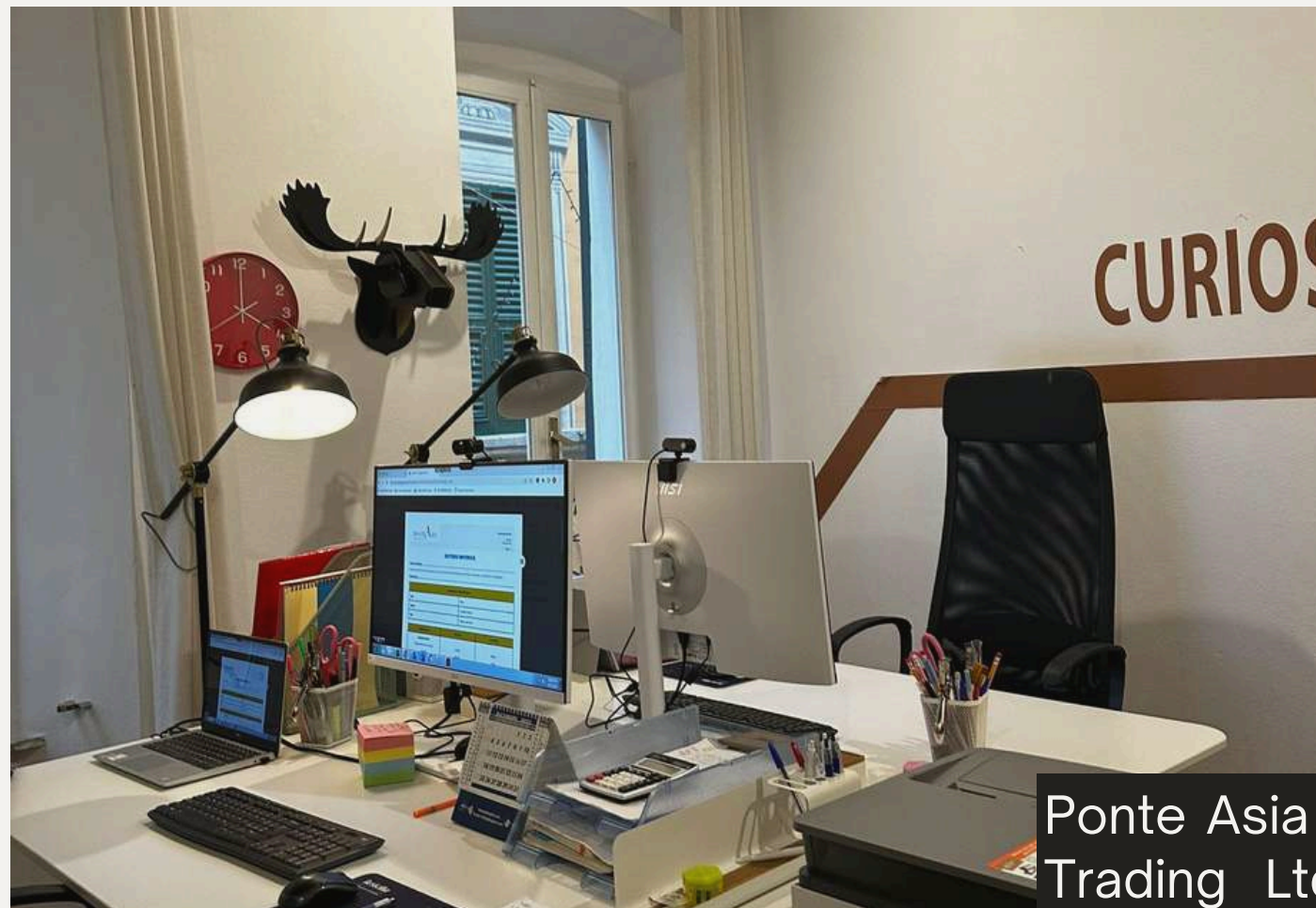




PONTE ASIA SRL

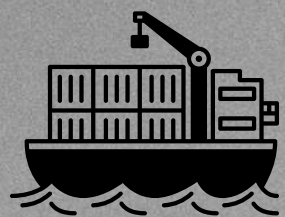
CHI SIAMO



Ponte Asia Srl è una trading italiana fondata nel 2015 parte del gruppo La Sicilia International Trading Ltd, con sedi in Cina e Vietnam. Ponte Asia Srl è specializzata in servizi di approvvigionamento per operatori italiani, europei ed asiatici dell'industria alimentare, del food service e del retail. Ponte Asia Srl si avvale di un team internazionale con una vasta esperienza in materia di acquisti, logistica, distribuzione ed analisi in tempo reale delle condizioni di mercato. Grazie alla struttura aziendale, Ponte Asia S.r.l. è in grado di visitare regolarmente le fabbriche partner in tutto il mondo e di fornire una vasta gamma di prodotti di diverse origini. Il controllo diretto e costante sui processi produttivi e sulla qualità è un punto di forza dell'azienda.



