

Pilarica

Innovación, desarrollo y soluciones
para la industria alimentaria

2026



CONTENIDOS

Innovación, desarrollo y soluciones para la industria alimentaria

1 Pilarica

2 Lo que resolvemos

3 Innovación, Desarrollo y Soluciones

4 Contacto




Somos Pilarica

Tu empresa tiene un reto: Nosotros desarrollamos la solución

Cada día ayudamos a fabricantes y profesionales de la alimentación a resolver desafíos relacionados con:

- Sabor
- Textura
- Estabilidad
- Vida útil
- Costes
- Reformulación
- Clean label
- Escalabilidad industrial

Combinamos **conocimiento técnico, desarrollo de productos alimentarios e inteligencia de mercado** para convertir una necesidad en una **solución rentable, segura y lista para implementar y escalar.**



Desarrollamos soluciones que impulsan a nuestros clientes a **crear, producir mejor y diferenciarse en el mercado.**

¿Qué reto necesitas resolver?



HORECA Y PROFESIONALES



INDUSTRIA ALIMENTARIA



ALIMENTACIÓN ESPECIAL



Lanzar un nuevo producto

Desarrollamos formulaciones a medida adaptadas a tu proceso productivo y a las tendencias del mercado.



Mejorar el perfil nutricional

Reducimos azúcar, sal o grasa e incorporamos proteínas, fibra o ingredientes funcionales sin comprometer el sabor.



Cumplir requisitos específicos

Halal, Kosher, Ecológico, Clean Label, libre de alérgenos o cualquier exigencia técnica de tu mercado.



Reducir tiempos de producción

Soluciones deshidratadas listas para optimizar procesos, reducir coste y garantizar resultados consistentes.

