

Sobre

KEM **DISTRIBUIDORA** **ESPECIALISTA EM** **FOOD SERVICE**

Criada em 2002, a Kem Distribuidora surgiu da visão empreendedora de um casal da cidade de Canoas, no Rio Grande do Sul.

Com dedicação exclusiva ao food service durante todo seu tempo de trajetória, a empresa é especialista no segmento. Atualmente, o catálogo conta com **mais de 700 produtos nas categorias seco, resfriados e congelados**. Buscando sempre oferecer o melhor para seus clientes, a empresa tem parcerias com marcas líderes e referências no mercado nacional.

Com uma estrutura tecnológica, a qualidade no armazenamento e no transporte dos produtos que distribui se destaca. Para oferecer um serviço de qualidade, **sua estrutura apresenta uma câmara frigorífica de capacidade de 500 toneladas e sua frota de caminhões refrigerados atende todas as normas técnicas dos órgãos de fiscalização sanitária.**

Buscar a excelência através do comprometimento, agilidade e seriedade no contato com seus clientes são o que fazem a **Kem Distribuidora referência regional no segmento food service.**



Distribuição de qualidade no RS

Com uma localização privilegiada, a Kem se tornou referência no mercado de distribuição de alimentos para estabelecimentos de alimentação fora do lar no Rio Grande do Sul. Situada a 18 km da capital Porto Alegre, a empresa conta com uma estrutura de mais de 5000m² de área, possibilitando um atendimento ágil, eficiente e de qualidade aos clientes que abrangem a região de atuação.





Araricá
Cachoeirinha
Campo Bom
Canoas
Dois Irmãos
Estância Velha
Esteio
Gravataí
Igrejinha
Ivoti
Nova Hartz
Novo Hamburgo
Parobé
Porto Alegre
São Leopoldo
Sapiranga
Sapucaia do Sul
Taquara
Três Coroas



GUIA DE PRODUTOS

kemcozinha

A Kem Cozinha nasceu em 2019, em razão da Sulserve daquele ano e foi um sucesso entre os clientes e comunidade em geral do food service.

Mais do que um catálogo de produtos, a revista foi idealizada como um material completo para proprietários e sócios de estabelecimentos de alimentação fora do lar e chefes de cozinha. Por isso, além de expor o mix completo de produtos, também oferece conteúdos direcionados ao público com matérias com personalidades importantes do meio gastronômico.

Com o êxito da primeira edição, essa segunda edição apresenta mais de 150 novos produtos e as novas marcas parceiras. Além disso, os textos trazem personalidades como o especialista Ozeias Rangel, CEO da Gastrotech, com um panorama geral do mundo gastronômico a partir do "novo normal" surgido com a pandemia do novo coronavírus e dicas importantes para o seu bar ou restaurante.

**NOVAS OFERTAS, CONTEÚDOS,
DICAS E RECEITAS PARA O SEU NEGÓCIO
TODA SEMANA. **ACESSE:****

KEMDISTRIBUIDORA.COM.BR

f @ /KEMDISTRIBUIDORA



FALE COM O NOSSO COMERCIAL:

comercial@kemdistribuidora.com.br (51) 3465-6565

Rua Alcides Sabedot, 551 - B. Estância Velha / Canoas - RS

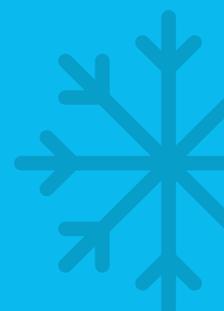
expediente

Projeto gráfico e produção: Agência ComVersa
Redação: Helena Mendes Ribeiro (Agência ComVersa)
Impressão: Gráfica Peruzzo

EXCLUSIVOS.....	5
AJINOMOTO.....	8
BEM BRASIL.....	10
🍳 RECEITAS.....	12
• TORTA RÚSTICA DE RATATOUILLE	
• CAMARÃO À MILANESA	



CONGELADOS.....	13
FRUTAS/LEGUMES/OUTROS.....	14
CARNES.....	16
PEIXES / EMBUTIDOS.....	17
🍳 RECEITAS.....	18
• CHEESECAKE DE MARACUJÁ	
• BAKED POTATO COM BACON	



RESFRIADOS.....	19
LATICÍNIOS.....	20
EMBUTIDOS.....	22



SECOS.....	23
CEREAIS.....	24
🍳 RECEITAS.....	26
• TORTA DE 8 GRÃOS COM QUINOA RECHEADA DE FRANGO	
• BOLINHO DE FEIJÃO COM COUVE	
CEREAIS/FARINÁCEOS.....	27
MASSAS.....	28
TEMPEROS / CONDIMENTOS	30
🍳 RECEITAS:	
MINI MUFFIN DE ERVAS FINAS OU PÁPRICA.....	35
PANA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MARACUJÁ.....	37
ENLATADOS E SOBREMESAS.....	38
CAFÉ E OUTROS.....	44
CONSERVAS.....	45
AZEITES / GORDURAS / ÓLEOS.....	48
BEBIDAS / SUCOS / VINHOS.....	51
CHÁS.....	52



CONTEÚDO FOOD.....	55
UMAMI: como conquistar os clientes com sabor único.....	55
CONSUMO PÓS-PANDEMIA.....	56
RETOMADA DO SETOR ALIMENTÍCIO.....	57
AS QUERIDINHAS DO BRASIL.....	58





EXCLUSIVOS



NOVA EMBALAGEM 1,1 Kg

Sazon

EMBALAGEM MAIOR

+ 200g

Aj
AJINOMOTO
Food Service

Sazon
TEMPERO
Ideal para Carnes

DÁ SABOR
E COR



nova
embalagem
maior em peso



Compare e
1,1 kg
Comprove!

A FAMÍLIA AUMENTOU:
O mesmo SABOR em
NOVA OPÇÃO de TAMANHO.

Aj

AJINOMOTO.

Food Service



Conheça essas e outras soluções em: www.ajinomotofoodservice.com.br

f /AJINOMOTOFOODSERVICE

@AJINOMOTOFOODSERVICE

Escanele o QR Code e acesse



Veja mais informações no site:
www.ajinomotofoodservice.com.br

DICA DO CHEF

COMO OPERAR UM DELIVERY DE SUCESSO

Prestar um bom serviço de delivery é fundamental para qualquer restaurante se manter competitivo no mercado. Pensando nisso, preparamos algumas dicas para que você preste o melhor serviço aos seus clientes.

Uma boa operação de delivery deve ser capaz de entregar os pedidos de forma rápida, mantendo a **qualidade** e **temperatura** do prato, mantendo a boa **apresentação da refeição** e garantindo um **preço justo**. Para conquistar essa agilidade sem perder qualidade, o ideal é ter uma **equipe especializada** na captação de pedidos, produção e envio. Outro ponto de extrema relevância é a escolha de uma **boa embalagem de delivery**. Em primeiro lugar, a embalagem é um ótimo canal de comunicação, sempre que possível insira informações da sua marca e de contatos. É recomendado também optar por **embalagens menos nocivas ao meio ambiente**, opções como embalagens cartonadas e biodegradáveis tem se tornado cada vez mais populares!

Cada tipo de alimento exige uma embalagem distinta, confira abaixo um resumo prático que explica como escolher o melhor tipo de embalagem para cada tipo de alimento:



Alimentos quentes e úmidos (ex.: massas e carnes com molho), devem ser acondicionados em embalagens térmicas, tais como as de alumínio ou as de papel cartonado com selamento em filme transparente.



Alimentos quentes de baixa umidade (ex.: frituras) não podem ser abafados e, portanto, devem ser embalados de forma a permitir a circulação de ar, preservando a textura crocante do alimento.



Alimentos frios e úmidos (ex.: saladas) devem ser separados dos alimentos quentes e selados, com molho à parte, para manter o aspecto e sabor frescos.



Finalmente, alimentos frios e de baixa umidade (ex.: castanhas e frutas desidratadas) devem ser separados dos alimentos úmidos: sejam eles quentes ou frios.

Para conferir mais dicas, acesse o Portal Meu Negócio Ajinomoto® Food Service!

O Portal Meu Negócio

é um clube online gratuito para te ajudar com a gestão diária do seu negócio. Com ele você pode:



Criar o cardápio online do seu restaurante com QR Code para que clientes acessem através do celular.



Treinamentos à distância com Chefs renomados.



Acessar novas receitas com calculadora de custos automática.



Controle de finanças, fornecedores e muito mais!

