

## COMUNICADO DE IMPRENSA

# Palsgaard Brasil inicia produção de emulsificantes para misturas de bolos – Emulpals®

8 de outubro de 2025

MARECHAL CÂNDIDO RONDON, Paraná, Brasil – A Palsgaard expandiu a produção de seus emulsificantes em pó para bolos Emulpals® para o Brasil, em resposta à crescente demanda global e regional por agentes de aeração.

Emulpals® é a linha de emulsificantes de origem vegetal e *Lean label* da Palsgaard para pré-misturas de panificação. Eles podem ser usados em diversos tipos de misturas para bolos, acelerando a velocidade de produção, proporcionando alta aeração e maciez, e permitindo a substituição de gorduras saturadas ou trans por óleos líquidos insaturados.

A Palsgaard produz Emulpals® na Dinamarca há mais de 40 anos. Agora, a Palsgaard Brasil também está fabricando os emulsificantes pela primeira vez. Eles são produzidos de acordo com padrões globais de qualidade e funcionalidade, e a empresa também oferece opções especialmente desenvolvidas para os mercados brasileiro e latino-americano.

O novo local de produção ajudará a garantir a segurança no fornecimento para os clientes da Palsgaard em todo o mundo. Para os clientes das Américas, isso também traz benefícios econômicos por meio da melhoria na gestão de estoques e redução nos custos de frete.

O CEO da Palsgaard Brasil, Miguel Hidalgo, afirmou:

“Nossos emulsificantes Emulpals® têm sido extremamente populares entre os fabricantes de misturas para bolos em todo o mundo nas últimas quatro décadas. Estamos muito felizes em anunciar que começamos a fabricar esses agentes de aeração de alto desempenho no Brasil e já estamos distribuindo para clientes em todas as Américas.”

Emulpals® pode ser utilizado na criação de uma ampla variedade de bolos, ajustando a dosagem e os componentes da receita. Para garantir um processo de formulação simplificada, a Palsgaard Brasil conta com uma equipe dedicada de especialistas em aplicações, pronta para colaborar com os clientes. Isso permite o desenvolvimento de produtos que vão desde os mais leves até os mais densos, com diferentes estruturas de miolo ou alto teor de ovos e óleo.

Hidalgo acrescentou:

“A Palsgaard Brasil está estrategicamente posicionada para ajudar os fabricantes a atender às diferentes demandas dos consumidores da região. Temos um centro de aplicações dedicado e uma equipe técnica extraordinariamente talentosa, cujo conhecimento da indústria alimentícia nos ajuda a atender às necessidades específicas dos nossos clientes. Também trabalhamos com nossas equipes de inovação na Dinamarca, México, Singapura, China, Índia e Turquia para acompanhar as últimas tendências globais e adaptar novas ideias às exigências locais.”

### Para mais informações, entre em contato com:

Mette Dal Steffensen, Corporate Identity & Communications Manager, Palsgaard A/S

mds@palsgaard.dk | +45 2073 4534

## Sobre a Palsgaard

Na Palsgaard, nosso mundo – e nossa área de especialização – são os emulsificantes de origem vegetal, há mais de 100 anos. Desde que inventamos o emulsificante vegetal em 1917, temos impulsionado os limites da ciência dos alimentos, desenvolvendo emulsificantes e estabilizantes que estabelecem novos padrões em nossa indústria.

Temos orgulho de desempenhar um papel pequeno, mas crucial, na entrega de alimentos deliciosos para uma população em crescimento, e também oferecemos nossas soluções para mercados não alimentícios, como polímeros e cuidados pessoais. Por meio da colaboração estreita com nossos clientes, ajudamos a reduzir o uso de recursos escassos, minimizar o desperdício de alimentos e diminuir o impacto ambiental – tudo isso mantendo a qualidade do produto e a eficiência da produção.

Nossa cultura de trabalho com o coração é sobre tornar os negócios mais pessoais. Trabalhamos lado a lado com nossos clientes para entender seus desafios e cocriar soluções personalizadas e com valor agregado – desde a inovação de novos produtos até a reformulação de receitas e melhoria do desempenho ESG.

Nossa estratégia ESG está incorporada em tudo o que fazemos, desde a otimização de receitas e economia de energia até relatórios transparentes alinhados com os padrões atuais. Como especialistas de nicho, combinamos profundo conhecimento técnico com suporte prático por meio de nossos centros de aplicação e plantas piloto. Nossa abordagem colaborativa constrói confiança de longo prazo e tranquilidade – garantindo segurança no fornecimento, segurança alimentar e conformidade nos mercados globais.

Somos propriedade da Fundação Schou e contamos com mais de 800 colaboradores em 20 países, além de seis fábricas e nove centros de aplicação em quatro continentes. Em 2024, registramos um faturamento de 314 milhões de euros (2,3 bilhões de coroas dinamarquesas).