



Food & Pan

*Ingredientes Essenciais para
Produtos Excepcionais*



MELHORADORES DE MASSAS

MISTURAS PREPARADAS

CONFEITARIA

COMPLEMENTOS

DESMOLDANTES

ESTABILIZANTE PARA BOLOS

missão:

Nossa missão é fornecer matérias-primas de alta qualidade para panificação, confeitaria e food-service, ajudando os nossos clientes a criar produtos saborosos e de alta qualidade que encantem os consumidores.

visão:

Nossa visão é sermos reconhecidos como referência na indústria de fornecimento de matérias-primas para panificação, confeitaria e food-service, sempre inovando e oferecendo soluções que superam as expectativas de nossos clientes.

VALORES:

1. **Qualidade:** Comprometemo-nos a oferecer produtos com o mais alto padrão de qualidade, garantindo a satisfação de nossos clientes.
2. **Inovação:** Buscamos constantemente novas tecnologias e tendências para desenvolver ingredientes inovadores que impulsionem o sucesso de nossos clientes.
3. **Parceria:** Valorizamos relacionamentos sólidos e de longo prazo com nossos clientes, fornecedores e parceiros, baseados na confiança e na colaboração mútua.
4. **Sustentabilidade:** Estamos comprometidos com práticas sustentáveis em toda a nossa cadeia de suprimentos, visando proteger o meio ambiente e apoiar comunidades locais.
5. **Excelência:** Buscamos a excelência em tudo o que fazemos, desde a seleção de ingredientes até o atendimento ao cliente, para garantir o sucesso contínuo de nossa clientela e de nossa empresa.



**Food
& Pan**



Melhoradores em Pó



UNI-TEC

Melhorador em pó para produtos de panificação

Principais características:

- Promove o fortalecimento da estrutura da massa, aumentando sua elasticidade e facilitando o manuseio durante o processo de produção.
- Conferem à massa uma maior tolerância aos processos de mistura, fermentação e manipulação, permitindo uma produção mais eficiente e consistente.
- Contribuem para a obtenção de produtos finais com uma textura mais macia e um volume maior, resultando em pães e produtos de panificação mais aerados e apetitosos.



FARDO COM 10 SACOS DE 1kg

FARDO COM 10 SACOS DE 1kg - 97898712571262
SACO DE 1kg - 7898712570903

FARDO COM 2 SACOS DE 5kg

FARDO COM 2 SACOS DE 5kg - 97898712571422
SACO DE 5kg - 7898712570910

FARDO COM 4 SACOS DE 5kg

FARDO COM 4 SACOS DE 5kg - 97898712570913

DOSAGEM: 250g para cada 25kg de farinha de trigo
VALIDADE: 6 MESES

Melhoradores em Pó



UNI-TEC ESPECIAL 250

Melhorador em pó concentrado para produtos de panificação

Principais características:

- Fortalecimento da estrutura da massa, aumentando sua elasticidade e facilitando o manuseio durante o processo de produção.
- Conferem à massa uma maior tolerância aos processos de mistura, fermentação e manipulação, permitindo uma produção mais eficiente e consistente.
- Contribuem para a obtenção de produtos finais com uma textura mais macia e um volume maior, resultando em pães e produtos de panificação mais aerados e apetitosos.



FARDO COM 40 SACOS DE 250g

FARDO COM 40 SACOS DE 250g - 97898712571217
SACO DE 250g - 7898712571214

FARDO COM 2 SACOS DE 5kg

FARDO COM 2 SACOS DE 5kg - 97898712571385
SACO DE 5kg - 7898712571375

DOSAGEM: 125g para cada 25kg de farinha de trigo
VALIDADE: 6 MESES

Melhoradores em Pasta



UNI-TEC PASTA

Melhorador em pasta para produtos de panificação

Principais características:

- Fortalecimento da estrutura da massa, melhorando sua elasticidade e manipulação durante o processo de fabricação, resultando em uma massa mais coesa e fácil de trabalhar.
- Contribuem para um aumento no volume final dos produtos de panificação, além de melhorar a textura, resultando em pães mais macios e mais aerados.
- Contêm ingredientes que ajudam a prolongar a vida útil dos produtos acabados, retardando o envelhecimento e mantendo sua frescura por mais tempo.



