

HIGH QUALITY GELATINES

FOR PHARMACEUTICAL AND FOOD INDUSTRIES



LAPI GELATINE



LAPI GELATINE

Born in 1966, Lapi Gelatine has its head-quarter in Empoli, Tuscany. The company is specialized in the production of high quality gelatine for food and pharmaceutical industries, sectors in which it enjoys a strong position and an excellent reputation. Traditionally specialized in the production of gelatine from bovine skins, in the last years Lapi Gelatine has become expert in the production of fish gelatine. Lapi Gelatine is part of G.M.E (Gelatine Manufacturers of Europe) association.

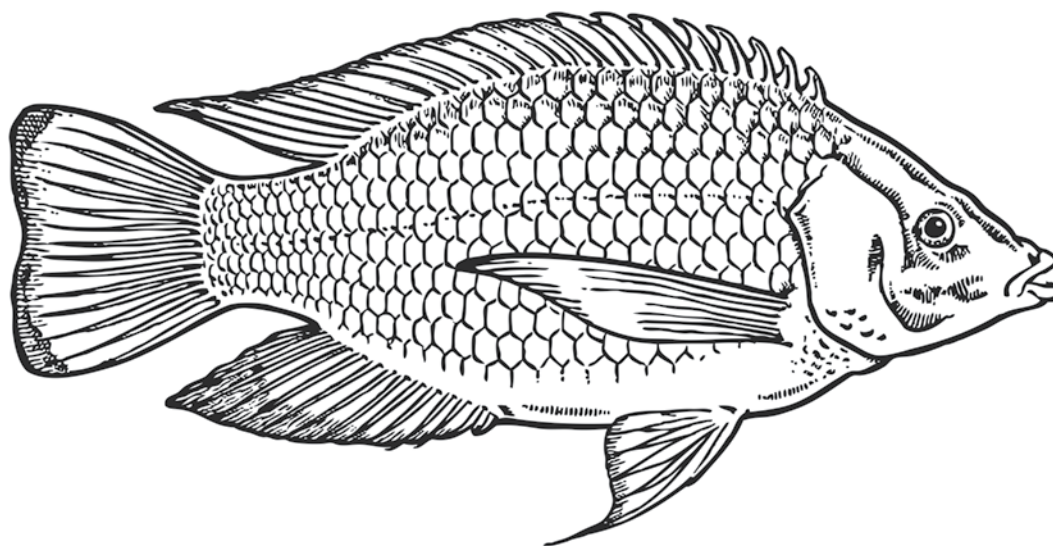
Nata nel 1966, la Lapi Gelatine si trova a Empoli, in Toscana, ed è specializzata nella produzione di gelatina di alta qualità per l'industria alimentare e farmaceutica, settori in cui gode di un'eccellente reputazione. Tradizionalmente specializzata nella produzione di gelatina da pelle bovina, negli ultimi anni la Lapi Gelatine si è perfezionata nella produzione di gelatina da pesce. L'azienda fa parte dell'Associazione dei produttori Europei di Gelatine, G.M.E. (Gelatine Manufacturers of Europe).







FISH



FISH GELATINE HYDROLYSED FISH GELATINE

The high quality of the fish gelatine manufactured by Lapi Gelatine begins with the choice of the best raw material. The company have a short chain raw material provisioning cycle: the companies producing fish fillets for human consumption are the same which control the fish breeding, prepare and ship the skin frozen at -18°C . Our suppliers are carefully selected and regularly audited. Fish gelatine and hydrolysed fish gelatine are particularly pure products, odourless and have a neutral taste; they are used in the pharmaceutical, nutraceutical and food applications.

SPECIFIC PRODUCTS

Lapi Gelatine's internal laboratory of analyses is also available to support the development and supply of specific products developed with their customers.