FOCUS



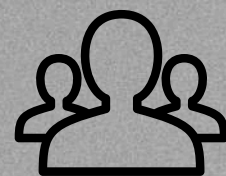
750

Container
all'anno



12

Magazzini



230

Clienti



29

Dipendenti



300+

Articoli

ATTIVITA' COMMERCIALI & SERVIZI



I NOSTRI PRODOTTI



INGREDIENTISTICA

- **Antiossidanti e regolatori di acidità**



Acido Ascorbico E300

L'acido ascorbico è una vitamina idrosolubile presente in vari alimenti, in particolare frutta e verdura. Serve come nutriente essenziale per gli esseri umani ed è noto per le sue proprietà antiossidanti, che aiutano a proteggere le cellule dai danni causati dai radicali liberi. Nell'industria della panificazione, l'acido ascorbico può essere aggiunto come agente lievitante per migliorare la consistenza del pane. Formula chimica: $C_6H_8O_6$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Ascorbato di Sodio E301

L'ascorbato di sodio è una forma di Vitamina C comunemente utilizzata come integratore alimentare. È il sale sodico dell'acido ascorbico un composto naturalmente presente in molte frutta e verdura. Il sodio ascorbato viene spesso utilizzato come additivo alimentare per migliorare la durata di conservazione degli alimenti processati, oltre che come integratore per aumentare l'assunzione di Vitamina C. Formula chimica: $C_6H_7NaO_6$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Acido Citrico Monoidrato/Anidro
E330

L'acido citrico è un acido organico debole presente naturalmente negli agrumi come limoni, lime, arance e pompelmi. Viene utilizzato nell'industria alimentare e nelle bevande come esaltatore di sapore, conservante e acidificante. Formula chimica: $C_6H_8O_7$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Ammonio Bicarbonato E530(ii)

L'ammonio bicarbonato è comunemente utilizzato come agente lievitante nella panificazione per aiutare l'impasto a lievitare. A volte viene impiegato nella produzione di biscotti e dolci speciali, dove le sue proprietà uniche contribuiscono a texture e sapori specifici. Formula chimica: NH_4HCO_3 .

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Glutammato Monosodico E621

Il glutammato monosodico (abbreviato spesso come MSG, dall'inglese monosodium glutamate) è il sale sodico dell'acido glutammico, un amminoacido che si trova naturalmente in molti alimenti. Viene utilizzato per esaltare il sapore di piatti pronti, zuppe, salse, snack salati, condimenti, e nei ristoranti, soprattutto nella cucina asiatica. Formula chimica: $\text{C}_5\text{H}_8\text{NO}_4\text{Na}$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Citrato di Trisodio E331

Il citrato di trisodio è il sale trisodico dell'acido citrico. È un composto chimico ampiamente utilizzato in vari settori. Viene utilizzato per controllare il pH degli alimenti, mantenendolo stabile e impedendo l'ossidazione e può contribuire alla conservazione di alcuni alimenti e bevande, migliorando la loro stabilità. Formula chimica: $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.

- **Dolcificanti e addensanti**



Il destrosio è uno zucchero semplice e la forma più comune di carboidrato presente in natura. È la principale fonte di energia per gli organismi viventi e svolge un ruolo cruciale nel metabolismo cellulare. È uno zucchero naturalmente presente in frutta, miele e vari alimenti ricchi di carboidrati. Nell'industria alimentare e delle bevande, la destrosio è comunemente utilizzata come dolcificante, agente di riempimento e substrato per la fermentazione. Viene utilizzata in una vasta gamma di prodotti tra cui bibite gassate, caramelle, prodotti da forno e bevande sportive. Formula chimica: $C_6H_{12}O_6$.

