



F D COPELAND  
& SONS LTD

Soluzioni Essenziali





Chi Siamo	3	Applicazioni	10
Nuovi orizzonti	4	Agrumi	12
Analisi del volume dell'olio essenziale	5	Menta Arvensis	14
I nostri servizi	6	Menta Piperita	15
Stock e volume di produzione	7	Menta verde	16
Come aggiungiamo valore	8	Elenco prodotti	17
REACH & Ufficio Tecnico	9	I nostri clienti	19



F.D. COPELAND  
& SONS LTD

Fondata nel 1937, F.D. Copeland and Sons Ltd è una società leader nel campo degli oli essenziali che combina valori tradizionali e soluzioni innovative e creative.

“Gli oli essenziali” sono oli naturali estratti da piante o frutti con spremitura a freddo o con distillazione in corrente di vapore all’origine. L’azienda elabora ulteriormente questi oli con la raffinazione, il frazionamento, la concentrazione e la miscelazione, per creare miscele naturali e fragranze uniche al 100% provenienti dai paesi di origine, proprio come vuole la natura.

Offriamo una vasta gamma di oli essenziali di qualità e siamo specializzati in menta piperita, menta verde, agrumi, anice, eucalipto, spezie ed erbe, che sono ricavate individualmente da un team di professionisti e provengono dalle migliori origini al mondo.





Per soddisfare la nostra clientela globale in continua crescita, nel 2011 l'azienda si è trasferita in un nuovissimo impianto di produzione e miscelazione con un certificato BRC categoria "A" e ISO 9001. All'interno del progetto, abbiamo integrato numerose iniziative ambientali e sostenibili compreso un impianto di trattamento aria monoblocco, destratificatori, ventilazione di recupero calore e sistema a flusso di refrigerazione variabile.

Tutta l'attrezzatura è di altissima qualità con strutture in acciaio inossidabile 304. Sono presenti vasche di miscelazione da 15.000 kg e 4.500 kg dedicate alla menta e agli agrumi, con un gran numero di recipienti più piccoli, tutti con filtro in linea.

I nostri nuovi impianti ci consentono di ottimizzare il flusso dei materiali attraverso il processo di produzione in un ambiente sicuro.



F.D. COPELAND  
& SONS LTD

## Analisi del volume dell'olio essenziale

I primi sei mercati di consumo per i prodotti dolciari che utilizzano principalmente menta piperita, menta verde o mentolo sono: gli Stati Uniti, il Giappone, il Brasile, la Francia, la Cina e il Regno Unito. La menta e il mentolo (seguita da agrumi, vaniglia, erbe e spezie) restano ancora i gusti più popolari nel lancio di nuovi prodotti per pasticceria, gomme da masticare e igiene orale. F.D. Copeland è ben posizionata per soddisfare tutte le vostre esigenze, supportata da un team di esperti che si occupa del settore dell'igiene dentale, della pasticceria, dell'alimentazione e delle bevande.

Ripartizione tipica in percentuale per volume per settore:





Il nostro punto di forza è la vasta conoscenza e esperienza nel reperire materie prime naturali da coltivatori affidabili e rinomati in tutto il mondo. Siamo orgogliosi di lavorare in collaborazione con i nostri fornitori per produrre e offrire prodotti che soddisfano i severi standard qualitativi della nostra clientela globale.

La capacità dell'azienda di comprendere i requisiti tecnici e commerciali dei nostri clienti non è seconda a nessuno, contribuendo a minimizzare i tempi di risposta al cliente e aumentare il tasso di successo per il lancio di nuovi prodotti

F.D. Copeland offre competenza tecnica in progetti di sviluppo di nuovi prodotti, iniziative di risparmio dei costi, presentazioni ai clienti e analisi delle tendenze globali.



F.D. COPELAND  
& SONS LTD

## Stock e volume di produzione

La nostra attuale capacità settimanale di distillazione è compresa tra 25.000 e 40.000 kg mentre quella di miscelazione va da 40.000 a 50.000 kg. I due impianti sono alimentati da una delle più ampie e varie gamme di oli essenziali naturali con una capacità che spesso supera i 2.500 fusti.

Questa capacità garantisce la continuità della qualità e la consegna delle merci che vengono spedite tempestivamente dalla nostra fabbrica ai nostri clienti in tutto il mondo.

Le nostre ampie scorte di Londra ci consentono di offrire ai nostri clienti prodotti di livello qualitativo sempre elevato e stabilità dei prezzi per le consegne multiple per tutta la durata di qualsiasi contratto, nonostante eventuali interruzioni o variazioni stagionali delle colture.