Escaneie o QR Code e acesse



Veja mais informações no site:
www.ajinomotomeunegocio.com.br

Conheça o
Portal

Meu Negócio

AJINOMOTO Food Service



REF. 0880

**AZEITE OLIVA TERRANO
EXTRA VIRGEM**

250 ml, cx. com 12 un



REF. 0856

**AZEITE OLIVA TERRANO
EXTRA VIRGEM**

500 ml, cx. com 12 un



REF. 0855

**AZEITE OLIVA TERRANO
EXTRA VIRGEM**

5,01L, cx. com 3 un



REF. 0879

**AZEITE OLIVA TERRANO
TIPO ÚNICO**

5,01L, cx. com 3 un



REF. 0876

MOLHO SHOYU SATIS

870ml, cx. com 6 un



REF. 0839

MOLHO SHOYU SATIS

Unidade com 5L



REF. 0854

MOLHO SHOYU TRADICIONAL

Unidade com 20L



REF. 0877

MOLHO SHOYU LIGHT

Unidade com 20L



REF. 1091

**MISTURA MILANESA
AJINOMOTO**

800g, cx. com 6 un



REF. 0836

**MOLHO DE TOMATE
AJINOMOTO**

2kg, cx. com 8 un



REF. 0837

EXTRATO DE TOMATE

2kg, cx. com 8 un



SABOR A MI TEMPERO

ALHO E SAL

REF. 0828

COMPLETO C/ PIMENTA

REF. 0829

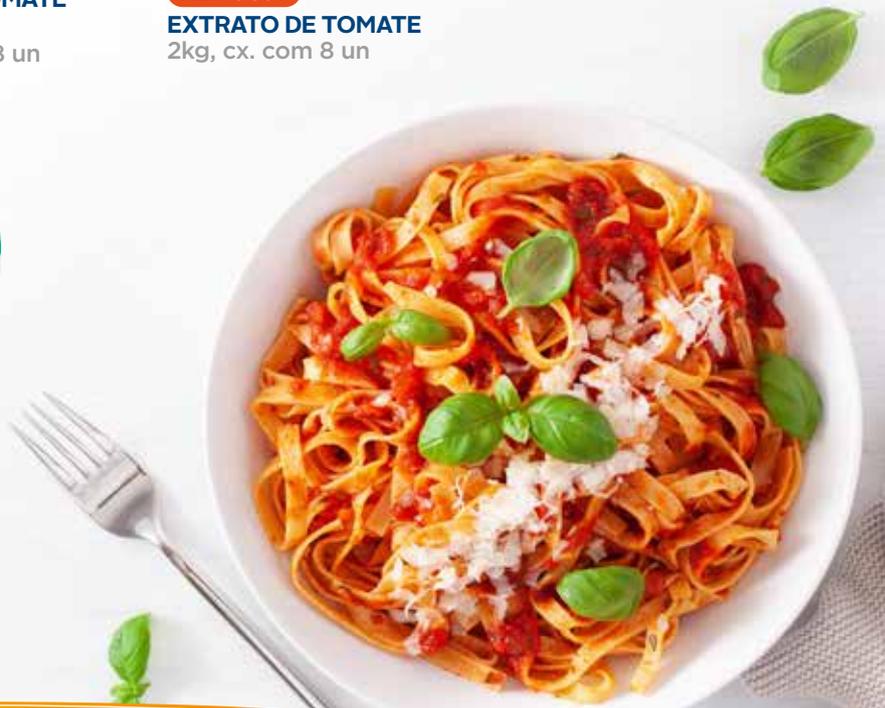
COMPLETO SEM PIMENTA

REF. 0830

COM TOQUE DE LOURO

REF. 0858

Unidade com 5kg





REF. 0827
AJI-NO-MOTO
2kg, cx/ com 5 un



REF. 0875
AJI-NO-MOTO
Un. com 10kg



REF. 0852
AJI-SAL
2kg, cx. com 6 un



REF. 0853
AJI-SAL CHURRASCO
2kg, cx. com 5 un



REF. 0835
AMACIANTE DE CARNES AJINOMOTO
1 kg, cx. com 6 un



REF. 0834
CREME DE CEBOLA
1 kg, cx. com 6 un



REF. 0838
PURE DE BATATAS AJINOMOTO
1 kg, cx. com 6 un



REF. 0882
TEMPERO SAZÓN® VERMELHO
450g, cx. com 20 un



CALDO SAZÓN®
FRUTOS DO MAR REF. 0593
GALINHA REF. 0831
CARNE REF. 0832
LEGUMES REF. 0833
1,1kg cx. com 6 un



TEMPERO SAZÓN®
LEGUMES (AMARELO) REF. 0821
CARNE (VERMELHO) REF. 0822
AVES (VERDE) REF. 0823
ALHO REF. 0824
ALECRIM REF. 0859
900g, cx. com 6 un



REF. 1138
TEMPERO SAZÓN® PROFESSIONAL VERMELHO
1,1 Kg, cx. com 6 un



REF. 0878
HARMONIX-F
600g, cx. com 15 un



REF. 0820
HONDASHI PROFESSIONAL
500g, cx. com 6 un



REF. 0825
MOLHO BRANCO BECHAMEL
1 kg, cx. com 6 un



REF. 0826
MOLHO ESCURO DEMI-GLACE
1 kg, cx. com 6 un



REF. 0017
ANÉIS DE CEBOLA
 1,05kg, cx. com 6 un



REF. 0533
BATATA TRADICIONAL
 2,5kg, cx. com 6 un



REF. 0514
BATATA TRADICIONAL
 400g, cx. com 36 un



REF. 0567
BATATA BEM BRASIL CARINHAS
 1,05Kg, cx. com 10 un



REF. 0005
BATATA CORTE CASEIRO C/ CASCA
 2,5kg, cx. com 6 un



REF. 0535
BATATA CORTE ESPECIAL SEM CASCA
 2,5kg, cx. com 6 un



REF. 0767
BATATA BEM BRASIL CRINKLE
 2kg, cx. com 6 un



REF. 1016
BATATA BEM BRASIL FATIADA
 2kg, cx. com 7 un



REF. 1017
BATATA BEM BRASIL ONDULADA 9x18
 2kg, cx. com 7 un



REF. 0008
BATATA BEM BRASIL FAST FOOD
 2kg, cx. com 7 un



REF. 0532
BATATA MAIS BATATA
 2,5kg, cx. com 6 un



REF. 0613
BATATA BEM BRASIL NOISETTES
 1,05kg, cx. com 12 un



REF. 0285
FLOCOS DE BATATA BEM BRASIL
 20kg



REF. 493
POLENTA PALITO BEM BRASIL
 1,05kg, cx. com 10 un



REF. 1053
MANDIOCA PALITO BEM BRASIL
 1,05kg, cx. com 10 un





Oba, lá vem ela, a batata preferida do Brasil!

Quando se pensa em batata congelada não tem para ninguém. Bem Brasil é a marca que o consumidor brasileiro mais confia e aprova. Tanto que é a número 1 em vendas da categoria e líder em volume*.

Bem + rentabilidade
Bem + crocância
Bem + sabor

*Fonte: Super Varejo e Kantar Worldpanel

BemBrasil
Alimentando bons momentos

www.bembrasil.ind.br @batatasbembrasil



TORTA RÚSTICA DE RATATOUILLE

INGREDIENTES

MASSA

- Farinha de trigo (165g - 1 xícara e meia / chá)
- Manteiga sem sal 90g (6 colheres / sopa)

RECHEIO

- Berinjela cortada em rodelas de 1 cm (335g - 1 unidade média)
- Abobrinha cortada em rodelas de 1 cm (340g - 2 unidades pequenas)
- Cebola cortada em pétalas (150 g - 1 unidade média)
- Tomate-cereja cortado ao meio (200g - 1 xícara e meia / chá)
- Alho poró em fatias finas (90g - 1 unidade)
- Pimentão amarelo em cubos médios (150g - 1 unidade média)
- Alho (12g / 4 dentes)
- **Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo** (10g - 2 colheres / chá)
- Sal (0,8g - 2 pitadas)
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** (90ml - 6 colheres / sopa)

MONTAGEM

- Gema de ovo (20g - 1 unidade)
- Água 5ml (1 colher / chá)

MODO DE PREPARO

1. MASSA: em um bowl grande, coloque a farinha e o sal, e misture. Junte a manteiga cortada em cubos e mexa com as pontas dos dedos, até virar uma farofa. Acrescente o ovo e misture brevemente, apenas para unir a massa. Envolve em plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora;

2. RECHEIO: em uma GN, coloque a berinjela, a abobrinha, a cebola, o tomate-cereja, o alho poró, o pimentão e o alho, e salpique o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Junte o Azeite TERRANO™ e misture delicadamente. Leve em forno quente (200 graus), preaquecido, por 30 minutos, mexendo os legumes na metade do tempo;

3. MONTAGEM: em uma bancada polvilhada com farinha, abra a massa em formato redondo, com o auxílio de um rolo, até ficar com 0,3 cm de

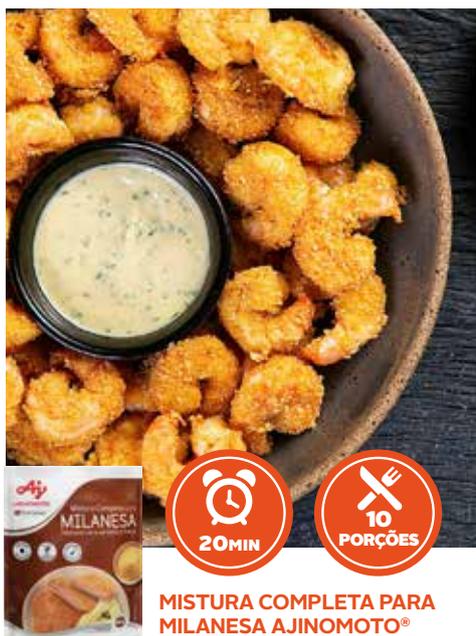
espessura. Coloque os legumes assados no centro da massa, deixando 5 cm de borda. Dobre as bordas por cima dos legumes e pincele com a gema e a água, previamente misturadas.