Destrosio Anidro/Monoidrato

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Maltodestrina

La maltodestrina è un carboidrato polisaccaride derivato dall'amido, tipicamente di mais, riso, patate o grano. Viene utilizzata nella panificazione e nella cucina come agente di riempimento e modifica della consistenza. Può essere utilizzata per addensare salse e sughi, stabilizzare emulsioni e migliorare la consistenza dei prodotti da forno. Formula chimica: $C_6nH_{(10n+2)}O_{(5n+1)}$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Sorbitolo E420

Il sorbitolo è un alcol zuccherino che si trova naturalmente in frutta e verdura. È comunemente usato come dolcificante e umettante in prodotti alimentari e farmaceutici. Ha circa il 60% - 70% della dolcezza del saccarosio (zucchero da tavola) ma con meno calorie. È spesso utilizzato in prodotti senza zucchero o a ridotto contenuto di zucchero come caramelle, gomme da masticare, prodotti da forno e bevande. Formula chimica: $C_6H_{14}O_6$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Maltitolo E965

Il maltitolo è un alcol zuccherino utilizzato come sostituto dello zucchero. Deriva dalla maltosio, uno zucchero presente negli amidi, attraverso un processo di idrogenazione. Il maltitolo è comunemente usato come dolcificante in caramelle senza zucchero, cioccolatini, prodotti da forno e gomme da masticare per conferire dolcezza senza contribuire significativamente alla carie dentale o all'aumento dei livelli di zucchero nel sangue. Formula chimica: $C_{12}H_{24}O_{11}$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.

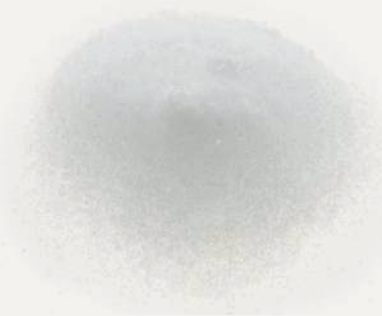


Xilitolo E967

Lo xilitolo è un alcool zuccherino, anche conosciuto come poliolo, che viene utilizzato come sostituto dello zucchero. Si trova naturalmente in piccole quantità in vari frutti e verdure, ma la produzione commerciale è tipicamente derivata dalla xilosi presente nel legno duro o nelle canne di mais attraverso un processo di idrogenazione. È ampiamente utilizzato nei prodotti per la salute dentale e senza zucchero, e ha un impatto minore sulla glicemia rispetto allo zucchero, oltre ad essere utilizzato come alternativa allo zucchero in varie applicazioni alimentari e di bevande. Formula chimica: $C_5H_{12}O_5$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Eritritolo

L'eritritolo è un alcol zuccherino, un tipo di dolcificante che si trova naturalmente in alcuni frutti e alimenti fermentati. È circa il 70% dolce quanto lo zucchero da tavola ma contiene significativamente meno calorie. L'eritritolo è comunemente usato come sostituto dello zucchero in vari prodotti, tra cui gomme da masticare senza zucchero, caramelle, bevande e prodotti da forno. È anche disponibile come dolcificante autonomo per l'uso in cucina e pasticceria casalinga. Formula chimica: $C_4H_{10}O_4$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Fruttosio

Il fruttosio cristallino è un dolcificante composto quasi interamente da fruttosio, tipicamente sotto forma di piccoli cristalli bianchi. La fruttosio è un monosaccaride, ovvero una singola molecola di zucchero, presente naturalmente in frutta, miele e alcuni vegetali. Viene utilizzata come dolcificante in vari prodotti alimentari e bevande, tra cui bibite gassate, acqua aromatizzata, bevande sportive, succhi di frutta, yogurt e prodotti da forno. Formula chimica: $C_6H_{12}O_6$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Trealosio

La trealosio è uno zucchero disaccaride composto da due molecole di glucosio collegate insieme. Si trova naturalmente in vari organismi, tra cui batteri, funghi, piante e invertebrati. La trealosio è circa il 45-50% dolce come il saccarosio, rendendola meno dolce del saccarosio o di altri dolcificanti comuni come il fruttosio. Formula chimica: $C_{12}H_{22}O_{11}$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Isomalto

