

Organic Division firmy KANCOR to cały pion w strukturze koncernu utworzony w poczuciu odpowiedzialności za rolnictwo i środowisko. Dzięki specjalnym programom KANCOR wspiera rolników w uprawie najczystszych ziół i przypraw, a następnie wykorzystuje je we własnej produkcji. KANCOR korzysta wyłącznie z urządzeń do destylacji parą wodną, produkcji mentolów i ekstrakcji nadkrytycznej posiadających certyfikaty czystości ekologicznej.

LISTA PRODUKTÓW

Organiczne Olejki Eteryjne

Organiczny Olejek Bazylii
Organiczny Olejek Cytronelli
Organiczny Olejek Eukaliptusowy
Organiczny Olejek Miodli
Organiczny Olejek Palmarosy
Organiczny Olejek Trawy Cytrynowej

Organiczna Mięta i Mentol

Organiczny Olejek Kryształu Mentolowego
Organiczny Olejek Mięty Pieprzowej
Organiczny Olejek Mięty Polnej
Organiczny Olejek Mięty Zielonej

Organiczne Olejki Przypraw destylowane parą wodną

Organiczny Olejek Czarnego Pieprzu
Organiczny Olejek Gałki Muszkatolowej
Organiczny Olejek Imbiru

Organiczne Ekstrakty i Top Nuty Ekstrakcji Nadkrytycznej CO2

Organiczny Ekstrakt/ Top Nuta Czarnego Pieprzu
Organiczny Ekstrakt/ Top Nuta Imbiru



System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Kancor oparty jest na FSSC-22000 (Certyfikat Systemu Bezpieczeństwa Żywności), standardowej wersji GFSI (Global Food Safety Initiative). Wszystkie zakłady Kancor posiadają certyfikat FSSC-22000. Kancor współpracuje z organizacją SEDEX i wdrożył GMP we wszystkich swoich zakładach produkcyjnych. Firma posiada certyfikaty ISO-9001, FSSC-22000, ISO 22000, HACCP, ISO 14001, BS OHSAS 18001 i ISO 50001 by BSI. Jednostki produkcyjne Kancor są również certyfikowane pod względem koszerności produktów przez Orthodox Union i Halal by IFANCA i MUI. Firma posiada certyfikat ekologiczny dla NOP, NPOP i UE by Control Union od 2008 roku. Kancor uzyskał licencję na produkcję leków i jest uznawany przez Departament Badań Naukowo-Przemysłowych (DSIR), Ministerstwo Nauki i Technologii Indii.



WIPOL
We Inspire Food Brands

KANCOR  MANE

Firma Handlowo-Konsultingowa WIPOL Sp. zo.o., ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia
Tel.: +48 58 664 77 70, Fax: +48 58 664 89 58 | E-mail: wipol@wipol.com.pl | www.wipol.com.pl