4. Transfira a torta para uma GN ½, previamente untada, e leve em forno médio (180 graus), preaquecido, por 45 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.



AZEITE DE OLIVA
TIPO ÚNICO
TERRANO

TEMPERO SAZÓN®
PROFISSIONAL
AMARELO



CAMARÃO À MILANESA

INGREDIENTES

- Camarão médio (1 kg)
- **Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®** (100g - meia xícara / chá)

MODO DE PREPARO

1. Empane o camarão passando pela Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®, pressionando levemente para aderir por todos os lados.

2. Frite em imersão, em óleo quente (180 graus), por 3 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.

DICA DO CHEF: Espete o camarão num palito de madeira no sentido do comprimento, para evitar que ele retraia durante a fritura. Se preferir uma milanesa com casquinha mais fina prepare uma mistura com 75g da Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto® e 25 g de farinha de rosca.



MISTURA COMPLETA PARA
MILANESA AJINOMOTO®



CONGELADOS

Frutas

Legumes

Carnes

Peixes

Embutidos

Variedades



REF. 0096
AMORA CONGELADA
FRUBELLE
 1kg, cx. com 12 un



REF. 0097
FRAMBOESA CONGELADA
FRUBELLE
 1kg, cx. com 100 un



REF. 0098
MIRTILO CONGELADO
FRUBELLE
 1kg, cx. com 12 un



REF. 0099
MORANGO CONGELADO
FRUBELLE
 1kg, cx. com 12 un



REF. 0145
ASPARGO VERDE GRANO
 1kg, cx. com 10 kg



REF. 0159
ERVILHA CONGELADA
GRANO
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0157
CENOURA BABY GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0146
CENOURA CUBO
CONGELADA GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0148
GRÃO DE BICO
COZIDO GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0147
COUVE-FLOR
GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0153
SELETA DE LEGUMES
GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0155
SELETA PRIMAVERA
GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0154
SELETA PANACHÊ
GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0144
BRÓCOLIS GRANO
 2kg, cx. com 5 un



REF. 0171
MILHO CONGELADO
GRANO
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0149
MANDIOCA ESPECIAL
CUBOS GRANO
 1kg, cx. com 10 un

Vegetais Congelados





REF. 0176

**VAGEM PICADA
GRANO**

2kg, cx. com 4 un



REF. 0393

**ESPINAFRE FOLHA
CONGELADA GRANO**

2kg, cx. com 4 un



REF. 0170

**MANDIOCA TOLETE
CONGELADA SALVI**

5kg, cx. com 4 un



REF. 0165

**COCO MÉDIO
CONGELADO**

Unidade com 1kg



REF. 1059

**PÃO DE QUEIJO
LANCHE MINEIRAÇO**

2kg, cx. com 5 un



REF. 0458

**PÃO DE QUEIJO SUPER
LANCHE MINEIRAÇO**

2kg, cx. com 5 un



REF. 1060

**PÃO DE QUEIJO
PROVOLONE MINEIRAÇO**

2kg, cx. com 5 un



REF. 1061

**PÃO DE QUEIJO
COQUETEL MINEIRAÇO**

2kg, cx. com 5 un



REF. 0152

**POLENTE PALITO
KE SOL**

2kg, cx. com 5 un



REF. 0174

**POLENTE RECHEADA
C/ CALABRESA
MEGA SABOR**

1kg, cx. com 15 un



REF. 0173

**POLENTE PALITO
BOM SABOR**

2kg, cx. com 6 un



REF. 0660

**POLENTE TOLETE
BOM SABOR**

2kg, cx. com 6 un



REF. 0175

**POLENTE RECHEADA
C/ QUEIJO MEGA SABOR**

1kg, cx. com 15 un

REF. 1032

**POLENTE RECHEADA
C/ BACON E CHEDDAR**

1kg, cx. com 15 un

IMPOSSÍVEL
Resistir
A TANTO SABOR



Polenta Palito
Congelada





REF. 0337

COXA C/SOBRECOXA DE FRANGO PIOVESAN

Cx. com 20kg



REF. 0336

COXINHA DA ASA DE FRANGO PIOVESAN

Cx. com 10 kg



REF. 0726

FILÉ DE COXAS E SOBRECOXAS

Cx. com 18kg



REF. 0909

MEIO DA ASA DE FRANGO (COXINHA DA ASA)

Cx. com 18kg



REF. 0037

FILÉ PEITO DE FRANGO PIOVESAN

Cx. com 20kg



REF. 0346

FILÉ PEITO DE FRANGO (SASSAMI) PIOVESAN

Cx. com 18kg



REF. 0347

SOBRECOXA DE FRANGO

Cx. com 18 kg



FONTE: www.frangospiovesan.com.br



RECEITA FRANGO AO MOLHO TERIAKI

INGREDIENTES

- 400g de peito de frango PIOVESAN cortado em cubos
- 300g de cebola cortada em cubos
- 200g de pimentão (misto) cortado em cubos
- 50g de amendoim frito e sem pele
- Shoyu a gosto
- Uma pitada de glutamato de monossódico
- Uma pitada de açúcar
- Amido de milho dissolvido em água, apenas para engrossar o molho
- Azeite de oliva 500 ml.

MODO DE PREPARO

1. Misture a metade do azeite de oliva, a cebola e deixe fritar. Após fritar, retire e coloque em um prato.
2. Na mesma panela, coloque o sal, o restante do azeite e frite os pimentões por 5 minutos.
3. Retire e despeje em outro prato.
4. Coloque o frango e frite até dourar.
5. Coloque todos os ingredientes novamente na panela, misture bem e refogue por mais 2 minutos.
6. Em uma xícara, misture o molho shoyu, o amido de milho e a água.
7. Mexa bem e junte a mistura de frango.
8. Cozinhe, até formar um molho espesso.
9. Coloque em uma travessa, polvilhe com amendoim e sirva quente.

SUA RECEITA
MERECE





REF. 0130
TIRINHAS DE FRANGO AURORA
 300 g, cx. com 16 un



REF. 0693
CORAÇÃO DE FRANGO C•VALE
 1 kg, cx. com 18kg



REF. 0334
CORAÇÃO DE FRANGO NACIONAL
 2kg, cx. com 6 un



REF. 0157
SALSICHA ALIBEM 21 cm
 2,5kg, cx. com 4 un



REF. 0116
SALSICHÃO SUÍNO ALIBEM
 1kg, cx. com 15 un



REF. 0665
SALSICHÃO TOSCANA LEBON
 5kg, cx. com 4 un



REF. 0949
SALSICHA CONGELADA LEBON
 4kg, cx. com 4 un



REF. 0114
SALSICHA ALIBEM 14 cm
 2,5kg, cx. com 4 un



REF. 0112
FILEZINHO SUÍNO ALIBEM
 Cx. com 10kg



REF. 0566
SOBREPALETA SUÍNO PAMPLONA
 Cx. com 10 kg



REF. 0910
PANGA FILÉ S/GORDURA
 Cx. com 10 kg



REF. 1036
FILÉ DE TILÁPIA IQF
 6kg, cx. com 2 un



CHEESECAKE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

BASE

- 2/3 de pacote de biscoito maisena triturado (cerca de 140g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

RECHEIO

- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 2 potes (300 g) de cream cheese
- 3 ovos médios
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (café) de raspas de limão
- 2/3 de xícara (chá) de polpa de maracujá (90g - 1 unidade)

COBERTURA

- 1½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 e ½ colher (sopa) de amido de milho
- 1/3 de xícara (chá) de polpa de maracujá com sementes



MODO DE PREPARO

• **BASE:** Misture o biscoito com a manteiga até formar uma farofa. Forre o fundo de uma fôrma de aro removível untada (20 cm de diâmetro) e reserve na geladeira.

• **RECHEIO:** Bata o creme de leite com o cream cheese, os ovos, o açúcar e o suco de limão até ficar cremoso. Sem bater, misture as raspas e a polpa de maracujá. Despeje sobre a base e asse em forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 45 minutos ou até o recheio ficar firme. Reserve.

• **COBERTURA:** Ferva o açúcar com a água e o suco de maracujá por 4 minutos. Junte o amido dissolvido em um pouquinho de água e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Agregue a polpa de maracujá com sementes, espere esfriar, mexendo de vez em quando para não formar película, e espalhe sobre a torta. Leve à geladeira por 3 horas antes de desenformar e servir. Variação: Se desejar, substitua a cobertura por 1 pote pequeno de geleia de maracujá (220 g) derretida em 4 colheres (sopa) de água.



