

IPAM CRESCITA E INNOVAZIONE

Leader italiana nel pangrattato, l'azienda accelera il suo sviluppo con l'ampliamento della gamma prodotti e con l'ingresso in nuovi canali di vendita



IPAM è la società fondata nel 1981 a Zibello (PR) dalla famiglia Manenti, con una secolare esperienza nell'industria molitoria. Partner per decenni di importanti industrie alimentari italiane ed estere per la fornitura di pangrattato per ripieni di pasta fresca e panature, oggi l'azienda è **leader nazionale con oltre 30.000 ton. prodotte** nel 2017. Il pangrattato IPAM è ottenuto dalla macinatura

di panini appositamente realizzati a partire da farina italiana top quality certificata, per un prodotto che, a sua volta, vanta **certificazioni internazionali come: BRC, IFS, Kosher, Sedex, Halal e Bio**. Una crescita costante, quella dell'azienda, sostenuta da importanti investimenti, che nel 2017 l'hanno portata alla realizzazione di nuovi laboratori di R&S e di un'intera area di 2.500 mq separata e dedicata alla produzione e al confezionamento di **prodotti senza glutine**.

Oggi IPAM, con un fatturato di circa 19 milioni di euro e uno stabilimento di quasi 30.000 mq, è un'industria altamente

IN BREVE

- ▶ **19 mln**
Fatturato 2017
- ▶ **30.000**
ton. annue di pangrattato
- ▶ **20.000**
ton. annue di ingredienti
- ▶ **2 mln**
Panini prodotti al giorno

innovativa, con un portfolio ampio e variegato, in grado di competere con i player esteri distinguendosi per un know-how rigorosamente italiano.

NON SOLO PANGRATTATO

Negli ultimi anni l'azienda ha rivisto la sua offerta, facendo evolvere il pangrattato da referenza commodity a ingrediente primario e caratterizzante per la preparazione di prodotti finiti in più declinazioni: **croccantezza** (crispy, crunchy, panko), **healthy** (bio, integrale, con grano saraceno, con semi di zucca, girasole), **etnico** (thai, tex-mex, Marrakech, orient-express, mediterranea). Oltre al pangrattato IPAM è specializzata nella produzione di svariati **ingredienti alimentari funzionali**: marinature, insaporitori, leganti, pastelle, preparati per crêpes, per frittate, per dolci, per vellutate. Questo forte sviluppo ha consentito l'ingresso in **nuovi canali di vendita** (professionali, Horeca, retail e Gdo), **con prodotti a marchio privato (pl) e a marchio Zibon**.

PRODOTTI FUNZIONALI

Recentemente IPAM ha introdotto nel suo ventaglio prodotti **i mix farine senza glutine allergen free**, con l'obiettivo di offrire al mercato referenze funzionali dalle medesime caratteristiche organolettiche delle corrispettive con glutine. In particolare, nel 2018, in collaborazione con un'importante Università italiana, l'azienda ha sviluppato una linea **a basso indice glicemico** la cui innovativa formulazione consente di controllare il picco glicemico e l'assorbimento degli zuccheri e degli amidi di cui i prodotti senza glutine sono ricchi.