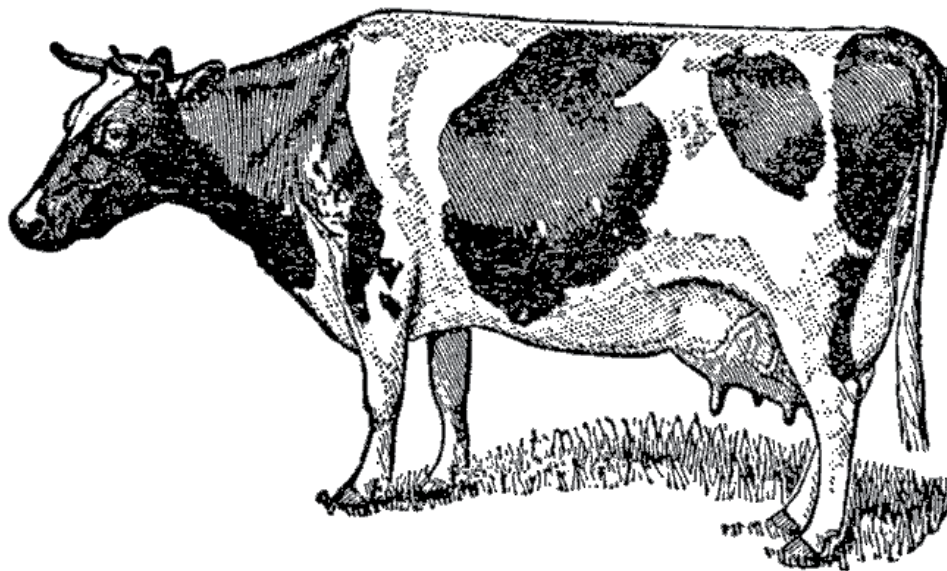
GELATINA DI PESCE GELATINA IDROLIZZATA DI PESCE

L'alta qualità della gelatina di pesce Lapi Gelatine parte dalla scelta della migliore materia prima. L'azienda ha un ciclo di approvvigionamento della materia prima a filiera corta, infatti sono le stesse aziende produttrici di filetto per l'alimentazione umana (che gestiscono anche l'allevamento dei pesci) che preparano e spediscono la pelle congelata a -18°C . I fornitori sono accuratamente selezionati e verificati regolarmente tramite audit. La gelatina di pesce e la gelatina di pesce idrolizzata sono prodotti particolarmente puri, insapori e inodori; vengono impiegati nei settori farmaceutico, nutraceutico e alimentare.

KOSHER AND HALAL CERTIFICATIONS

Upon request, our gelatines of fish and bovine origin can be certified as Kosher and Halal.

BOVINE



BOVINE GELATINE HYDROLYSED BOVINE GELATINE

For bovine skin gelatine too, Lapi Gelatine pay the maximum attention to the provisioning of raw material, by guaranteeing the complete traceability through the selection and the approval of the suppliers.

Lapi Gelatine have produced bovine gelatine and hydrolysed bovine gelatine since 1966 using exclusively bovine hide splits; the company's many years of experience provide high quality gelatines which are employed in the pharmaceutical, nutraceutical and food applications.

GELATINA DI BOVINO GELATINA IDROLIZZATA DI BOVINO

Anche per la gelatina bovina la Lapi Gelatine pone la massima attenzione nell'approvvigionamento della materia prima garantendone la completa rintracciabilità tramite la selezione e approvazione dei fornitori.

Dal 1966 la Lapi Gelatine produce gelatina bovina e gelatina idrolizzata bovina utilizzando esclusivamente il derma delle pelli bovine, i molti anni di esperienza permettono di avere gelatina di alta qualità che viene utilizzata nei settori farmaceutico, nutraceutico e alimentare.

PRODOTTI SPECIFICI

Lapi Gelatine dispone di un laboratorio per lo studio e lo sviluppo di prodotti specifici su richiesta dei clienti.

CERTIFICAZIONI KOSHER E HALAL

Su richiesta, le nostre gelatine di pesce e di bovino possono essere certificate Kosher e Halal.