BAKED POTATO COM BACON

INGREDIENTES

- 10 batatas médias
- 350g de bacon picado
- 1 bisnaga de requeijão cremoso
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 caixinha de creme de leite
- 250g de presunto ou peito de peru
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha, alho e cebola picados
- Óleo
- 3 colheres de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas inteiras por 30 minutos. Depois, embrulhe todas em papel alumínio e leve ao forno até estarem totalmente cozidas por dentro. Retire a massa da batata, deixando um furo para adicionar o recheio. Faça um purê com a massa da batata!

2. RECHEIO: frite o bacon picado até todo bacon ficar bem sequinho. Refogue o presunto ou peito de peru com os temperos em óleo e junte o purê das batatas. Por fim, é hora da montagem: com as batatas furadas, coloque 1 colher do recheio, adicione o requeijão cremoso, mais 1 colher do recheio e por cima salpique o queijo parmesão ralado. Leve ao forno por 10 minutos. Ao servir, coloque o creme de leite e por cima salpique o bacon em cubinhos.



RESFRIADOS

Laticínios

Embutidos



REF. 0331

**QUEIJO RALADO
PAMPA**
500g, cx. com 20 un



REF. 1031

**QUEIJO CHEDDAR
FATIADO POLENGHI**
2,73Kg, cx. com 4 un



REF. 0846

**CREAM CHEESE
POLENGHI**
1,5kg, cx. com 4 un



REF. 1027

**MOLHO CHEDDAR
POLENGHI**
1,5kg, cx. com 4 un



REF. 0891

**CREAM CHEESE
TRADICIONAL QUATÁ**
1,2kg, cx. com 10 un



REF. 1085

**QUEIJO GORGONZOLA
QUATÁ**
Unidade 3 kg



REF. 0327

**QUEIJO GORGONZOLA
CUNHA QUATÁ**
0,5 Kg



REF. 0317

**REQUEIJÃO CULINÁRIO
VÓ ALZIRA**
Unidade com 1,5kg



REF. 0646

**QUEIJO MUSSARELA
FATIADO**
Unidade com 2kg



REF. 0645

**QUEIJO MUSSARELA
INTEIRO**
Unidade com 2kg



REF. 0648

**QUEIJO LANCHE
FATIADO**
Unidade com 2kg



REF. 0324

**REQUEIJÃO SABOR
CHEDDAR FRIZZO**
Unidade com 1,8kg



REF. 0323

**REQUEIJÃO CREMOSO
FRIZZO**
Unidade com 1,8kg



REF. 0574

**MANTEIGA EM
BARRA FRIZZO**
Unidade com 5kg



REF. 0320

**QUEIJO COALHO
FRIZZO**
Unidade com 2,3 kg



REF. 0322

**QUEIJO PROVOLONE
FRIZZO**
Unidade com 3kg



REF. 0509

**RICOTA TRADICIONAL
FRIZZO**
Unidade com 250g



REF. 0873

NATA FRIZZO
Balde 3,5kg



REF. 0107

**PRESUNTO INTEIRO
NOBRE**
3,5kg, cx. com 2 un



REF. 0104

**APRESUNTADO
FATIADO COTRIPAL**
1kg, cx. com 9 kg



REF. 1001

**APRESUNTADO
INTEIRO LEBON**
2,5kg, cx. com 6 un



REF. 0663

**PRESUNTO
FATIADO LEBON**
1kg, cx. com 9 un

Laticínios
FRIZZO



@laticiniosfrizzo

contato@laticiniosfrizzo.com.br
(54) 3227 1069 - 3227 2322





REF. 0644

**BACON MANTA
PERNIL BORRUSIA**
Peça 3kg



REF. 0132

**LINGUIÇA FININHA
SEARA**
2,5kg, cx. com un



REF. 0131

**BACON MANTA
PALETA SEARA**
Cx. 13kg



REF. 1092

BACON CUBOS
1kg, cx. com 10 kg



REF. 0684

**BACON MANTA
BARRIGA LEBON**
cx. com 14 kg



REF. 1007

BACON FATIAS
750g, cx com 10 un



REF. 0685

**LINGUIÇA TORTA
LEBON**
2,5kg, cx. com 6 un



REF. 0113

LINGUIÇA TORTA ALIBEM
2,5kg, cx. com 4 un



REF. 1000

LINGUIÇA RETA COTRIPAL
Pacote com 5kg



ALIMENTE-SE BEM
Viva bem.





SECOS

- Cereais
- Farináceos
- Massas
- Temperos e Condimentos
- Enlatados
- Sobremesas
- Café
- Variedades
- Conservas
- Azeites, Gorduras e Óleos
- Bebidas, Sucos e Vinhos
- Chás



REF. 0521

**ARROZ BIJU
BRANCO TIPO 1**
5kg, fd. com 6 un



REF. 0525

ARROZ BIJU ARBÓRIO
1kg, fd. com 10 un



REF. 0529

**ARROZ BIJU
INTEGRAL TIPO 1**
10kg, fd. com 10 un



REF. 0542

**ARROZ BIJU
PARBOILIZADO TIPO 1**
10kg, fd. com 10 un

REF. 0522

**ARROZ BIJU
BRANCO TIPO 1**
10kg, fd. com 10 un



REF. 0549

ARROZ BIJU 8 GRÃOS
500g, cx. com 24 un



REF. 0546

**ARROZ TIO JOÃO
7 CEREAIS + SOJA**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0548

**ARROZ TIO JOÃO
7 GRÃOS**
500g, cx. com 12 un



REF. 0524

**ARROZ TIO JOÃO
GOURMET TIPO 1**
5kg, fd. com 6 un

REF. 0527

**ARROZ TIO JOÃO
GOURMET TIPO 1**
10kg, fd. com 10 un



REF. 0519

**ARROZ TIO JOÃO
COZINHA TAILANDESA
JASMINE TIPO 1**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0539

**ARROZ TIO JOÃO
COZINHA INDIANA
BASMATI**
500g, cx. com 12 un



REF. 0551

**ARROZ TIO JOÃO
COZINHA CHINESA
PRETO**
500g, cx. com 12 un



REF. 0540

**ARROZ TIO JOÃO
PARBOILIZADO TIPO 1**
5kg, fd. com 6 un

REF. 0541

**ARROZ TIO JOÃO
PARBOILIZADO TIPO 1**
10kg, fd. com 10 un



REF. 0528

**ARROZ TIO JOÃO
INTEGRAL TIPO 1**
10kg, fd. com 10 un



REF. 0520

**ARROZ TIO JOÃO
CARNAROLI TIPO 1**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0526

**ARROZ TIO JOÃO COZ.
FRANCESA - VERMELHO**
500g, fd. com 12 un

PRODUTOS IDEAIS PARA CONSUMIDORES EXIGENTES!

Seja qual for a necessidade do seu cliente, a Josapar oferece uma grande variedade de produtos, contando com linhas como Tio João, Meu Biju e Nova Oliva. São opções nutritivas e saborosas que proporcionam refeições com mais praticidade e ótimo rendimento na sua cozinha.





TORTA DE 8 GRÃOS COM QUINOA RECHEADA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de **8 Grãos Integrais com Quinoa Meu Biju**;
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de leite;
- 1/2 xícara de Azeite Nova Oliva;
- 2 ovos;
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico;
- 200g de frango cozido e desfiado;
- 1/2 cebola picada;
- 1 tomate picado;
- Sal e pimenta a gosto;
- 2 colheres (sopa) de requeijão;
- 1 colher (chá) de manteiga.

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o 8 Grãos Integrais com Quinoa Meu Biju conforme embalagem, reserve e espere esfriar.
2. Em uma frigideira, refogue a cebola, tomate e o frango desfiado. Acrescente o requeijão e finalize com sal e pimenta a gosto.
3. Para a massa, bata no liquidificador os ovos, azeite, leite, a farinha e o fermento. Depois, misture o arroz. Unte uma forma com manteiga e coloque a mistura. Em temperatura de 180°, asse por 15 minutos ou até dourar.
4. Retire da forma, abra a massa ao meio e recheie com o frango.
5. Pronto! Agora, é só servir.



8 GRÃOS INTEGRAIS
COM QUINOA MEU BIJU



FEIJÃO PRETO
MEU BIJU

BOLINHO DE FEIJÃO COM COUVE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de **Feijão Preto Meu Biju**;
- 1 cebola pequena picada;
- 2 dentes de alho;
- Sal e pimenta a gosto;
- Cebolete picada;
- Meia couve picada;
- 1 ovo;
- Colheres de sopa de farinha de trigo;
- 1 fio de Azeite Nova Oliva.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, cozinhe o Feijão Preto Meu Biju com 4 xícaras de água. Depois de cozido, reserve.
2. Frite com um fio de Azeite Nova Oliva a cebola e o alho.
3. Depois, coloque a couve bem picadinha.
4. Processe o feijão até ficar uma massa homogênea.
5. Misture um ovo inteiro, 2 colheres de farinha de trigo, cebolete, sal e pimenta.
6. Faça bolinhas e recheie com a couve.
7. Em uma frigideira, aqueça o óleo em fogo brando e frite os bolinhos. Sirva.