L'isomalto è un sostituto dello zucchero e un tipo di alcool zuccherino, noto anche come poliolo. Deriva dal saccarosio attraverso un processo chiamato idrogenazione, in cui la molecola di saccarosio viene modificata per creare l'isomaltitolo, che è il principale componente dell'isomalt. Viene utilizzato come sostituto dello zucchero in vari prodotti alimentari, tra cui caramelle, cioccolatini, prodotti da forno e dessert senza zucchero. Può anche essere utilizzato come agente di carica, un addensante e un stabilizzante nelle formulazioni alimentari. La sua formula chimica è $C_{12}H_{24}O_{11}$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Xantano E415

Lo Xantano è un polisaccaride, il che significa che è un carboidrato complesso composto da più molecole di zucchero. Viene prodotto attraverso la fermentazione di carboidrati da parte del batterio *Xanthomonas campestris*. Viene utilizzato nell'industria alimentare come agente addensante e stabilizzante. Ha la capacità di aumentare la viscosità e la consistenza dei liquidi, rendendolo utile in una varietà di applicazioni come salse, condimenti, zuppe e prodotti lattiero-caseari. È anche comunemente usato nella panificazione senza glutine come sostituto delle proprietà leganti ed elastiche del glutine. La sua formula chimica è $C_{35}H_{49}O_{29}$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Frutto-Oligossaccaridi

I frutto-oligosaccaridi sono un tipo di composto di carboidrati composti da catene corte di molecole di fruttosio, tipicamente contenenti da 2 a 10 unità di fruttosio collegate insieme da legami glicosidici. I FOS hanno un sapore dolce, anche se non sono così dolci come il saccarosio. Sono spesso utilizzati come agente dolcificante nei prodotti alimentari, soprattutto in combinazione con altri dolcificanti per ridurre il contenuto di zucchero. Possono essere aggiunti a una vasta gamma di alimenti, tra cui prodotti lattiero-caseari, prodotti da forno, bevande e integratori alimentari.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Vanillina

La vanillina è un composto aromatico che conferisce il caratteristico sapore e profumo della vaniglia. È uno dei principali costituenti aromatici estratti dalla bacca di vaniglia, ma può anche essere prodotta sinteticamente ed è ampiamente utilizzata come aromatizzante in dolci, cioccolato, gelati, prodotti da forno e bevande. Formula Chimica: $C_8H_8O_3$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Soda Caustica E524

La soda caustica, anche conosciuta come liscivia e idrossido di sodio, è un composto chimico altamente versatile utilizzato in varie industrie, inclusa quella alimentare. Nell'industria alimentare, la soda caustica è principalmente utilizzata per scopi di pulizia e sanificazione. Nel processo alimentare, la soda caustica viene impiegata come forte alcali per pulire attrezzature utilizzate nella lavorazione lattiero-casearia, nella lavorazione della carne, nella produzione di bevande e nella pulizia e sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti nelle strutture di produzione alimentare. Formula chimica: NaOH.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Cloruro di Calcio E509

Il cloruro di calcio è un composto chimico composto da calcio e cloro. Nella sua forma alimentare o di grado alimentare, viene utilizzato per irrigidire frutta e verdura, in particolare quelle che sono processate o in scatola. Ciò aiuta a mantenere la loro consistenza e impedisce che diventino molli. Formula chimica: CaCl₂.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Sciroppo di Glucosio

Lo sciroppo di glucosio è un liquido dolce e denso ottenuto dall'idrolisi dell'amido. È composto principalmente da molecole di glucosio, insieme ad altri zuccheri come il maltosio e oligosaccaridi più alti. È ampiamente utilizzato nell'industria alimentare come dolcificante, addensante e umettante. È comunemente presente in una varietà di prodotti, tra cui caramelle, bibite gassate, prodotti da forno, gelati, salse e alimenti processati. Formula chimica: C₆H₁₂O₆.

Origine: Cina.

Imballaggio: 1.3T x IBC.

- **Conservanti**



Acido Acetico E260

L'acido acetico è un semplice acido carbossilico. Viene prodotto naturalmente durante la fermentazione di zuccheri e carboidrati da parte di certi batteri ed è il principale componente del aceto, che tipicamente contiene circa il 4-8% di acido acetico. È comunemente usato in condimenti per insalate, salse, marinature e cibi sott'aceto. La sua formula chimica è $C_2H_4O_2$.

Origine: Cina.

Imballaggio: 1.3 T x IBC.