Il nuovo stabilimento di produzione è stato progettato con un'attenzione particolare ai flussi di materiali, alle tecnologie informatiche ed al personale qualificato, al fine di snellire tutte le operazioni.

L'area di lavorazione sfrutta i più recenti sistemi di controllo per consentire ad ogni singolo operatore di rimanere nella zona di carico / confezionamento per l'intera durata del processo di produzione. I campioni vengono presi da ogni singolo contenitore, in modo che siano pienamente rappresentativi di ogni lotto. Tutti i prodotti finiti vengono filtrati prima di essere collocati nelle confezioni destinate ai clienti le quali possono variare da 1 kg a 1.000 kg IBC.

Ulteriori lavorazioni comprendono la distillazione di oli essenziali attraverso una serie di distillatori che danno origine a prodotti concentrati e frazionati. F.D. Copeland ha notevoli capacità a sua disposizione per offrire un servizio completo per i clienti esistenti e nuovi. Tra le altre strutture a sua disposizione, vi è una grande sala di riscaldamento, centrifughe e filtro-presse di alta qualità per garantire la rimozione di cere naturali e di altri residui vegetali prima della consegna al cliente.



F D COPELAND  
& SONS LTD

**Ufficio tecnico** - I nuovi laboratori della società sono incaricati di controllare tutte le materie prime in entrata e i prodotti finiti in uscita per garantire il rispetto rigoroso delle specifiche stabilite. Sono costruiti per garantire un livello elevatissimo di esami della qualità mediante controlli cromatografici come GC/MS/MS, GC/FID e HPLC insieme a numerosi test fisici.

**REACH** - Siamo in prima linea nell'attuazione di REACH. Il REACH (Registrazione, Valutazione, Autorizzazione e Restrizione delle sostanze chimiche) è una ambiziosa integrazione delle legislazioni chimiche della CEE che si applica a quantitativi di utilizzo superiore a una tonnellata l'anno. È stato progettato per garantire che i produttori, gli esportatori e gli utilizzatori finali di sostanze chimiche (tra cui alcune sostanze utilizzate nell'industria degli aromi e dei profumi) siano responsabili della gestione dei rischi associati al loro uso senza effetti negativi sulla salute umana o sull'ambiente.

Si prega di contattare [reach@fdcopeland.com](mailto:reach@fdcopeland.com) per eventuali domande o dubbi.





Gli oli essenziali offrono la perfetta soluzione “naturale” per la fabbricazione di prodotti finiti per la pasticceria, il cioccolato, le gomme da masticare, le caramelle, l’igiene orale, i prodotti da forno e le bevande analcoliche.

I nostri oli sono miscelati in modo da permettere al produttore di utilizzare materiale ad alto impatto, stabile al calore con un basso dosaggio creando così un sistema di distribuzione a basso costo.

Gli oli essenziali sono una fonte naturale di aroma e sono ideali per la maggior parte delle applicazioni, senza l’aggiunta di acqua o solvente che interferirebbe con il processo di fabbricazione o con la durata del prodotto.

Dal momento che i nostri oli vengono lavorati mediante distillazione e rettificazione a bassa temperatura, sottovuoto moderato, siamo in grado di creare miscele uniche per ogni cliente e il cui profilo aromatico risulterà perfettamente naturale.

Negli ultimi 75 anni abbiamo sviluppato la nostra competenza, aggiornando costantemente le nostre tecniche di lavorazione e di produzione e utilizzando una selezione completa di materiali di prima qualità provenienti da tutto il mondo per offrirvi un servizio unico ed eccezionale. Consentite ai nostri chimici specializzati e esperti di creazione di prodotti finiti di collaborare con voi sviluppando dinamiche, idee e concetti innovativi che non avreste neanche potuto lontanamente immaginare prima.

Lavoriamo regolarmente su progetti nelle seguenti categorie:

<b>Pasticceria</b>	Gomme da masticare (con zucchero o senza zucchero), caramelle dure, pastiglie, gommose, gomme e gelatine, prodotti senza zucchero, toffee e caramello
<b>Cioccolato</b>	Tavolette, praline e fondenti
<b>Prodotti al latte</b>	Gelato, yogurt, torte al formaggio e dessert surgelati
<b>Prodotti da forno</b>	Biscotti e dolci
<b>Igiene dentale</b>	Dentifricio, collutorio e gomme da masticare
<b>Bevande Analcoliche</b>	Gassate o liscie





Per i prodotti a base di agrumi, in generale, il succo e l'olio sono estratti in un unico processo all'origine utilizzando estrattori FMC. In altri metodi di recupero dell'olio, gli agrumi sono spinti su rulli con aghi prima del processo di estrazione e l'olio che fuoriesce viene lavato via con acqua (estrattore BROWN), o la sezione esterna della buccia (flavedo) viene grattata prima di essere mescolata con acqua e poi successivamente trattata (INDELICATO). L'emulsione acqua-olio contiene circa il 70-90% dell'olio essenziale naturalmente presente nella buccia. Questo "liquido" contiene tra 2 e 5 kg di olio come emulsione per 100 kg di materiale lavorato a seconda della frutta e della tecnologia utilizzata.