CAIXA COM 40 POTES DE 150g

CAIXA COM 40 POTES DE 150g - 97898712570623
POTE DE 150g - 7898712570620

CAIXA COM 40 POTES DE 100g

CAIXA COM 40 POTES DE 100g - 97898712572757
POTE DE 100g - 7898712572754

CAIXA COM 40 BISNAGAS DE 150g

CAIXA COM 40 BISNAGAS DE 150g - 97898712572429
BISNAGA DE 150g - 7898712572426

CAIXA COM 40 BISNAGAS DE 100g

CAIXA COM 40 BISNAGAS DE 100g - 97898712572436
BISNAGA DE 100g - 7898712572433

DOSAGEM: 75g para 25kg de farinha de trigo
DOSAGEM: 50g para 25kg de farinha de trigo
VALIDADE: 6 MESES

Misturas Preparadas



DIVERSAS

Pão de Queijo

- Receita prática, excelente volume, maciez e sabor caseiro do tradicional pão de queijo das fazendas mineiras.

Chipa

- Textura macia por dentro e uma crosta crocante por fora. Sabor característico de queijo. Formato em forma de ferradura típico da culinária paraguaia.

Biscoito de Polvilho

- Textura leve e crocante. Pode ser desenvolvidos em vários formatos, incluindo palitos, bolinhas e roscas.

Salgados

- Pode ser utilizada para desenvolver uma variedade de salgados, incluindo coxinhas, rissoles, croquetes, bolinhas de queijo, proporcionando praticidade na produção de diversos tipos de petiscos e lanches.



	FARDO COM 10 SACOS DE 1kg	SACO DE 1kg	FARDO COM 2 SACOS DE 5kg	SACO DE 5kg
PÃO DE QUEIJO	97898712570821	7898712570828	97898712571736	7898712571733
CHIPA	97898712571743	7898712571740	97898712570340	7898712570347
BISCOITO DE POLVILHO	-	-	97898712570937	7898712570934
SALGADOS	97898712571392	7898712571399	97898712570371	7898712570378

VALIDADE: 6 MESES

Misturas Preparadas



DIVERSAS

Panetone em Pó com Gemas

- Desenvolvido para simplificar o processo de preparação do panetone, sem a necessidade de separação e adição de gemas.
- Produz panetones leves, úmidos, com excelente sabor e volume.
- Permite a produção através do método direto e esponja.

Panetone em Pó

- Desenvolvido para simplificar o processo de preparação de panetones.
- Produz panetones leves, úmidos, com excelente sabor e volume.
- Permite a produção através do método direto e esponja.

Panetone em Pasta com Gemas

- Preparado em pasta que dispensa a adição de açúcar, aroma, melhoradores, emulsificantes, gorduras e ovos.
- Desenvolvido para simplificar o processo de preparação de panetones.
- Produz panetones leves, úmidos, com excelente sabor e volume.

Panetone em Pasta

- Preparado em pasta que dispensa a adição de açúcar, aroma, melhoradores, emulsificantes e gorduras.
- Desenvolvido para simplificar o processo de preparação de panetones.
- Produz panetones leves, úmidos, com excelente sabor e volume.



	FARDO COM 2 SACOS DE 5kg	SACO DE 5kg	CAIXA COM 10kg
PANETONE EM PÓ COM GEMAS	97898712570760	7898712570767	-
PANETONE EM PÓ	97898712570753	7898712570750	-
PANETONE EM PASTA COM GEMAS	-	-	97898712571200
PANETONE EM PASTA	-	-	97898712571194

VALIDADE: 6 MESES

Misturas Preparadas



FIT PAN - PÃES ZERO

São produtos especialmente formulados para atender às necessidades de pessoas que buscam opções de pães com baixo teor de gordura ou sem adição de açúcares.

Principais características:

- São elaboradas sem a adição de açúcares refinados e gorduras vegetais, o que as torna uma opção adequada para pessoas que buscam reduzir a ingestão de açúcar e gordura.
- Contêm uma variedade de fontes de fibras, que contribuem para melhorar sua digestão.
- São formuladas para proporcionar uma textura e sabor semelhantes aos pães tradicionais, garantindo uma experiência de consumo satisfatória.