REF. 0530

**FEIJÃO VERMELHO
BIJU TIPO 1**
500g, fd. com 30 un



REF. 0531

**FEIJÃO CARIOCA
BIJU TIPO 1**
1kg, fd. com 30 un



REF. 0538

**FEIJÃO PRETO
BIJU TIPO 1**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0577

**FEIJÃO BRANCO
BIJU TIPO 1**
500g, fd. com 30 un



REF. 1058

**ERVILHA PARTIDA
ARBAZA TIPO 2**
500g, cx. com 12 un



REF. 0654

**LENTILHA ARBAZA
TIPO 1**
500g, fd. com 12 un



REF. 1005

**FEIJÃO CARIOCA
ARBAZA TIPO 1**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0754

**FEIJÃO PRETO
MIOTTO TIPO 1**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0783

**FARINHA DE
MANDIOCA CORSETTI**
1kg, cx. com 12 un



REF. 0840

**FARINHA DE MANDIOCA
CORSETTI TORRADA**
500g, cx. com 12 un



REF. 0120

**FARINHA DE MILHO
SINHÁ MÉDIA**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0121

**FARINHA DE MILHO
SINHÁ GROSSA**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0279

**FARINHA DE
MANDIOCA YOKI**
1kg, fd. com 12 un



REF. 0283

**FARINHA DE
ROSCA YOKI**
500g, fd. com 24 un



REF. 0122

**FARINHA DE MILHO
SINHÁ PRÉ-COZIDA**
500g, fd. com 12 un



REF. 1076

**FARINHA DE MILHO
SINHÁ FINA**
1kg, fd. com 10 un

REF. 0280

**FARINHA DE
MANDIOCA YOKI**
5kg, fd. com 5 un

REF. 0284

**FARINHA DE
ROSCA YOKI**
5kg, fd. com 5 un



REF. 0505

FARINHA DE ROSCA ORQUÍDEA
500g, fd. com 10 un

REF. 0845

FARINHA DE ROSCA ORQUÍDEA
5kg, fd. com 5 un



REF. 0356

FARINHA DE TRIGO ORQUÍDEA
1kg, fd. com 10 un

REF. 0357

FARINHA DE TRIGO ORQUÍDEA
5kg, fd. com 5 un



REF. 0354

PANKO ORQUÍDEA
1kg, fd. com 5 un



REF. 0306

FARINHA DE TRIGO NORDESTE MASSA FRESCA
5kg, fd. com 5 un



REF. 0866

FARINHA DE TRIGO NORDESTE PREMIUM
5kg, fd. com 5 un



REF. 0358

FARINHA DE TRIGO NORDESTE
1kg, fd. com 10 un

REF. 0359

FARINHA DE TRIGO NORDESTE
5kg, fd. com 5 un



REF. 0363

MASSA PARAFUSO COM OVOS NORDESTE
500g, fd. com 15 un



REF. 0364

MASSA PENNE COM OVOS NORDESTE
500g, fd. com 15 un



REF. 0362

MASSA NINHO COM OVOS NORDESTE
500g, fd. com 20 un



REF. 0360

MASSA CABELO DE ANJO COMO OVOS NORDESTE
500g, fd. com 20 un



REF. 0361

MASSA ESPAGUETE COM OVOS NORDESTE
500g, fd. com 30 un

INOVAR PARA
INSPIRAR



Para cada produto,
uma nova oportunidade.
Acesse moinhodonordeste.com.br
e conheça o nosso portfólio.



REF. 0887
MASSA NISSIN
YAKISSOBA
 500g, cx. com 20 un



REF. 0888
MASSA NISSIN
ESPAGUETE - 3 MIN.
 500g, cx. com 20 un



REF. 0889
MASSA NISSIN
ESPAGUETE - 5 MIN.
 500g, cx. com 20 un



REF. 0367
MASSA ORQUÍDEA
GRANO DURO
SPAGHETTI
 500g, fd. com 20 un



REF. 0723
MASSA ORQUÍDEA
COM OVOS ESPAGUETE
FURADINHO
 500g, fd. com 20 un



REF. 0865
MASSA ORQUÍDEA COM
OVOS TORTIGLIONE
 500g, fd. com 20 un



REF. 0504
MASSA ORQUÍDEA
PARAFUSO TRICOLERE
COM VEGETAIS
 500g, fd. com 20 un



REF. 0365
MASSA ORQUÍDEA
GRANO DURO FUSILLI
 500g, fd. com 20 un



REF. 0366
MASSA ORQUÍDEA
GRANO DURO PENNE
 500g, fd. com 20 un



REF. 0285
FAROFA PRONTA YOKI
 500g, cx. com 24 un



REF. 1076
TAPIOCA
GRANULADA YOKI
 500g, cx. com 12 un



REF. 0136
BATATA PALHA KEM
 1kg, fd. com 8 un



REF. 0137
BATATA PALHA
VALE DO SOL
 1kg, fd. com 8 un





REF. 0212
CATCHUP CEPÊRA
 3,5kg, cx. com 4 un



REF. 0794
MOLHO BARBECUE CEPÊRA
 3,5kg, cx. com 4 un



REF. 0791
MOLHO BARBECUE CEPÊRA
 1kg, cx. com 12 un



REF. 0797
MOLHO BARBECUE CEPÊRA
 400g, cx. com 24 un



REF. 0800
MOSTARDA DIJON CEPÊRA
 190g, cx. com 12 un



REF. 0801
MOSTARDA RÚSTICA CEPÊRA
 190g, cx. com 12un



REF. 0803
MOSTARDA COM MEL CEPÊRA
 400g, cx. com 12 un



REF. 0608
MOSTARDA CEPÊRA
 3,3kg, cx. com 4 un



MOLHO CEPÊRA
ALHO REF. 0292
PIMENTA REF. 0809
INGLÊS REF. 0296
 1L, cx. com 12 un



MOLHO CEPÊRA PIMENTA
CHIPOTLE REF. 0931
MEXICANO REF. 0932
SRIRACHA REF. 0934
EXTRA FORTE REF. 0935
 270ml, cx. com 12 un



REF. 0596
SACHET PIMENTA VERMELHA CEPÊRA
 5g, cx. com 175 un



REF. 0802
MOLHO CEPÊRA AMERICAN BURGUER
 190g, cx. com 12 un



MOLHO CEPÊRA PIMENTA
CHIPOTLE REF. 0792
MEXICANO REF. 0811
EXTRA FORTE REF. 0793
 60ml, cx. com 12 un



MOLHO CEPÊRA
ALHO REF. 0291
PIMENTA REF. 0795
INGLÊS REF. 0804
 150ml, cx. com 12 un



CÊ PIRA NO SABOR CÊ PIRA NA CEPÊRA

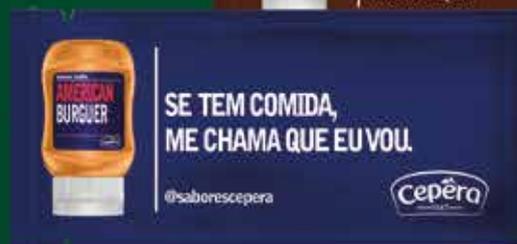
NOSSOS SABORES ACOMPANHAM A TENDÊNCIA DA GASTRONOMIA

E AFINAL...

GOSTO E SABOR ?
SÃO A MESMA COISA

GOSTO = SENTIDO DO PALADAR
ATRAVÉS DE ESTÍMULO PROPORCIONADO POR
SUBSTÂNCIAS PRESENTES NOS ALIMENTOS.

SABOR = COMBINAÇÃO DOS SENTIDOS
O PALADAR (QUE SE REFERE AO GOSTO) + OUTRO
SENTIDO, EX. OLFATO (QUE DÁ O AROMA DOS
ALIMENTOS).



POTES DE **SACHETS**

LANÇAMENTOS **SACHETS!**

DESCOBERTAS
NOVOS GOSTOS

NA LÍNGUA EXISTEM VÁRIAS PÁPILAS ONDE SE ENCONTRAM AS
CÉLULAS SENSORIAIS, QUE SÃO CAPAZES DE IDENTIFICAR OS
GOSTOS DOS ALIMENTOS.

**GOSTO
DOCE**

**GOSTO
SALGADO**

**GOSTO
UMAMI**

**GOSTO
STARCH**

**GOSTO
KOKUMI**

**GOSTO
AZEDO**

**GOSTO
AMARGO**

GOSTO SABOROSO
E AGRADÁVEL.
REALCE
DE SABOR.