La percentuale di olio nell'acqua di lavaggio è di solito compresa tra lo 0,5 e il 2,0% (vol.). Nella fase di concentrazione (prima fase) questo olio è generalmente concentrato fino al 70 - 85% (vol.). Allo stesso tempo, le frazioni solide relativamente grossolane vengono separate. Il volume totale di olio contenuto nell'acqua di lavaggio della buccia può essere efficacemente recuperato come olio essenziale limpido con una centrifuga. F.D. Copeland offre una vasta gamma di prodotti tal quali o concentrati di tutte le principali zone di provenienza, tutti spremuti a freddo con l'eccezione del Lime distillato.



F. D. COPELAND  
& SONS LTD

Zone di provenienza comunemente disponibili

### **Limone**

Sicilia  
Sud Africa Spagna  
Argentina  
California  
Turchia  
Brasile  
Uruguay  
e Israele

### **Limone**

Perù  
Cuba  
Haiti  
Indie Occidentali  
e Sud Africa

### **Arancia**

Florida  
Brasile  
Spagna  
Sicilia  
Italia  
e Belize

### **Tangerino**

Florida  
Sud Africa  
e Brasile

### **Mandarino**

Sicilia  
e Brasile

### **Pompelmo**

Florida  
Indie Occidentali  
Israele  
California  
Belize  
e Sud Africa

### **Arancia amara**

Brasile  
e Sud Africa  
Spagna  
e Dominica





Gli oli di menta arvensis provengono prevalentemente da India e Cina. L'olio viene descritto con un profilo di sapore terroso, forte, mentolico. L'olio ha un rendimento superiore a quello della menta piperita e spesso produce tra 50 e 70 kg di olio per ettaro di raccolto.

L'estratto distillato in corrente di vapore da origine ad un prodotto contenente circa il 75% di mentolo naturale. Il mentolo, a sua volta, viene rimosso per congelamento per essere venduto come cristallo, lasciando l'olio privato di mentolo con il 45% di contenuto di mentolo. Il raccolto viene tagliato a giugno per la prima volta e ad agosto per la seconda se le condizioni meteo continuano ad essere favorevoli dopo il primo raccolto.

L'India è il principale produttore con la maggior parte del raccolto che viene prodotto ad est di Delhi verso Lucknow. La Cina, un tempo il più grande produttore di Arvensis, ora è un importatore netto di prodotti della menta e tuttavia continua a produrre olio di buona qualità.



F.D. COPELAND  
& SONS LTD

## Menta Piperita

La menta piperita è il maggiore di tutti gli oli essenziali. La pianta è stata portata negli Stati Uniti all'Inghilterra all'inizio del 19° secolo e ha contribuito a formare la più grande industria di menta piperita nel mondo. Le qualità principali sono: Willamette, Madras, Yakima, Idaho e Mid West. Altri oli di menta Piperita di qualità inferiore si trovano in India, Inghilterra, Italia e Cina.

Negli Stati Uniti le piante sono raccolte a piena maturazione (dopo 2 anni) durante la piena fioritura precoce (luglio/agosto) per tenere la percentuale di mentofurano al livello più basso possibile, evitando che caratteri di sapore più forte o più amaro dall'olio.

La seconda raccolta di settembre ha una resa minore per ettaro. L'olio viene distillato da erba secca con la ulteriore rettifica (come fatto da F.D. Copeland) effettuata per creare un prodotto più purificato ed equilibrato. Gli oli delle varie origini possono essere ulteriormente miscelati per creare un certo carattere o una qualità particolare, secondo quanto richiesto dai nostri clienti. I livelli di mentolo della menta piperita sono molto inferiori a quelli della menta arvensis e sono famosi per essere maltati, cremosi, morbidi e simili a erbe.





La Menta Spicata (Native Spearmint) e la Menta Cardiaca (Scotch Spearmint) sono due tipi di menta verde provenienti dal centro e l'ovest degli USA ed altre qualità sono disponibili in India e Cina.

La Menta Viridis proviene principalmente da Cina ed India ed è una specie originariamente presente in Europa e Nord America.

Tutte le specie sono ampiamente utilizzate come alternativa alla menta piperita per il loro carattere più morbido e più erbaceo in gomme da masticare, pasticceria e prodotti per l'igiene orale. Viene anche usata per essere miscelata con la menta piperita e il mentolo per creare miscele di aromi unici che sono più difficili da imitare da parte di quei produttori che competono sul mercato globale per conquistare una posizione dominante.