FARDO COM 2
SACOS DE 5kg SACO DE 5kg

FIT PAN AVEIA ZERO	97898712570661	7898712570668
FIT PAN AVEIA E MEL ZERO	97898712571699	7898712571696
FIT PAN CENTEIO ZERO	97898712570678	7898712570675
FIT PAN LINHAÇA ZERO	97898712570692	7898712570699
FIT PAN PÃO PRETO ZERO	97898712570722	7898712570729
FIT PAN MULTIGRÃOS ZERO	97898712570715	7898712570712
FIT PAN INTEGRAL ZERO 30%	97898712570388	7898712570385

VALIDADE: 4 MESES

Misturas Preparadas



PÃES ESPECIAIS

Diversos tipos de misturas preparadas, rico em sabores e textura.

Pão Australiano

- A mistura perfeita entre o sabor do mel, malte e cacau.

Brioche

- Textura leve e esponjosa, sabor inconfundível de manteiga.

Ciabatta

- Crosta crocante e miolo alveolado, com um leve toque de acidez característico.

Italiano

- Crosta dourada e crocante, com notas sutis de acidez.

Semi Italiano

- Crosta leve e levemente crocante. Miolo macio e alveolado.

Pão Europeu Rústico

- Desenvolvido para produzir pães que recriam o sabor, a textura e a aparência dos pães rústicos europeus.

Pão De Tapioca

- Textura crocante e macio, sabor caseiro de tapioca.

Pão de Alho

- Prático, rápido e fácil. Sabor e aroma de alho.

Pão de Batata

- Leve, macio e sabor surpreendente de batata.

Francês Integral 30%

- Combinação entre o sabor e a textura do pão francês tradicional com os benefícios nutricionais adicionais da farinha de trigo integral.



FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

PÃO AUSTRALIANO	97898712570777	7898712570774
BRIOCHE	97898712570241	7898712570248
CIABATTA	97898712570357	7898712570354
ITALIANO	97898712570869	7898712570866
SEMI ITALIANO	97898712571712	7898712571719
PÃO EUROPEU RÚSTICO	97898712570852	7898712570859
PÃO DE TAPIOCA	97898712570838	7898712570835
PÃO DE ALHO	97898712570784	7898712570781
PÃO DE CEBOLA	97898712570791	7898712570798
PÃO DE BATATA	97898712570364	7898712570361
FRANCÊS INTEGRAL 30%	97898712571729	7898712571726

VALIDADE: 6 MESES

Misturas Preparadas



MULTIUSO

Mult & Mais

- Desenvolvido para ser utilizado em uma ampla variedade de receitas, incluindo croissant, sonho, esfiha, pão doce, pão sírio, pizza, entre outros.

- Prático e versátil

- Embora a mistura preparada MULT ofereça uma base sólida para diversas receitas, é possível adicionar ingredientes adicionais, como frutas, chocolate, nozes, especiarias ou outros sabores, para criar variações personalizadas de acordo com as preferências do consumidor.



FARDO COM 10
SACOS DE 1kg

SACO DE 1kg

FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

MULT & MAIS

97898712571408

-7898712571405

97898712571750

-7898712571757

VALIDADE: 6 MESES

Misturas Preparadas



MULTIUSO

Mais Macio em Pó

- Desenvolvido para proporcionar uma textura macia e fofo a pães doces em geral, incluindo pão de hambúrguer, hot dog, bisnaguinha, entre outros.
- Miolo macio e crosta suave.
- Maior tempo de prateleira, sem perder o frescor.

Mais Macio em Pasta

- Preparado em pasta desenvolvido para proporcionar uma textura macia e fofo a pães doces em geral, incluindo pão de hambúrguer, hot dog, bisnaguinha, entre outros.
- Dispensa o uso de gorduras, margarinas, leite, emulsificantes e estabilizantes.
- Miolo macio e crosta suave.
- Maior tempo de prateleira, sem perder o frescor.



	FARDO COM 2 SACOS DE 5kg	SACO DE 5kg	CAIXA COM 10kg
MAIS MACIO EM PÓ	97898712571163	7898712571160	-
MAIS MACIO EM PASTA	-	-	97898712571187

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria

GELEIA BRILHO

As geleias de brilho são coberturas utilizadas na confeitaria para dar acabamento brilhante e atrativo a bolos, tortas, doces e outras sobremesas.