SABOR DOS
CARBOIDRATOS

SABOR RICO / DEIXA
ALIMENTOS COM
POUCA GORDURA
MAIS GOSTOSOS

*DE ACORDO COM PESQUISA
REALIZADA NO JAPÃO

www.cepera.com.br - (11) 4646-4600



/saborescepera





REF. 0598

KETCHUP HEINZ BAG
2kg, cx com 8 un



REF. 0907

KETCHUP HEINZ FRASCO
397g, cx. com 16un



REF. 0251

KETCHUP HEINZ SACHET
7g, cx com 192 un



REF. 0849

MOLHO BARBECUE HEINZ
397g, cx com 16 un



REF. 0599

MOSTARDA AMARELA HEINZ BAG
2kg, cx com 8 un



REF. 0906

MOSTARDA AMARELA HEINZ FRASCO
255g, cx com 16 un



REF. 0254

MOSTARDA AMARELA HEINZ SACHÊ
5g, cx com 192 un



REF. 0905

MAIONESE FRASCO HEINZ
390g, cx. com 16 un



REF. 1003

CATCHUP HEMMER
3,8kg, cx. com 4 un



REF. 0054

MOSTARDA AMARELA HEMMER
3,6kg, cx. com 4 un



REF. 0670

MOSTARDA ESCURA HEMMER
3,6kg, cx. com 4 un



REF. 0260

MAIONESE HEINZ SACHET
7g, cx com 192 un



REF. 0211

MOLHO QUALIMAX 4 QUEIJOS
400g, cx. com 20 un



REF. 0250

CATCHUP PREDILECTA
3,2kg, cx. com 4 un



REF. 0500

MOLHO TOMATE PREDILECTA
340g, cx. com 24 un



MOLHO PREDILECTA

LEMON REF. 0674

ITALIAN REF. 0675

FRENCH REF. 0676

PARMESAN REF. 0679

CASEIRO REF. 0680

IOGURT REF. 0681

ERVAS FINAS REF. 0682

235ml, cx. com 12 un



REF. 0216
MAIONESE
ODERICH BAG
 1kg, cx. com 6 un



REF. 0309
BARBECUE
SACHET ODERICH
 8g, cx. com 200 un



REF. 0213
CATCHUP
SACHET ODERICH
 8g, cx. com 200 un



REF. 0217
MAIONESE SACHET
ODERICH
 8g, cx. com 200 un



REF. 0222
MOSTARDA SACHET
ODERICH
 7g, cx. com 200 un



REF. 0614
MAIONESE ODERICH
 3kg, cx. com 6 un



REF. 0211
CATCHUP ODERICH
 3kg, cx. com 6 un



REF. 0221
MOSTARDA RIBS ODERICH
 3kg, cx. com 6 un



REF. 0220
MOSTARDA ODERICH
 3kg, cx. com 6 un

SECOS — temperos / condimentos



Do RS para mais
 de 80 países!



1908
 DESDE



REF. 0612

MAIONESE PETITOSA

Balde 3kg, cx. com 6 un



REF. 0398

**MAIONESE QUERO
USO PROFISSIONAL**

Balde 3kg, cx. com 6 un



REF. 0847

**MAIONESE BAG
QUERO**

1,02kg, cx. com 12 un



REF. 1144

**MOLHO BARBECUE
ARRIFANA**

3,5kg, cx. com 4 un



REF. 0658

**OVOS PASTEURIZADO
DESIDRATADO - NATUROVOS**

1kg, cx. com 20un



REF. 0025

**CANELA EM CASCA
BIOMICA**

Pacote com 500g



REF. 0026

**CANELA EM
PÓ BIOMICA**

Pacote com 500g



REF. 0027

COENTRO BIOMICA

Pacote com 1kg



REF. 0030

CRAVO BIOMICA

Pacote com 500g



REF. 0188

**PIMENTA PRETA
BIOMICA**

Pacote com 500g



REF. 0033

**FERMENTO
QUÍMICO BIOMICA**

1kg, fd. com 10kg



REF. 0029

COMINHO BIOMICA

Pacote com 500g



REF. 0619

CHIMICHURRI BIOMICA

Pacote com 500g



REF. 0912

**PÁPRICA DOCE
BIOMICA**

Pacote com 1kg



REF. 0962

**PÁPRICA PICANTE
BIOMICA**

Pacote com 1kg



REF. 1149

**PÁPRICA
DEFUMADA**

Pacote com 500g



REF. 0621

**GERGELIM SEM
PELE BIOMICA**
Pacote com 1kg



REF. 0034

ORÉGANO BIOMICA
Pacote com 500g



REF. 0083

**ALHO FRITO
DESIDRATADO
BIOMICA**

Pacote com 1,01 Kg



REF. 0036

**NOZ MOSCADA MOÍDA
BIOMICA**

Pacote com 500g



REF. 0020

**AÇAFRÃO MOÍDO
BIOMICA**
Pacote com 500g



REF. 0024

**AMIDO DE MILHO
BIOMICA**
1kg, fd com 10un



REF. 0023

ADOBO BIOMICA
Pacote com 500g



REF. 0031

CURRY BIOMICA
Pacote com 500g



REF. 0032

ERVAS FINAS BIOMICA
Pacote com 500g



RECEITA

FONTE: www.biomica.com.br

MINI MUFFIN DE ERVAS FINAS OU PÁPRICA

INGREDIENTES

MASSA

- ½ colher (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) de cebola picadinha;
- ½ colher (chá) sal;
- **2 colheres (sopa) de fermento em pó BIOMICA;**
- ½ xícara de salsa picada;
- **1 colher (sopa) de ervas finas BIOMICA;**
- **1 pitada de pimenta preta (do-reino) BIOMICA;**

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de parmesão ralado;
- 1 ovo;
- ½ xícara de leite;

RECHEIO:

- 100g de cream cheese;
- Ervas finas ou Páprica a gosto.



MODO DE PREPARO

1. Bata o ovo e o leite;
2. Misture os outros ingredientes mexendo delicadamente;
3. Salpique farinha de trigo em forminhas untadas e coloque nelas a mistura, em colheradas;
4. Asse em temperatura média por 10 minutos ou até o centro dos muffins estufar e secar;
5. Corte os mini muffins ao meio, recheie-os com o cream cheese, misturados com as ervas finas.



**PIMENTA
PRETA**



**FERMENTO
EM PÓ**



ERVAS FINAS



REF. 0274
SAL MOÍDO
MIRAMAR
 1kg, fd. com 10kg



REF. 0275
SAL REFINADO
LEBRE
 1kg, fd. com 10kg



REF. 0276
SAL SACHET
BOM SABOR
 1g, cx. com 2000 un



REF. 0273
SAL GROSSO
PIRATA
 1kg, fd. com 15kg



REF. 0177
VINAGRE ROSINA
ALCOOL
 750ml, fd. com 12 un



REF. 0178
VINAGRE ROSINA
ALCOOL
 4,9L, fd. com 2 un



REF. 0179
VINAGRE ROSINA
BALSÂMICO
 500ml, cx. com 12 un



REF. 0180
VINAGRE ROSINA
MAÇÃ
 750ml, fd. com 12 un



REF. 0181
VINAGRE ROSINA
VINHO TINTO
 750ml, fd. com 12 un



REF. 0182
VINAGRE ROSINA
VINHO TINTO
 4,9L, fd. com 2 un



REF. 0044
VINAGRE SACHET
CASTELO
 4ml, cx. com 200 un



REF. 0964
FUMAÇA LÍQUIDA
ARRIFANA
 500ml, cx. com 12 un

ROSINA
 SERRA GAÚCHA | DESDE 1991

Agora você limpa, tempera e cria novos sabores na cozinha, tudo com Rosina.

Foi o tempo em que vinagre servia só para temperar salada. Super dinâmico, vem conquistando novos consumidores conscientes de seus benefícios para alimentação, saúde, cuidado com casa, plantas e animais.