L'erba fresca di fioritura quando viene distillata in corrente di vapore in azienda produce lo 0,25% - 0,5% di olio volatile. Il principale costituente di questo olio è il Carvone naturale.



F D COPELAND  
& SONS LTD

### Anetolo

Olio di semi di anice  
Olio di mandorle - dolce  
Olio di Amyris (W.I.Sandalwood)  
Olio di radice di angelica  
Olio di Armoise  
Olio di lauro  
Olio di basilico  
Benzoino resinoide  
Olio di bergamotto  
Olio di buchu  
Olio di cajuput  
Olio di canfora - Bianco  
Olio di cananga  
Olio di cumino  
Olio di cardamomo -  
Guatemala  
Olio di semi di carota  
Olio di cassia  
Olio di cedarleaf (Thuja)  
Olio di legno di cedro - Virginian  
Olio di cedro dell'atlante  
Olio di camomilla  
Olio di corteccia di cannella  
Olio di foglia di cannella

### Olio di cisto

Oli di citronella  
Olio di salvia sclarea  
Citrale  
Olio di foglia di garofano -  
Ripulito  
Olio di gambo di garofano  
Olio di germoglio di garofano  
Olio di cognac- Bianco  
Olio di coriandolo  
Olio di cubeb  
Olio di semi di cumino  
Olio di cipresso  
DavanaOil  
Olio di semi di aneto  
Olio di elemi  
Olio di eucalipto - Globulus  
Olio di eucalipto - Citriadora  
Olio di eucalipto - Rettificato  
Eugenolo  
Olio di enotera  
Olio di finocchio- dolce  
Olio di olibano  
Olio di galbano  
Oli di geranio

### Olio di zenzero

Zenzero - Oleoresina  
Oli di pompelmo  
Immortelle Absolute  
Iris Absolute - Concrete  
Gelsomino Absolute  
Olio di bacca di ginepro  
Olio di Alloro  
Ladano  
Olio di lavanda  
Oli di Lavandin  
Olio di Lavandula latifolia  
Olio di lemongrass  
Oli di limone  
Olio di limone - distillato  
Olio di limone - lavato  
Terpeni di limone  
Oli di limone - concentrato  
Olio di limone - senza terpeni  
Oli di lime  
Olio di lime - Lavato  
Terpeni di lime  
Olio di Lime - Spremuta a  
freddo olio litsea cubeba



Olio di radice di levistico  
Maltolo / Maltolo etilico  
Salicilato di metile  
Olio di mandarino  
Olio di mandarino - distillato  
Olio di mandarino - concentrato  
Olio di maggiorana  
Olio di mirra  
Olio di mirto  
L'olio di neroli  
Olio di noce moscata  
Muschio di quercia assoluta  
Olio di origano  
Oli d'arancia  
Terpeni d'arancio  
Olio d'arancia - amara  
Olio di arancia - concentrato  
Aroma oleoso di arancia  
(essence oil)  
Aroma oleoso di arancia  
concentrato (essence oil)  
Olio di palmarosa  
Olio di semi di prezzemolo  
Olio di patchouli - colore chiaro  
Olio di Petitgrain

Olio di pepe - nero  
Olio di bacca di pimento  
Olio di foglia di pimento  
Olio di pino - silvestre  
Menta piperita  
- America  
- India  
- Australia  
Olio di menta Arvensis  
- Cina  
- India  
- Sud America  
Menta piperita - Rettificato  
Cristalli di mentolo  
Menthone  
Mentile acetato  
Olio di rosa  
Olio di rosmarino  
Olio di salvia - dalmata  
Olio di salvia - spagnolo  
Olio di legno di sandalo  
Spezie - Olio di Oleoresins  
Styrax  
Olio di menta verde - America  
Olio di menta verde - Cina

Olio di menta verde - India  
Oli di menta verde - Rettificato  
Oli di tangerino  
Olio di Tagettes  
Olio di Dragoncello (Estragone)  
Oli di timo  
Tuberosa assoluta  
Baccelli di vaniglia -  
Madagascar  
Vaniglia  
Olio di verbena  
Olio di radice di valeriana  
Olio di Vetiver  
Olio di Wintergreen  
Olio di Ylang Ylang



 +44 (0)20 8854 8101  
 +44 (0)20 8854 1077  
 sales@fdcopeland.com  
 www.fdcopeland.com

 Colanot House  
5 Westfield Street  
Londra  
SE18 5TL  
Regno Unito



F D COPELAND  
& SONS LTD