Principais características:

- Brilho e Aparência Atraente
- Consistência leve e gelatinosa, o que facilita a aplicação sobre os diversos produtos sem pesar ou alterar sua textura. Elas são fáceis de espalhar e aderem bem à superfície dos produtos.
- Possuem um sabor frutado e doce, adicionando um toque de frescor e intensificando o sabor dos diversos produtos.
- Ajudam a proteger e conservar os diversos produtos, formando uma película protetora sobre a superfície que retarda a oxidação e evita o ressecamento.
- São desenvolvidos para manter seu brilho por um longo período de tempo, mesmo após a refrigeração ou congelamento dos diversos produtos, garantindo uma apresentação impecável até o momento de servir.



	FARDO COM 4 BALDES DE 4kg	BALDE DE 4kg
BRANCO ESPELHADO	97898712570500	7898712570507
CARAMELO	97898712571248	7898712571245
NEUTRO	97898712570418	7898712570439
FRUTAS VERMELHAS	97898712572689	7898712572686
MORANGO	97898712570609	7898712570606
MARACUJÁ	97898712570524	7898712570521
CHOCOLATE	97898712570517	7898712570514

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



RECHEIOS PREMIUM (COM PEDAÇOS DE FRUTAS)

São produtos desenvolvidos especialmente para serem utilizados como recheios em produtos de panificação, como bolos, tortas, pães doces e outros produtos assados.

Principais características:

- Consistência firme e estável, o que os torna ideais para serem aplicados entre camadas de massa ou dentro de produtos assados sem vazar ou escorrer durante o processo de cozimento.
- Têm uma textura suave e cremosa que complementa perfeitamente a textura da massa, proporcionando uma experiência sensorial agradável ao comer os produtos assados.
- Mantêm sua estrutura e consistência durante o processo de cozimento, garantindo que permaneçam intactos e preservem seu sabor e textura após sair do forno.
- São desenvolvidos para manter sua qualidade mesmo após o congelamento e descongelamento, oferecendo flexibilidade no armazenamento e no transporte dos produtos assados.



ABACAXI COM PEDAÇOS DE FRUTAS

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571842
POTE DE 1kg - 7898712571832

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712572702
BALDE DE 4kg - 7898712572440

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712571958

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712571941
MANGA DE 1kg - 7898712571948

FRUTAS VERMELHAS COM PEDAÇOS DE FRUTAS

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571859
POTE DE 1kg - 7898712571856

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712572719
BALDE DE 4kg - 7898712572464

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712571972

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712571965
MANGA DE 1kg - 7898712571962

COCO COM FLOCOS DE COCO

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571866
POTE DE 1kg - 7898712571863

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712572726
BALDE DE 4kg - 7898712572471

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712571996

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712571989
MANGA DE 1kg - 7898712571986

MORANGO COM PEDAÇOS DE FRUTAS

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571873
POTE DE 1kg - 7898712571870

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712572696
BALDE DE 4kg - 7898712572457

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572016

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572009
MANGA DE 1kg - 7898712572006

LIMÃO COM RASPAS

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571880
POTE DE 1kg - 7898712571887

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712572733
BALDE DE 4kg - 7898712572488

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572030

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572023
MANGA DE 1kg - 7898712572020

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



RECHEIOS

São produtos desenvolvidos especialmente para serem utilizados como recheios em produtos de panificação, como bolos, tortas, pães doces e outros produtos assados.

Principais características:

- Consistência firme e estável, o que os torna ideais para serem aplicados entre camadas de massa ou dentro de produtos assados sem vazar ou escorrer durante o processo de cozimento.
- Têm uma textura suave e cremosa que complementa perfeitamente a textura da massa, proporcionando uma experiência sensorial agradável ao comer os produtos assados.
- Mantêm sua estrutura e consistência durante o processo de cozimento, garantindo que permaneçam intactos e preservem seu sabor e textura após sair do forno.
- São desenvolvidos para manter sua qualidade mesmo após o congelamento e descongelamento, oferecendo flexibilidade no armazenamento e no transporte dos produtos assados.



ABACAXI

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571842
POTE DE 1kg - 7898712571832

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571514
BALDE DE 4kg - 7898712571511

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572078

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572061
MANGA DE 1kg - 7898712572068

FRUTAS VERMELHAS

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572344
POTE DE 1kg - 7898712572334

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571576
BALDE DE 4kg - 7898712571573

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572351

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572337
MANGA DE 1kg - 7898712572822

COCO

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571927
POTE DE 1kg - 7898712571924

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571552
BALDE DE 4kg - 7898712571559

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572115

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572108
MANGA DE 1kg - 7898712572105

MORANGO

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572313
POTE DE 1kg - 7898712572303

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571293
BALDE DE 4kg - 7898712571290

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572320

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572306
MANGA DE 1kg - 7898712572303

LIMÃO

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572252
POTE DE 1kg - 7898712572242

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571545
BALDE DE 4kg - 7898712571542

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572269

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572245
MANGA DE 1kg - 7898712572808

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



RECHEIOS

São produtos desenvolvidos especialmente para serem utilizados como recheios em produtos de panificação, como bolos, tortas, pães doces e outros produtos assados.