BALSÂMICO 500 ml

ÁLCOOL 750 ml

MAÇÃ 750 ml

VINHO BRANCO 4,9L

VINHO TINTO 4,9L

LIMPEZA 2,9L



panizon.com.br



REF. 0086

**ALHO PICADO
PORTOBELLO**
Balde 3kg



REF. 0021

**AÇÚCAR CONFEITEIRO
BIOMICA**
1kg, fd. com 10kg



REF. 0022

**AÇÚCAR DE
BAUNILHA BIOMICA**
1kg, fd. com 10kg



REF. 0727

COLORAU SINHÁ
500g, cx. com 20 un



REF. 0787

**AÇÚCAR ALTO
ALEGRE CRISTAL**
2kg, fd. com 15 un



REF. 0038

**AÇÚCAR ALTO
ALEGRE REFINADO**
1kg, fd. com 10 un



REF. 0997

**AÇÚCAR MASCAMO
PUXA DA BOA**
Unidade 1kg



REF. 0939

**AÇÚCAR MASCAMO
SACHET BOM SABOR**
5g, cx. com 200 un



REF. 0904

**AÇÚCAR SACHET
BOM SABOR**
0,5g, cx. com 1.000 un



REF. 0372

**ADOÇANTE SACHET
BOM SABOR**
0,5g, cx. com 1.000 un



REF. 0810

**AZEITE DE DENDÊ
CEPÊRA 900ml**
900ml, cx. com 12 un



REF. 0799

**AROMA DE BAUNILHA
CEPÊRA**
500ml, cx. com 12 un



RECEITA

FONTE: www.cepera.com.br

PANA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MARACUJÁ E AROMA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 500ml de Creme de Leite fresco;
- 1 xícara de Açúcar;
- 6g de Gelatina Incolor;
- 1 colher de sopa de **Aroma de Baunilha Cepêra;**

PARA CALDA:

- 1 maracujá grande;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1/2 xícara de água;

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela acrescente o creme de leite, o açúcar e o **Aroma de Baunilha Cepêra;**
2. Cozinhe em fogo baixo sem ferver por 8-10 minutos;
3. Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem;
4. Adicione ao creme de leite morno;
5. Divida o creme de leite em potinhos e leve à geladeira até que endureça.



PARA A CALDA:

Em uma panela adicione o maracujá, o açúcar e a água. Cozinhe em fogo baixo até que o açúcar derreta e a calda engrosse levemente.





GELÉIA GOURMET BOM PRINCÍPIO

- ABACAXI/PIMENTA REF. 0718
- CEBOLA CARAMELIZADA REF. 0736
- MORANGO/PIMENTA REF. 0717
- PIMENTA VERMELHA REF. 0716
- ALHO CARAMELIZADO REF. 0719

1,01kg, cx. com 6 un



DOCE DE FRUTA BOM PRINCÍPIO

- ABÓBORA C/ COCO REF. 1022
- FIGO REF. 0710
- MORANGO REF. 0709
- PÊSSEGO REF. 0708
- UVA REF. 0707
- MAÇÃ COM CANELA REF. 0712

400g, cx. com 6 un



DOCE DE FRUTA BOM PRINCÍPIO

- ABACAXI REF. 0737
- ABÓBORA C/ COCO REF. 1021
- BANANA REF. 0738
- FIGO REF. 0702
- GOIABA REF. 0739
- MORANGO REF. 0703
- UVA REF. 0704

Unidade com 4,8kg



DOCE DE LEITE BOM PRINCÍPIO

- PURO REF. 0705
- MAIS CONSISTENTE REF. 0790
- MAIS CREAM (SORO) REF. 0706

Unidade com 4,8kg



REF. 0765

DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE BOM PRINCÍPIO

Unidade com 4,8kg



REF. 0861

RECHEIO E COBERTURA BOM PRINCÍPIO CHOCOLATE AO LEITE

Unidade com 2,5kg



REF. 0946

RECHEIO E COBERTURA BOM PRINCÍPIO CHOCOLATE BRANCO

Unidade com 2,5kg



REF. 0753

DOCE DE LEITE MAIS CREAM (SORO) BOM PRINCÍPIO

Unidade com 9,8kg



REF. 0750

DOCE DE LEITE PURO BOM PRINCÍPIO

400g, cx. com 6 un



**RECHEIOS E COBERTURAS
LINHA FRUTAS - BOM PRINCÍPIO**

- ABACAXI REF. 0741
- BANANA C/ CANELA REF. 0729
- COCO CREMOSO REF. 0731
- DAMASCO REF. 0945
- FRUTAS VERMELHAS REF. 1035
- GOIABA REF. 0752
- LARANJA REF. 0944
- MAÇÃ C/ CANELA REF. 0735
- MARACUJÁ REF. 0733
- MORANGO REF. 0728
- UVA REF. 0732

1,01kg, cx. com 6 un

**RECHEIOS E COBERTURAS
BOM PRINCÍPIO**

- BAUNILHA
- BEIJINHO
- BRIGADEIRO DE COLHER
- CREME DE BOMBOM
- DOCE DE LEITE
- LEITE CONDENSADO

1,01kg, cx. com 6 un

- REF. 0947
- REF. 0758
- REF. 0757
- REF. 0713
- REF. 1034
- REF. 0744



**RECHEIOS E COBERTURAS
LINHA CHOCOLATE - BOM PRINCÍPIO**

- CHOCOLATE REF. 0720
- CHOCOLATE COM AVELÃ REF. 0740
- CHOC. TRUFADO AO RUM REF. 0748
- CHOCOLATE MEIO AMARGO REF. 0722
- CHOCOLATE BRANCO REF. 0721
- CHOC. BRANCO C/ COOKIES REF. 0746
- LEITINHO REF. 0747

1,01kg, cx. com 6 un



**RECHEIOS E COBERTURAS
LINHA BIA CREAM - BOM PRINCÍPIO**

- CHOCOLATE AO LEITE REF. 0734
- CHOCOLATE COM AVELÃ REF. 0730
- CHOCOLATE BRANCO REF. 0745

1,01kg, cx. com 6 un





REF. 1074
CREME CULINÁRIO
DAUS
 1L, cx. com 12 lts



REF. 0390
CREME CHANTILLY
CLASSIC - DAUS
 1L, cx. com 12 lts



REF. 1116
COBERTURA CHOCOLATE
MARFIM - NESTLÉ
 1 kg, cx. com 12 un



REF. 1120
COBERTURA CHOCOLATE
MEIO AMARGO - NESTLÉ
 1 kg, cx. com 12 un



REF. 1117
COBERTURA CHOCOLATE
AO LEITE - NESTLÉ
 1 kg, cx. com 12 un



REF. 1121
COBERTURA CHOCOLATE
BLEND - NESTLÉ
 1 kg, cx. com 12 un



REF. 1118
RECHEIO E COBERTURA
CHOCOLATE
MOÇA - NESTLÉ
 2,54 kg, cx. com 6 un



REF. 1119
RECHEIO E COBERTURA
LEITE CONDENSADO
MOÇA - NESTLÉ
 2,61 kg, cx. com 6 un



REF. 1097
LEITE CONDENSADO
MOÇA - NESTLÉ
 2,6 kg, cx. com 6 un



REF. 1098
BEIJINHO MOÇA
NESTLÉ
 2,4 kg, cx. com 6 un



REF. 1099
BRIGADEIRO MOÇA
NESTLÉ
 2,57 kg, cx. com 6 un



REF. 0391
CREME DE LEITE
ITALAC
 200ml, cx. com 24 un



REF. 817
CREME CULINÁRIO
ELEGÊ
 1L, cx. com 12 lts



REF. 0806
CREME CULINÁRIO
TRIANGULO
 1L, cx. com 12 un



REF. 0618
CREME DE LEITE
ITALAC
 1,03l, cx. com 12 lt

Ourolac agora é

DAUS®

Os produtos Daus somam
qualidade, versatilidade,
tecnologia e alto custo-benefício.

Experimente e comprove!



Creme Culinário

- Não altera o sabor das receitas
- Prolonga a durabilidade dos pratos
- Aceita adição de cítricos
- Suporta altas temperaturas



Receita de Pudim Daus

Ingredientes Pudim

- 1 litro de **Creme Culinário Daus**
- 350g de açúcar
- 5 ovos

Ingredientes Calda de Caramelo

- 300g de açúcar
- 150ml de água

Modo De Preparo

• Caramelo

Em uma panela coloque o açúcar e leve ao fogo médio, mexa até que o açúcar derreta completamente. Abaixar o fogo e adicione a água, mexa novamente até dissolver todo o açúcar. Reserve.

• Pudim

Em um recipiente misture o **Creme Culinário Daus**, o açúcar e os ovos. Numa forma com furo coloque a calda de caramelo e o pudim. Leve ao forno em banho maria numa temperatura de 130°C por 55 minutos. Deixe na geladeira por 2 horas e sirva.