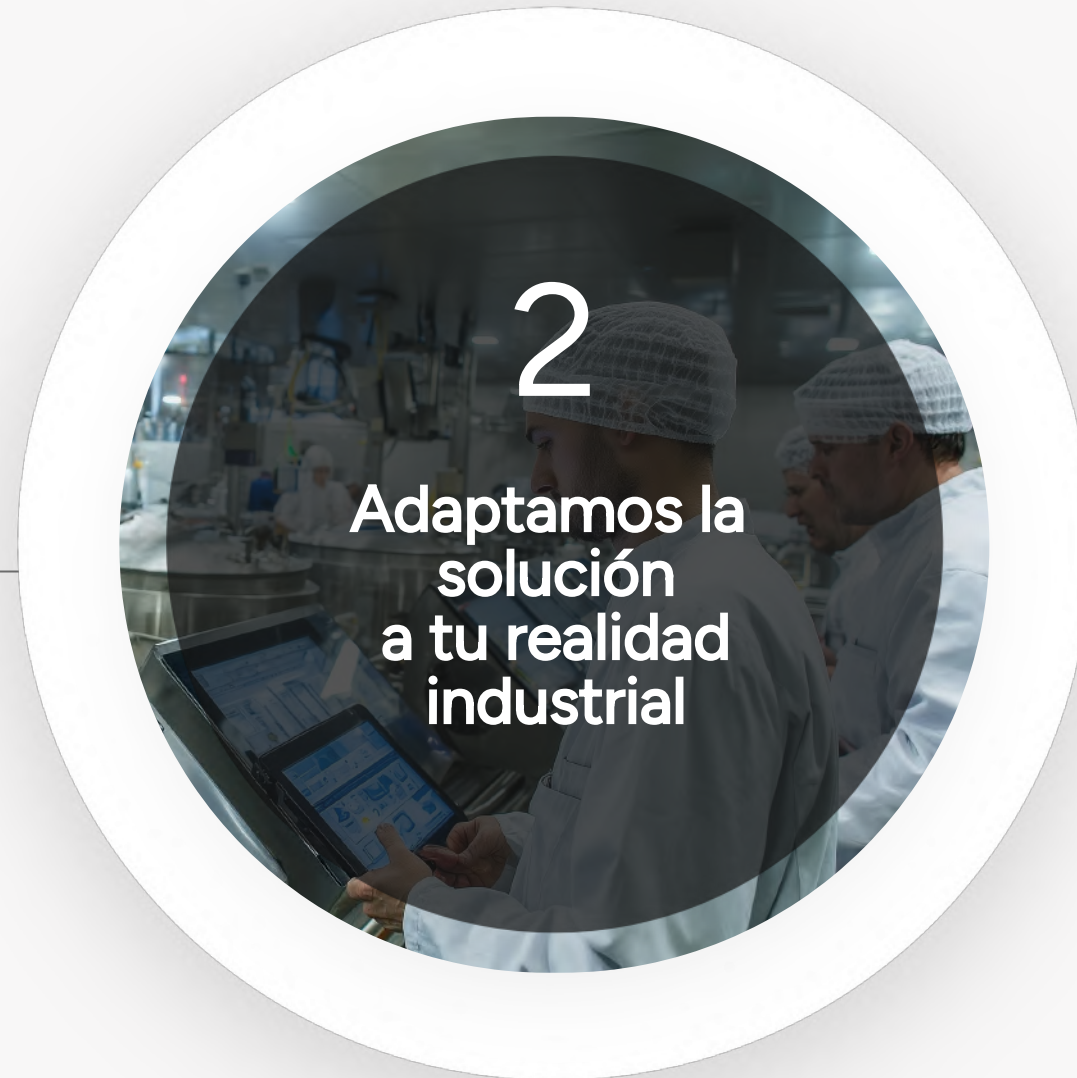


¿Cómo ayudamos a que tu proyecto tenga éxito?

2026



Analizamos tendencias, consumidores y oportunidades para ayudarte a desarrollar productos relevantes y competitivos.



Diseñamos formulaciones compatibles con tus procesos, equipos y capacidad productiva.



Creamos perfiles de sabor y rendimiento reproducibles lote tras lote para proteger la calidad de tu marca. Alimentación con seguridad alimentaria.

De la necesidad a la solución con Pilarica:



Tú detectas una necesidad

- Mejorar sabor
- Aumentar vida útil
- Reducir costes
- Lanzar una nueva referencia
- Adaptar una receta
- Reformulación
- Nueva tendencia de mercado



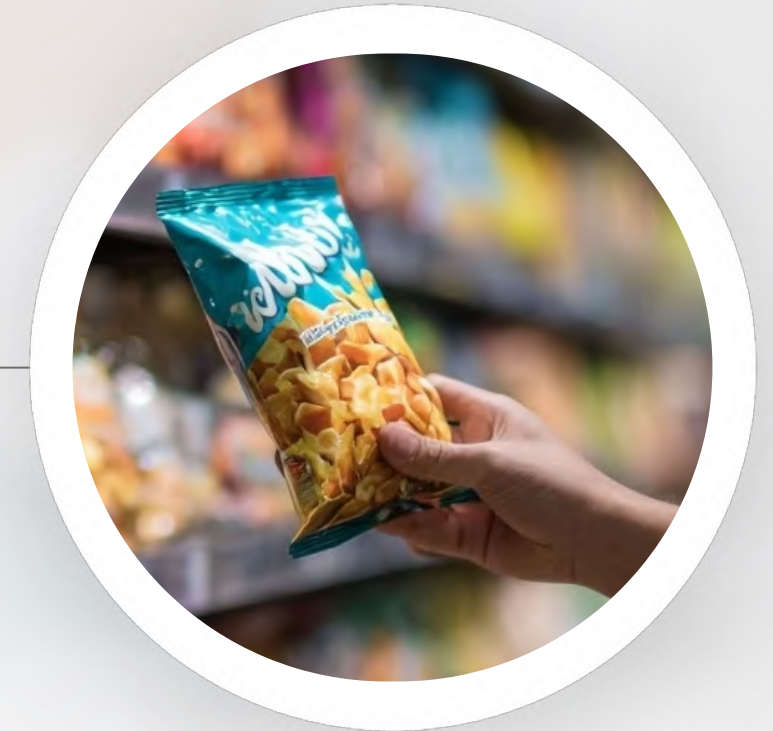
Pilarica desarrolla la solución

- Análisis técnico
- Análisis organoléptico
- Formulación
- Prototipado
- Validación industrial



Obtienes un producto en mejora continua

- Más rentable
- Más estable
- Más atractivo para el consumidor
- Más fácil de producir
- Cumple normativas



Tu cliente final repite

- Porque percibe calidad, consistencia y valor
- Diferenciación y posicionamiento

Soluciones diseñadas en nuestro laboratorio para resolver necesidades concretas probadas:

Nuestro catálogo reúne soluciones desarrolladas para mejorar el sabor, optimizar procesos, aumentar la rentabilidad y garantizar la consistencia de tus productos.

- | | | | |
|----|---|-----|-------------------------------------|
| B | Bases: <i>Sabor, aroma, color, mix y especias</i> | MVU | Mejoradores de vida útil |
| C | Caldos | MVR | Mezclas para rellenos y masas |
| SC | Sopas y Cremas | MV | Mix Vegetales |
| S | Salsas | CAR | Preparados para cárnicos elaborados |
| F | Fondos | PCA | Preparados para carnes y pescados |
| R | Recubrimientos | L | Preparados para lácteos y quesos |
| AM | Adobos y marinados | PF | Preparados para productos finales |
| | | SC | Espesantes y agentes funcionales |



Tu equipo de desarrollo, multiplicado

Cuando trabajas con Pilarica no solo accedes a infraestructura y formulaciones; **accedes a un equipo de especialistas** que te ayuda a acelerar decisiones, reducir riesgos y mejorar resultados en tu proyecto.