Acido Lattico E270

L'acido lattico è un acido idrossicarbossilico. Viene utilizzato come additivo alimentare per la sua acidità e le sue proprietà di esaltazione del sapore. È comunemente usato come conservante, regolatore di pH e agente aromatizzante in vari prodotti alimentari, tra cui latticini, prodotti da forno, bevande e alimenti sott'aceto. In generale, l'acido lattico è un composto versatile con varie applicazioni industriali, culinarie e cosmetiche. La sua formula chimica è $C_3H_6O_3$.

Origine: Cina.

Imballaggio: 1.3 T per IBC.



Acido Malico E296

L'acido malico è un composto organico che si trova naturalmente in vari frutti, in particolare nelle mele, ma anche in altri frutti come uva, ciliegie e agrumi. È comunemente utilizzato come additivo alimentare per conferire un sapore acidulo o aspro a cibi e bevande, caramelle, gomme da masticare e caramelle aspre. L'acido malico è spesso utilizzato in combinazione con altri acidi, come l'acido citrico, per ottenere un profilo di sapore desiderato. La sua formula chimica è $C_4H_6O_5$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25kg.



Sorbato di Potassio E202

Il sorbato di potassio è il sale di potassio dell'acido sorbico, ed è comunemente usato come conservante alimentare. Si trova spesso in alimenti come formaggi, prodotti da forno, marmellate, bevande analcoliche, vino e altri prodotti che richiedono una protezione contro la crescita microbica. Formula chimica: $C_6H_7KO_2$.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 25kg.

- **Altro**



Amido di Tapioca

L'amido di tapioca è una polvere bianca e fine derivata dalla radice di manioca, un tubero ricco di amido originario del Sud America. Viene utilizzato nella panificazione come alternativa senza glutine alla farina di grano. Può essere utilizzato per preparare pane, torte, biscotti e altri prodotti da forno.

Origine: Vietnam.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Amido di Riso

L'amido di riso è una polvere finemente macinata ottenuta dai chicchi di riso. È utilizzato in diversi settori grazie alle sue proprietà benefiche. Applicazione: L'amido di riso viene spesso utilizzato come addensante in cucina, per zuppe, salse e dessert. Ha la capacità di assorbire l'acqua e formare una consistenza cremosa.

Origine: Italia.

Imballaggio: Sacchi da 25 kg.



Proteine di Soia

La proteina isolata di soia è una proteina concentrata derivata dalla soia attraverso un processo che rimuove i carboidrati, i grassi e altri componenti, lasciando una polvere che è principalmente proteica. Viene spesso utilizzata come integratore alimentare e ingrediente funzionale in prodotti alimentari.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 20 kg.



Proteine di Pisello

La proteina di pisello è una proteina di origine vegetale derivata dai piselli gialli. Viene prodotta isolando il componente proteico dei piselli attraverso un processo che coinvolge macinatura, estrazione ed essiccazione. La proteina di piselli ha guadagnato popolarità come integratore alimentare e ingrediente funzionale in prodotti alimentari, particolarmente tra gli individui che seguono diete vegetariane, vegane o a base vegetale. Ha eccellenti proprietà funzionali, tra cui capacità di emulsificazione, formazione di schiuma e gelificazione. Queste proprietà la rendono un ingrediente versatile nella produzione alimentare, dove viene utilizzata per migliorare la consistenza, la struttura e il profilo nutrizionale di vari prodotti, inclusi sostituti della carne a base vegetale, sostituti dei latticini, prodotti da forno e bevande.

*Disponibili anche Fibre

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 20 Kg.



Proteine di Riso

Le proteine di riso in polvere sono un integratore alimentare derivato dai chicchi di riso, tipicamente dal riso integrale. Questo tipo di proteina è ottenuto attraverso un processo che isola le proteine dal riso, rimuovendo la maggior parte dei carboidrati e dei grassi. Applicazione: Frullati proteici, barrette, prodotti da forno o semplicemente mescolate con acqua o latte vegetale. Sono una buona opzione per integrare proteine in una dieta equilibrata, soprattutto per coloro che seguono una dieta vegana o hanno specifiche esigenze alimentari.

Origine: Cina.

Imballaggio: Sacchi da 20 kg.

CONTATTI

 Ponte Asia S.R.L.

SEDE LEGALE: Via Paolo Soprani, n.28 - Castelfidardo (AN)
P.IVA 02701550424

SEDE
OPERATIVA: Via Mazzini, 54 - 19038 Sarzana (SP)

 +39 0187 721980

 info@ponteasia.it

 www.ponteasia.it

