



Εθνικό
Ινστιτούτο
Βιομηχανικής
Τεχνολογίας



Ministerio de Economía
Argentina

ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΞΑΓΟΥΝ

Αργεντινική Τεχνολογία και Καινοτομία



ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

31η Έκδοση • 2023

Εν δυνάμει Εξαγωγείς

1. CAPILLA DEL SEÑOR S.A. - υπό την επωνυμία **Lombarde**, καινοτομεί σε όλο τον κόσμο με τα τυριά της χωρίς λακτόζη



Στόχος της εταιρείας είναι να εμβαθύνει την παρουσία της στη Λατινική Αμερική και συγκεκριμένα σε προορισμούς της Κεντρικής Αμερικής. Ενώ οι αγορές της Ασίας, της Ευρώπης και των Ηνωμένων Πολιτειών αποτελούν επίσης δυνητικούς στόχους.



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.

Villa María, Capilla del Señor, Επαρχία Córdoba

Παραγωγή χειροποίητων μαλακών, ημίσκληρων και σκληρών τυριών

-Εργοστάσιο: 2.000 μ2.

-Ετήσια παραγωγική ικανότητα: 30 εκατομμύρια λίτρα γάλακτος.

- ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

- 0406.10 / Τυρί Mozzarella

- 0406.90.20 / Άλλα τυριά (danbo, gouda, edam, prato, provolone, sardo)

2. ESTABLECIMIENTOS SAN IGNACIO S.A., ένας παγκόσμιος πρωτοπόρος στην αγορά του dulce de leche



Η San Ignacio έχει επεκτείνει το αποτύπωμά της σε περισσότερες από 23 χώρες που βρίσκονται στην Αμερική, την Ασία, την Ευρώπη και την Ωκεανία. Είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας dulce de leche και δεύτερος μεγαλύτερος εξαγωγέας μπλε τυριού. Συγκεκριμένα εξάγει σε παγκόσμιους προορισμούς που περιλαμβάνουν τη Βραζιλία, τη Βολιβία, τον Καναδά, τη Χιλή, το Ντουμπάι, τη Γερμανία, την Αυστρία, την Ισπανία, την Αγγλία, την Ιταλία, την Ελβετία, την Ολλανδία και τη Ρωσία, αλλά και στις Ηνωμένες Πολιτείες, τις Φιλιππίνες, το Ισραήλ, το Μεξικό, τη Νέα Ζηλανδία, την Παραγουάη, το Περού, τη Συρία, τη Νότια Αφρική, την Ουρουγουάη και το Βιετνάμ.

Η San Ignacio γεννήθηκε το 1939 και, με περισσότερα από ογδόντα χρόνια ιστορίας, προμηθεύει όλες τις εθνικές και περιφερειακές αλυσίδες σούπερ μάρκετ, καθώς και τη βιομηχανική αγορά.

Είναι η μόνη γαλακτοκομική εταιρεία στη χώρα που διαθέτει πιστοποίηση BRC. Τα γαλακτοκομικά της αγροκτήματα συμμορφώνονται με τα παγκόσμια πρότυπα και είναι η μόνη γαλακτοκομική εταιρεία στην Αργεντινή που έχει άδεια εξαγωγής στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

- ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-1901.90.20 / Dulce de leche

-0406.40.00 / Τυριά που έχουν στη μάζα τους πράσινα στίγματα και άλλα τυριά με στίγματα για την παρασκευή των οποίων έχει χρησιμοποιηθεί *Penicillium roqueforti*.

ESTABLECIMIENTOS SAN IGNACIO S.A.

Επαρχία της Santa Fe

Παραγωγή dulce de leche και μπλε τυρί

-Παραγωγική ικανότητα: 27 εκατομμύρια λίτρα γάλακτος για τη παραγωγή του dulce de leche, τυριών και φρέσκων προϊόντων

-Εγκαταστάσεις στο Sauce Viejo: 5000 μ2

-Εγκαταστάσεις στο Hipatía: 2.500 μ2

3. ALIMENTARIA CAPRINA S.R.L., κατσικίσιο γάλα σε σκόνη με την επωνυμία “La Primera”



Η εταιρεία ενδιαφέρεται να εισέλθει στη διεθνή αγορά (Βραζιλία, Χιλή, Εκουαδόρ, Παραγουάη, Περού και Ουρουγουάη) με το πλήρες και εν μέρει αποβουτυρωμένο γάλα της σε σκόνη, σε συσκευασίες 25 χгр., με γάλα μακράς διάρκειας σε συσκευασίες του ενός λίτρου, και με dulce de leche από κατσικίσιο γάλα.

- ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-0402 Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα), συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών

-1901.90.90 / Κατσικίσιο γάλα dulce de leche, σε γυάλινα βάζα 450 γραμμαρίων

ALIMENTARIA CAPRINA S.R.L.

Paraje Santo Domingo, επαρχία της Córdoba

Παραγωγή κατσικίσιου γάλακτος σε σκόνη και μακράς διαρκείας

-Εγκαταστάσεις γάλακτος σε σκόνη 3.600 μ²

-Εγκαταστάσεις μακράς διαρκείας 3.200 μ²

-Εγκαταστάσεις επεξεργασίας dulce de leche 600 μ²

-Ετήσια παραγωγική ικανότητα, 400.000 λίτρα ανά εποχή. Σε κιλά γάλακτος σε σκόνη θα ήταν περίπου 30 τόνοι.

4. ADRAGNA L.F., Σοκολατένια υγιεινά alfajores.



Η εταιρεία ενδιαφέρεται να διεισδύσει στη λατινοαμερικανική αγορά. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν η Βραζιλία, η Παραγουάη και η Ουρουγουάη, για λόγους logistics.

Έχει αναγνωριστεί με ένα χάλκινο μετάλλιο, στην κατηγορία υγιών alfajor, στην πρώτη Παγκόσμια Έκθεση Alfajor το 2022.

• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-1905.90 90490N / Alfajores με γέμιση dulce de leche, χαμηλών λιπαρών, επικαλυμμένα με σοκολάτα. Χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Χωρίς γλουτένη.

-1905.90 90490B / Alfajores με γέμιση dulce de leche, χαμηλών λιπαρών, επικαλυμμένα με λευκή σοκολάτα. Χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Χωρίς γλουτένη.

ADRAGNA L.F.

Lanús, επαρχία του Buenos Aires

Εργοστάσιο alfajores.

-Εργοστάσιο παραγωγής 300 μ²

-Ετήσια παραγωγική ικανότητα: 2 εκατομμύρια κομμάτια

5. CREMIGAL S.R.L., αγνά τυριά

Οι ποικιλίες τυριών Tybo, Creamy και Mozzarella ενδείκνυνται για εξαγωγές.



Cremigal S.R.L. έχει 35 χρόνια παρουσίας στην αγορά. Παράγει περισσότερα από 60 προϊόντα μέσω των πέντε γραμμών παραγωγής της: τυριά, λιωμένα και αλειψώδη, γάλα μακράς διάρκειας.

-Εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία (UHT), γιαούρτι και dulce de leche (ορός γάλακτος και γάλα σε σακούλες των 25 κιλών), όλα τα προϊόντα χωρίς γλουτένη.

Από τα συνολικά εξαγόμενα αργεντίνικα τυριά το 2022, ο μεγαλύτερος όγκος αντιστοιχούσε στον τύπο μαλακής πάστας, αντιπροσωπεύοντας το 56,2%, ακολουθούμενος από τον τύπο ημίσκληρης πάστας (33,6%) και στη συνέχεια τον τύπο σκληρής πάστας (9,6%), δήλωσε η CREA στην τελευταία κλαδική έκθεσή της.

• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

- 0406.90.30.190D / Κρεμώδη τυριά
- 0406.10.10.199Q / Mozzarella
- 0406.90.20.299U / Tybo cheese
- 0404.10.10.00.000P / Ξινόγαλο σε σκόνη
- 0402.21.10.900M / Σκόνη γάλακτος

CREMIGAL S.R.L.

General Galarza, επαρχία του Entre Ríos

Εργοστάσιο γαλακτοκομίας

-Εγκαταστάσεις: 10.000 μ²

-Ετήσια παραγωγική ικανότητα: 125 εκατομμύρια λίτρα γάλακτος