Mejora Continua

Producto, color, textura, vida útil, sabor superior.



Desarrollo y prototipado

Convertimos ideas en muestras funcionales listas para validar.



Optimización de producto

Mejoramos sabor, textura, color, estabilidad y rendimiento.



Soporte industrial

Acompañamos la integración de la solución en tu proceso productivo, tomando en cuenta cada paso.



Seguridad alimentaria

Reducimos riesgos mediante control, trazabilidad y cumplimiento normativo.



Etiquetado y regulación

Te ayudamos a comunicar mejor y cumplir con la legislación vigente.



Formación continua del equipo

Legislación alimenticia. Formación en elaboración de productos.



Innovación continua, experiencia global

Hemos colaborado en proyectos alimentarios que están en lineales de todo el planeta, gracias a nuestra trayectoria y ADN en I+D.



¿Cómo creamos?

Un proceso diseñado para reducir incertidumbre, donde el proyecto y el cliente son nuestra prioridad.



Lo que ganas trabajando con Pilarica:



01



Menos tiempo de desarrollo

Reducimos los ciclos de innovación y aceleramos la llegada final de tus productos al mercado.

02



Menos riesgos

Validamos técnicamente cada solución para asegurar estabilidad, seguridad alimentaria y alto rendimiento.

03



Más innovación

Accedes a conocimiento científico avanzado y especializado sin ampliar estructura interna.

04



Más eficiencia productiva

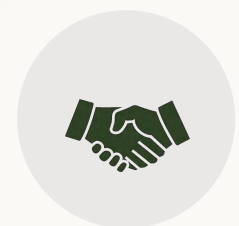
Formulaciones a medida diseñadas específicamente para adaptarse a tu equipo y procesos de producción.

05



Tranquilidad y trazabilidad

Trazabilidad garantizada, riguroso control de calidad y acompañamiento técnico continuo.



SOLUCIONES CONFIABLES

Somos tu proveedor de confianza

Contacto

**Cuéntanos tu reto.
Desarrollemos la solución.**

Productos Pilarica

📍 C/Ciudad de Liria, 89 - Pol. Ind. Fte. del Jarro 46988

Paterna - Valencia - España

📞 T. (+34) 96 132 07 50

M. (+34) 678 700 196

✉️ pedidos@pilarica.es

🌐 www.pilarica.es

Innovación, desarrollo y soluciones
para la industria alimentaria

2026

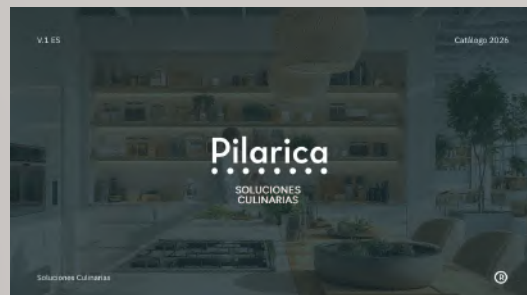
Hay
ingredientes
que no se
ven pero se
sienten:

Pilarica
• S A B E •

www.pilarica.es

Pilarica

Descarga gratis nuestros catálogos 2026:



Soluciones Culinarias
2026



Salmueras 2026

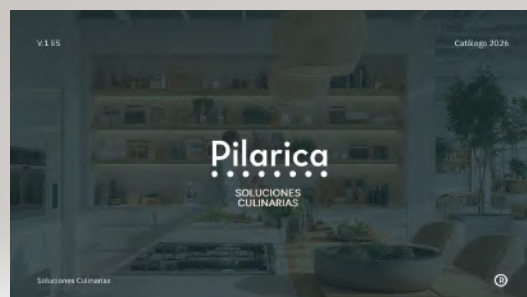


Mejoradores de Vida Útil

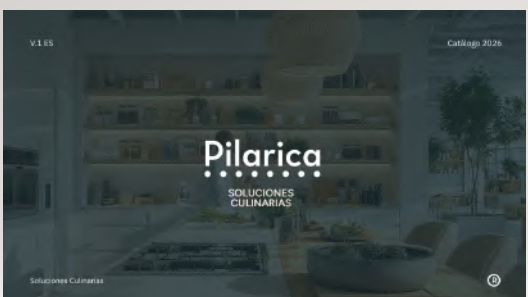


Próximamente

Pide una muestra:



Muestra 01



Muestra 02



O regístrate en **Pilaricapp** y conoce todas las novedades