Principais características:

- Consistência firme e estável, o que os torna ideais para serem aplicados entre camadas de massa ou dentro de produtos assados sem vazar ou escorrer durante o processo de cozimento.
- Têm uma textura suave e cremosa que complementa perfeitamente a textura da massa, proporcionando uma experiência sensorial agradável ao comer os produtos assados.
- Mantêm sua estrutura e consistência durante o processo de cozimento, garantindo que permaneçam intactos e preservem seu sabor e textura após sair do forno.
- São desenvolvidos para manter sua qualidade mesmo após o congelamento e descongelamento, oferecendo flexibilidade no armazenamento e no transporte dos produtos assados.



BAUNILHA

- FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571910
POTE DE 1kg - 7898712571917
- FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571521
BALDE DE 4kg - 7898712571528
- FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572092
- CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572085
MANGA DE 1kg - 7898712572082

BRIGADEIRO

- FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572375
POTE DE 1kg - 7898712572365
- FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712572740
BALDE DE 4kg - 97898712572495
- FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572382
- CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572368
MANGA DE 1kg - 7898712572839

CHOCOLATE

- FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572139
POTE DE 1kg - 7898712572129
- FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571309
BALDE DE 4kg - 7898712571306
- FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572146
- CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572122
MANGA DE 1kg - 7898712572761

CHOCOLATE TRUFADO

- FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572160
POTE DE 1kg - 7898712572150
- FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571538
BALDE DE 4kg - 7898712571535
- FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572177
- CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572153
MANGA DE 1kg - 7898712572778

DOCE DE LEITE

- FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572191
POTE DE 1kg - 7898712572181
- FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571323
BALDE DE 4kg - 7898712571320
- FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572207
- CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572184
MANGA DE 1kg - 7898712572785

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



RECHEIOS

São produtos desenvolvidos especialmente para serem utilizados como recheios em produtos de panificação, como bolos, tortas, pães doces e outros produtos assados.

Principais características:

- Consistência firme e estável, o que os torna ideais para serem aplicados entre camadas de massa ou dentro de produtos assados sem vazar ou escorrer durante o processo de cozimento.
- Têm uma textura suave e cremosa que complementa perfeitamente a textura da massa, proporcionando uma experiência sensorial agradável ao comer os produtos assados.
- Mantêm sua estrutura e consistência durante o processo de cozimento, garantindo que permaneçam intactos e preservem seu sabor e textura após sair do forno.
- São desenvolvidos para manter sua qualidade mesmo após o congelamento e descongelamento, oferecendo flexibilidade no armazenamento e no transporte dos produtos assados.



GOIABADA CREMOSA

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572849
POTE DE 1kg - 7898712572846

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571583
BALDE DE 4kg - 7898712571580

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572863

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572856
MANGA DE 1kg - 7898712572853

QUEIJO CREMOSO

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712571897
POTE DE 1kg - 7898712571894

FARDO COM 4 BALDE DE 4kg - 97898712571606
BALDES DE 4kg - 7898712571603

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572054

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572047
MANGA DE 1kg - 7898712572044

LEITE CONDENSADO

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572221
POTE DE 1kg - 7898712572211

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571590
BALDE DE 4kg - 7898712571597

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572238

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572214
MANGA DE 1kg - 7898712572792

MARACUJÁ

FARDO COM 12 POTES DE 1kg - 97898712572283
POTE DE 1kg - 7898712572273

FARDO COM 4 BALDES DE 4kg - 97898712571316
BALDE DE 4kg - 7898712571313

FARDO COM 16 MANGAS DE 1kg - 97898712572290

CAIXA COM 4 MANGAS DE 1kg - 97898712572276
MANGA DE 1kg - 7898712572815

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



CALDA DE CARAMELO

A calda de caramelo é um produto versátil e delicioso que pode ser utilizado de várias formas na culinária e confeitaria.