APPLICATIONS

Gelatine has several functional properties: gel formation, thickening, glazing, stabilising, emulsion formation, film formation, foam formation, syneresis, water.
La gelatina, grazie alle sue svariate funzioni (gelificante, addensante, brillantante, stabilizzante, emulsionante, filmante, schiumogeno, inibitore di sineresi,



PHARMACEUTICAL APPLICATIONS

*Gelatine for hard and soft capsules
Gelatine for tablets
Gelatina for microencapsulation*

FARMACEUTICA

Gelatina per capsule dure e molli
Gelatina per compresse
Gelatina per microincapsulazione

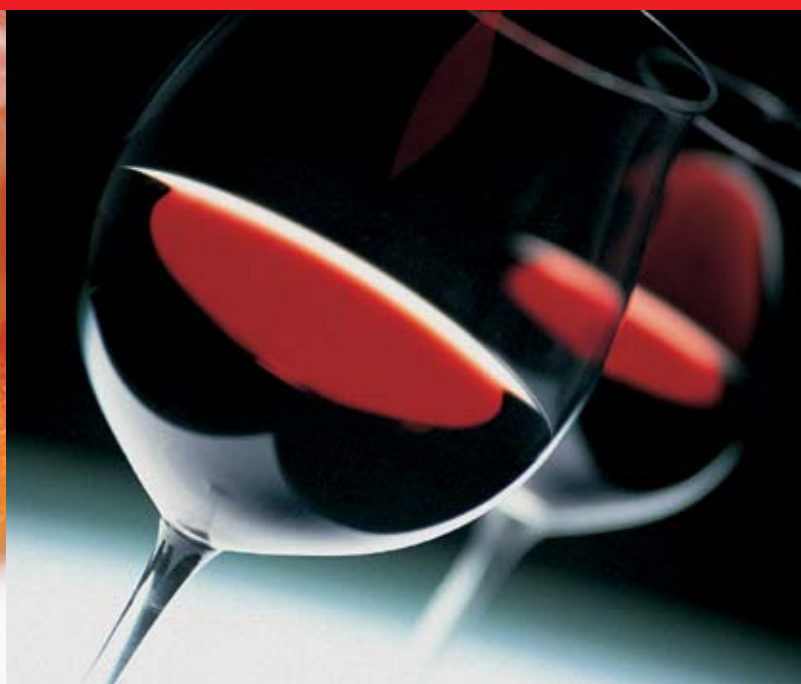
NUTRACEUTICAL AND NUTRICOSMETICS APPLICATIONS

*Gelatine in food supplement for bones and joints
Gelatine in food supplements for body care
Gelatine in energetic drinks and bars*

NUTRACEUTICA E NUTRICOSMETICA

Gelatina per Integratori alimentari per articolazioni e ossa
Gelatina per integratori alimentari per la cura del corpo
Gelatina per bevande e barrette energetiche

binding. Gelatine is therefore an extremely versatile product, used in many fields of application.
collante, legante per l'acqua), è un prodotto estremamente versatile utilizzato nei più vari campi di impiego.



EDIBLE APPLICATIONS

*Gelatine for the productions of candies
Gelatin for sweets and cakes
Gelatine for dairy products and ice-creams
Gelatine for meat industry*

ALIMENTARE

Gelatina per la produzione di caramelle
Gelatina per prodotti dolciari
Gelatina per prodotti caseari e gelati
Gelatina per l'industria della carne

FURTHER APPLICATIONS

*Gelatine for body and beauty care
Gelatine for medical devices
Gelatine for pet food
Gelatine for drinks clarifications*

ALTRI IMPIEGHI

Gelatina per prodotti di bellezza e cura del corpo
Gelatina per applicazioni mediche
Gelatina per cibo per animali
Gelatina per la chiarificazione delle bevande



LAPI GELATINE

Via Lucchese, 164 - 50053 Empoli (FI) - Italy
Phone +39 0571 84031 - Fax +39 0571 581435
info@lapigelatine.com - www.lapigelatine.com



Certifications

- ISO 9001-2008
- Certificate of Suitability for bovine gelatine released by EDQM for pharmaceutical applications
- Kosher
- Halal
- The production process complies with the GMP

Certificazioni

- ISO 9001-2008
- Certificato di Conformità (Certificate of Suitability) per la gelatina bovina rilasciato dall'EDQM per il settore farmaceutico
- Kosher
- Halal
- Processo produttivo secondo le GMP