



Ipam si allarga e si rinnova

Il leader del pangrattato si rilancia a 360°: dall'ampliamento produttivo a quello dei canali distributivi; dal restyling d'immagine ai nuovi prodotti funzionali

Sicurezza e specializzazione

Oggi Ipam è una realtà solida e tecnologicamente all'avanguardia, riconosciuta dai principali player alimentari italiani e internazionali anche grazie alla sua garanzia di qualità (certificata Brc, Ifs, Bio, Kosher, Sedex, Halal), all'alto tasso di servizio offerto, al know-how e alla possibilità di offrire prodotti 'tailor-made' realizzati ad hoc per i vari partner.

Localizzata nella provincia di Parma, Ipam è l'azienda produttrice d'ingredienti alimentari leader nel segmento panature, con un fatturato di oltre 20 milioni di euro. Dalla sua fondazione, per mano della famiglia Manenti negli anni '80, Ipam si è sviluppata a partire dal pangrattato (realizzato da panini appositamente prodotti) come ingrediente commodity per i player della pasta fresca e dei prodotti panati. Il rapido successo ottenuto le ha consentito di allargare il business, specializzandosi in numerose declinazioni per farine utilizzate (tradizionali, bio, gluten free, ecc.) e per combinazioni granulometria-colore; oltre all'inserimento in portfolio d'ingredienti come marinature, pastelle, pre-dust, tempure e insaporitori.

Nel 2016 l'azienda ha intrapreso un forte piano di rilancio, con **un investimento di circa 6 milioni di euro che ha consentito lo sviluppo di nuove aree produttive** (un capannone dedicato al gluten free, aree di confezionamento per la Gdo, una 'sala cucina' per test e assaggi organolettici con i clienti), il **potenziamento di quelle preesistenti** (nuovi laboratori R&D e l'installazione di macchinari di ultima generazione), la **ridefinizione dell'immagine aziendale, lo sviluppo del proprio brand 'Zibon'** e l'ingresso in **nuovi canali di vendita**: Gdo e Food service, prevalentemente per la Mdd.

NUOVI PRODOTTI A MARCHIO ZIBON E PER LA PRIVATE LABEL

L'operazione di rilancio non poteva non coinvolgere anche lo sviluppo dei prodotti, con **nuovi mix funzionali come le panature salutistiche** (gluten free, integrale, biologica, multicereali), **le panature etniche** (Marrakech, Thai, Mediterranea, Sorrentina, Tex-mex), **i preparati in polvere per brodi** (senza glutine, lattosio e glutammato) e **i mix farine senza glutine e senza lattosio** nelle declinazioni standard, bio e a basso indice glicemico.

In particolare, questi ultimi mix di farine (disponibili sia a marchio Zibon sia per la pl) rappresentano l'evoluzione di categoria sul mercato. I prodotti senza glutine, infatti, sono ricchi di amidi e carboidrati che, se assunti per periodi prolungati, possono creare disturbi all'organismo. **Ipam ha riformulato la propria gamma con un ingrediente brevettato che contrasta il picco glicemico**, favorendo un assorbimento degli zuccheri ridotto e diluito nel tempo. A supporto sono stati condotti, con importanti Università italiane, test clinici in vivo sui prodotti finiti ottenuti con i mix.

Scopri di più:
www.ipam-ingredienti.it



IN BREVE

20 mln €
fatturato 2018

30.000
metri quadri di stabilimento

2.000.000
i panini prodotti al giorno
per pangrattato