Principais características:

- Possui um sabor característico de caramelo, que é rico, doce e levemente amanteigado.
- Tem uma textura aveludada e sedosa que escorre suavemente sobre as sobremesas, adicionando um toque luxuoso e indulgente aos pratos.
- São prontas para uso imediato, sem necessidade de preparo adicional. Isso as torna convenientes para uso doméstico e comercial.
- Pode ser utilizada de várias formas na culinária e confeitaria, como cobertura para sorvetes, waffles, panquecas, bolos, tortas, pudins e outras sobremesas.



FARDO COM 4
GALÕES DE 7kg

GALÃO DE 7kg

FARDO COM 12
POTES DE 1kg

POTE DE 1kg

VALIDADE: 6 MESES

CALDA DE CARAMELO

97898712570456

7898712570453

97898712571934

7898712571931

Confeitaria



MISTURA PREPARADA PARA CREME CONFEITEIRO

Principais características:

- Basta misturar com o leite em estado de fervura, até chegar no ponto de consistência.
- Consistência cremosa e suave, perfeito para rechear bolos, tortas, sonhos, donuts e uma variedade de outros produtos.

CREME CONFEITEIRO A FRIO

Principais características:

- Basta misturar com o leite, até chegar no ponto de consistência.
- Evita possíveis queimaduras ao operador, pois não necessita cozinhar em leite fervendo.
- Consistência cremosa e suave, perfeito para rechear bolos, tortas, sonhos, donuts e uma variedade de outros produtos.



FARDO COM 10 SACOS DE 1kg SACO DE 1kg

CREME CONFEITEIRO	97898712570401	7898712570408
CREME CONFEITEIRO DE LEITE CONDENSADO	97898712572870	7898712572877
CREME CONFEITEIRO A FRIO	97898712572887	7898712572884
CREME CONFEITEIRO A FRIO DE LEITE CONDENSADO	97898712572894	7898712572891

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



CREME CONFEITEIRO PRONTO

Principais características:

Creme confeiteiro pronto para o uso

- Pronto para ser utilizado, sem necessidade de preparação adicional.
- Eliminação de custos adicionais, além de proporcionar economia de tempo e esforço.
- Evita possíveis queimaduras ao operador, pois não necessita cozinhar em leite fervendo.
- Consistência uniforme, cremosa e suave, perfeito para rechear bolos, tortas, sonhos, donuts e uma variedade de outros produtos.



FARDO COM 16
MANGAS DE 1kg MANGA DE 1kg

CREME CONFEITEIRO PRONTO	9789871257242	7898712571719
CREME CONFEITEIRO PRONTO LEITE CONDENSADO	97898712572971	7898712572907

VALIDADE: 9 MESES

Confeitaria



MISTURAS PREPARADAS PARA BOLO CREMOSO

Produto versátil que simplifica o processo de preparação de bolos, proporcionando resultados consistentes e deliciosos.

Principais características:

- Facilidade de uso. Requer apenas a adição de ovos e leite.
- Consistência cremosa e úmida resultando em bolos com uma textura macia, que derrete na boca e agrada ao paladar.
- Redução do tempo de preparo em comparação com a preparação manual de uma receita de bolo do zero, tornando-as ideais para uso doméstico e comercial.
- Elimina a necessidade de ajustes na receita, minimizando o risco de erros na preparação.
- Embora já tenham um sabor básico, elas podem ser facilmente personalizadas adicionando-se ingredientes extras, como frutas frescas, chocolate picado, nozes, etc., para criar variações de sabor únicas.



FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

ABACAXI	97898712571088	7898712571085
AMENDOIM	97898712571057	7898712571054
BAUNILHA	97898712571095	7898712571092
BANANA COM AVEIA E GRANOLA	97898712571019	7898712571016
ÇAÇAROLA	97898712571064	7898712571061
CAPUCCINO	97898712571033	7898712571030
COCO	97898712571118	7898712571115
CENOURA	97898712571040	7898712571047

CHOCOLATE	97898712571101	7898712571108
CHURROS	97898712571071	7898712571078
FORMIGUEIRO	97898712570999	7898712570996
LARANJA COM FLOCOS DE LARANJA	97898712571002	7898712571009
LEITE CONDENSADO	97898712571125	7898712571122
LIMÃO COM FLOCOS DE LIMÃO	97898712570982	7898712570989
MARACUJÁ	97898712571132	7898712571139
MILHO VERDE	97898712570210	7898712570217
NEUTRO	97898712571415	7898712571412
FRUTAS VERMELHAS	97898712571682	7898712571689

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



MISTURAS PREPARADAS PARA BOLOS

Produto versátil que simplifica o processo de preparação de bolos, proporcionando resultados consistentes e deliciosos.

Principais características:

- Facilidade de uso. Requer apenas a adição de ovos e leite.
- Textura macia.
- Redução do tempo de preparo em comparação com a preparação manual de uma receita de bolo do zero, tornando-as ideais para uso doméstico e comercial.
- Elimina a necessidade de ajustes na receita, minimizando o risco de erros na preparação.
- Embora já tenham um sabor básico, elas podem ser facilmente personalizadas adicionando-se ingredientes extras, como frutas frescas, chocolate picado, nozes, etc., para criar variações de sabor únicas.



FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

ABACAXI	97898712570012	7898712570002	FUBÁ	97898712571149	7898712571146
AIPIM	97898712570036	7898712570026	LARANJA	97898712570135	7898712570125
BANANA	97898712571675	7898712571672	LEITE CONDENSADO	97898712570159	7898712570149
BAUNILHA	97898712570050	7898712570040	LIMÃO	97898712570173	7898712570163
COCO	97898712570098	7898712570088	MARACUJÁ	97898712570197	7898712570187
CENOURA	97898712572597	7898712572594	MILHO	97898712570203	7898712570200
CHOCOLATE	97898712570074	7898712570064	NEUTRO	97898712570227	7898712570224
FUBÁ 100%	97898712570111	7898712570101			

VALIDADE: 6 MESES

Complementos

ANTIMOFO EM PÓ

Principais características:

- Atua como um agente conservante, inibindo o crescimento de fungos e bolores nos produtos de panificação, como pães, bolos, biscoitos e outros produtos similares.
- Ajuda a prolongar a vida útil dos produtos de panificação, mantendo sua frescura e qualidade por mais tempo, o que é especialmente importante para produtos embalados que podem ter uma vida útil mais longa.
- Ajuda a garantir a segurança alimentar, prevenindo a contaminação dos produtos de panificação por microrganismos indesejados, o que é importante para a saúde e a satisfação do consumidor.
- Quando utilizado nas quantidades recomendadas, o antimoho em pó não interfere no sabor, aroma ou textura dos produtos de panificação, permitindo que mantenham suas características originais.
- Fácil de usar, geralmente sendo adicionado diretamente à massa ou aos ingredientes secos durante o processo de preparação dos produtos de panificação, garantindo uma distribuição uniforme.



	FARDO COM 10 SACOS DE 1kg	SACO DE 1kg	FARDO COM 2 SACOS DE 5kg	SACO DE 5kg
ANTIMOFO EM PÓ	97898712572573	7898712570477	97898712572566	7898712572587

VALIDADE: 6 MESES

Complementos



ANTIMOFO LÍQUIDO

Principais características:

- Atua como um agente conservante, inibindo o crescimento de fungos e bolores nos produtos de panificação, como pães, bolos, biscoitos e outros produtos similares.
- Ajuda a prolongar a vida útil dos produtos de panificação, mantendo sua frescura e qualidade por mais tempo, o que é especialmente importante para produtos embalados que podem ter uma vida útil mais longa.
- Ajuda a garantir a segurança alimentar, prevenindo a contaminação dos produtos de panificação por microrganismos indesejados, o que é importante para a saúde e a satisfação do consumidor.
- Quando utilizado nas quantidades recomendadas, o antimoho em pó não interfere no sabor, aroma ou textura dos produtos de panificação, permitindo que mantenham suas características originais.
- Fácil de usar, geralmente sendo pulverizado nas superfícies dos produtos e nas embalagens.



CAIXA COM 4
GALÕES DE 5L

GALÃO DE 5L

ANTI MOFO LÍQUIDO

97898712571347

7898712571344

VALIDADE: 12 MESES

Confeitaria



MISTURAS PREPARADAS PARA CAKES

Produto versátil que simplifica o processo de preparação de bolos tipo cakes, proporcionando resultados consistentes e deliciosos.

Principais características:

- Facilidade de uso. Requer apenas a adição de ovos e óleo.
- Textura macia, fofa e leve, que são agradáveis ao paladar e derretem na boca.
- Podem ser utilizadas para fazer uma variedade de bolos tipo cakes, desde cakes simples de uma camada até cakes decorados e tortas recheadas. Sua versatilidade permite uma ampla gama de aplicações criativas na confeitaria.



FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACO DE 5kg

ABACAXI	97898712572641	7898712572648
CENOURA	97898712572634	7898712572631
CHOCOLATE	97898712570265	7898712570262
FUBÁ	97898712570272	7898712570279
LARANJA COM FLOCOS DE LARANJA	97898712572658	7898712572655
LIMÃO COM FLOCOS DE LIMÃO	97898712572665	7898712572662
MILHO	97898712570289	7898712570286

NEUTRO	97898712570319	7898712570316
MULTICEREAIS	97898712570302	7898712570712
PÃO DE MEL	97898712570326	7898712570323
RED VELVET	97898712570333	7898712570330
TAPIOCA	97898712570296	7898712570293
NEGA MALUCA	97898712570234	7898712570231

VALIDADE: 6 MESES

Confeitaria



MISTURA PREPARADA PARA PÃO DE LÓ

São produtos desenvolvidos para simplificar o processo de preparação de bolos leves e macios.

Principais características:

- Requer apenas a adição de ovos e água (ou leite) antes de serem misturadas e assadas.
- Resultam em bolos com uma textura leve, macia e aerada. Essa textura é ideal para absorver recheios e coberturas sem perder sua estrutura.
- Podem ser utilizadas para fazer uma variedade de bolos, desde bolos simples de uma camada até bolos de várias camadas, tortas e rocamboles.
- Ajudam a reduzir o tempo de preparo em comparação com a preparação manual de uma receita de pão de ló do zero, tornando-as ideais para uso doméstico e comercial.



FARDO COM 2
SACOS DE 5kg SACO DE 5kg

NEUTRO	97898712570814	7898712570811
CHOCOLATE	97898712570807	7898712570804

VALIDADE: 6 MESES

Complementos



FERMENTO QUÍMICO

Principais características:

- Agente de crescimento usado em bolos, biscoitos, entre outros.
- Proporciona volume e textura leve
- Possui dupla ação, agindo durante o batimento e forneamento.



FARDO COM 10
SACOS DE 1kg

SACO DE 1kg

FARDO COM 4
SACOS DE 5kg

FARDO COM 2
SACOS DE 5kg

SACOS DE 5kg

ANTI MOFO EM PÓ

97898712572559

7898712570392

97898712571286

97898712572542

7898712571283

VALIDADE: 6 MESES

Desmoldantes



FORMIX

Principais características:

- Desenvolvido para evitar que os alimentos grudem nas formas durante o processo de preparo e cozimento.
- Facilita a remoção dos alimentos das formas, garantindo que saiam sem quebrar ou rasgar.
- Reduz o desperdício.
- Garante a remoção dos produtos sem deixar resíduos.

FORMIX GOLD

Principais características:

- Tecnologia avançada. Produto a base de cera de abelha.
- Alto rendimento
- Desenvolvido para evitar que os alimentos grudem nas formas durante o processo de preparo e cozimento.
- Facilita a remoção dos alimentos das formas, garantindo que saiam sem quebrar ou rasgar.
- Reduz o desperdício.
- Garante a remoção dos produtos sem deixar resíduos.



CAIXA COM 4
GALÕES DE 5kg GALÃO DE 5kg

Formix	97898712570630	7898712570637
Formix Gold	97898712572603	7898712572600

VALIDADE: 6 MESES

Estabilizante para Bolos



EMULTEC

Principais características:

- Ajuda a melhorar a estrutura, textura e vida útil dos bolos, garantindo que eles mantenham sua forma e frescor por mais tempo.
- Agem como agentes de retenção de água, ajudando a manter a umidade dentro do bolo, resultando em uma textura mais macia, úmida e agradável ao paladar.
- Retardam o ressecamento e a deterioração dos bolos.
- Ajuda a reduzir a quebra dos bolos durante o corte e a manipulação, especialmente útil em bolos mais delicados ou altos.



FARDO COM 12
POTES DE 1kg

POTE DE 1kg

FARDO COM 4
BALDES DE 3,5Kg

BALDE DE 3,5Kg

ANTI MOFO EM PÓ

97898712572627

7898712572624

97898712571613

7898712571610

VALIDADE: 6 MESES

FONE: (75) 3199-0081

e-mail: vendas@foodpan.ind.br



**Food
& Pan**