Chantilly Classic

- Excelente estabilidade
- 50 minutos de bancada
- 1 litro rende até 4x mais em volume
- Definição de bico para confeitaria
- Permite adição de corantes e sabores
- Branco neve





REF. 0617

LEITE CONDENSADO ITALAC
395g, cx. com 27 un



REF. 0699

LEITE CONDENSADO ITALAC
2,5kg, cx. com 4 un



REF. 0263

LEITE CONDENSADO PIRACANJUBA
395g, cx. com 27 un



REF. 1048

LEITE INTEGRAL PARMALAT
1L, cx com 12 un



REF. 0951

LEITE INTEGRAL TIROL
1L, cx com 12 un



REF. 0941

LEITE DE COCO NORDESTE
200ml, cx. com 24 un



REF. 0265

LEITE DE COCO NORDESTE
500ml, cx. com 12 un



REF. 1111

ACHOCOLATADO NESCAU 2.0 SACHET
800g, cx. com 12 un



REF. 1112

CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU - NESTLÉ
2 kg, cx. com 6 un



REF. 1113

CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - NESTLÉ
2 kg, cx. com 6 un



REF. 0059

CHOCOLATE PO 32% QUALIMAX
1kg, cx. com 10 un



REF. 0060

CHOCOLATE PO 50% QUALIMAX
1kg, cx. com 10 un



REF. 0070

BEBIDA CHOC. MÁQUINA QUALIMAX
1kg, cx. com 10 un



REF. 1114

MOUSSE CHOCOLATE BRANCO SUFLAIR NESTLÉ
500g, cx. com 8 un



REF. 1114

MOUSSE CHOCOLATE SUFLAIR NESTLÉ
500g, cx. com 8 un



REF. 1067

COCO RALADO SECO MÉDIO QUALICOCO
1,01kg, fd. com 10 un



GELATINA QUALIMAX

- ABACAXI REF. 0063
- CEREJA REF. 0064
- FRAMBOESA REF. 0065
- LIMÃO REF. 0066
- MORANGO REF. 0067
- PÊSSEGO REF. 0068
- UVA REF. 0069

1kg, cx. com 10kg



PUDIM QUALIMAX

- BAUNILHA REF. 0079
- CHOCOLATE REF. 0080
- COCO REF. 0081
- MORANGO REF. 0082

1kg, cx. com 10 un



MOUSSE QUALIMAX

- CHOCOLATE REF. 0075
- LIMÃO REF. 0076
- MARACUJÁ REF. 0077
- MORANGO REF. 0078

510g, cx. com 20 un



MOUSSE TECNUTRI

- CHOCOLATE REF. 0438
- LIMÃO REF. 0687
- MARACUJÁ REF. 0669
- MORANGO REF. 0668

500g, cx. com 10 un



REF. 0053

GELATINA S/SABOR BIOMICA

250g, cx. com 10 un



REF. 1105

BOMBONS NESTLÉ ESPECIALIDADES

251g, cx. com 30 un



REF. 1107

CHOCOLATE NESTLÉ ALPINO 18x25g

cx. com 12 un



REF. 1109

CHOCOLATE NESTLÉ GALAK 22x25g

cx. com 12 un



REF. 1105

CHOCOLATE NESTLÉ KIT KAT AO LEITE 24x41,5g

cx. com 4 un



REF. 1106

CHOCOLATE NESTLÉ SUFLAIR 20x50g

cx. com 12 un



REF. 1104

CHOCOLATE NESTLÉ MOÇA 28x38g

cx. com 12 un



REF. 1101

CHOCOLATE NESTLÉ PRESTÍGIO 30x33g

cx. com 18 un



REF. 1100

CHOCOLATE NESTLÉ CHOKITO 30x32g

cx. com 18 un



REF. 1102

CHOCOLATE NESTLÉ CHARGE 30x40g

cx. com 12 un



REF. 0786
SAGU DE MANDIOCA
CORSETTI
 500g, fd. com 12 un



REF. 0508
GOIABADA TRADELLI
PREDILECTA
 Bloco 7kg



REF. 1065
GOIABADA
PREDILECTA
 300g, cx. com 36 un



REF. 0018
ABACAXI RODELAS
BREHM
 400g, cx. com 12 un



REF. 0664
FIGO EM CALDA
ODERICH
 450gr, cx. com 6 un



REF. 0223
PÊSSEGOS EM CALDA
ODERICH METADES ESPECIAL
 450g, cx. com 12 un



REF. 0139
BISCOITO MARIA
CHOCOLATE - GERMANI
 400g, cx. com 24 un



REF. 0948
BISCOITO MARIA
GERMANI
 400g, cx. com 24 un



REF. 0352
BISCOITO MARIA
CHOCOLATE - ORQUIDEA
 400g, cx. com 20 un



REF. 0353
BISCOITO MARIA
DIANA
 400g, cx. com 20 un



REF. 0142
CAFÉ MELITTA
TRADICIONAL 1 KG
 1kg, fd. com 10 un



REF. 0902
CAFÉ MELITTA
TRADICIONAL A VÁCUO
 250g, cx. com 20 un

REF. 0143
CAFÉ MELITTA
TRADICIONAL A VÁCUO
 500g, cx. com 20 un



REF. 0901
CAFÉ BOM JESUS
EXTRA FORTE
 500g, cx. com 20 un



REF. 0141
CAFÉ BOM JESUS
TRADICIONAL A VÁCUO
 500g, cx. com 20 un



REF. 0325
FILTRO BRIGITTA 103
 48 un



REF. 0042
PALITO SACHET
BOM SABOR
 Cx. com 2.000 un



REF. 0191

**CEBOLA TINTA
BREHM (VIDRO)**

1,8kg, cx. com 4 un



REF. 0554

**CEBOLA CONSERVA
BREHM**

1,8kg, cx. com 4 un



REF. 0199

**PICLES
BREHM**

1,8kg, cx. com 6 un



REF. 1025

**TOMATE SECO
BREHM**

1,8kg, cx. com 6 un



REF. 0470

MINI MILHO BREHM

1,6kg, cx. com 6 un



REF. 0553

**PIMENTA BIQUINHO
BREHM**

1,8kg, cx. com 6 un



REF. 0196

**OVO DE CODORNA
BREHM**

1,9kg, cx. com 6 un



REF. 0552

**PEPINO MÉDIO EM
CONSERVA BREHM (VIDRO)**

1,8kg, cx. com 6 un



REF. 0208

**PEPINO MIÚDO EM
CONSERVA BREHM**

1,8kg, cx. com 6 un



Tradição
para sua mesa





REF. 0045
ALCAPARRAS
HEMMER 12/13 BALDE
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0046
AZEITONA PRETA COM
CARÇO HEMMER
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0047
AZEITONA PRETA
FATIADA HEMMER
 1,8kg, cx. com 4 un



REF. 0048
AZEITONA PRETA
SEM CARÇO HEMMER
 1,8kg, cx. com 4 un



REF. 0049
AZEITONA VERDE
COM CARÇO 16/20
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0050
AZEITONA VERDE
FATIADA
 1,8kg, cx. com 44



REF. 0051
AZEITONA VERDE
RECHEADA HEMMER
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0052
AZEITONA VERDE
SEM CARÇO
 1,8kg, cx. com 4 un



REF. 0209
PEPINO RODELAS HEMMER
AGRIDOCE P/ BURGERS
 2,9kg, cx. com 4 un



REF. 1003
PEPINO RODELAS HEMMER
AGRIDOCE P/ BURGERS
 440g, cx. com 12 un



REF. 0471
CHAMPIGNON FATIADO
PORTOBELLO
 2kg, cx. com 6 un



REF. 0384
CHAMPIGNON
INTEIRO PORTOBELLO
 2kg, cx. com 6 un



REF. 0408
PALMITO TOLETE
MIRIMAR
 300g, cx. com 15 un



REF. 0407
PALMITO TOLETE
MIRIMAR VIDRO
 1,8kg, cx. com 6 un



REF. 0406
PALMITO RODELA
MIRIMAR
 Vidro 1,8kg, cx. com 6 un



REF. 0382
CEBOLINHA
CRISTAL CIGANO
 2kg, cx. com 4 un



REF. 0582
SARDINHAS EM ÓLEO
GOMES DA COSTA
 125g, cx. com 50 un



REF. 0585
ATUM SÓLIDO 88 LATA
 170g, cx. com 24 un



REF. 0586
ATUM RALADO EM
ÓLEO 88 LATA
 170g, cx. com 24 un



REF. 0587
ATUM RALADO 88
POUCH
 500g, cx. com 12 un



REF. 0214
ERVILHA ODERICH
 2kg, cx. com 6 un



REF. 0543
ERVILHA ODERICH
 200g, cx. com 24 un



REF. 0219
MILHO VERDE ODERICH
 2kg, cx. com 6 un



REF. 0218
MILHO VERDE ODERICH
 200g, cx. com 24 un



REF. 0462
DUETO MILHO/ERVILHA
ODERICH
 2 kg, cx. com 6 un



REF. 0255
MILHO VERDE
PREDILECTA
 1,7 kg, cx. com 6 un



REF. 0258
MILHO VERDE
QUERO
 2kg, cx. com 6 un



REF. 0545
ERVILHA QUERO
 2kg, cx. com 6 un



REF. 1073
PALMITO PICADO
MIRIMAR
 Vidro 300g, cx. com 15 un



REF. 0405
PALMITO PICADO
MIRIMAR
 Vidro 1,8kg, cx. com 6 un





REF. 0940
GORDURA VEGETAL
FLOR DE PALMA
 Cx. com 24 kg



REF. 0870
GORDURA VEGETAL
FLOR DE PALMA
 Balde 15kg



REF. 0002
ÓLEO FLOR
DE ALGODÃO
ICOFORT
 Unid. com 15kg



REF. 0200
GORDURA VEGETAL
COAMO FRY 600
 Unid. com 14,5kg

REF. 0094
ÓLEO PREMIUM
FLOR DE ALGODÃO
ICOFORT
 900ml, cx. com 20 un



REF. 0126
ÓLEO PREMIUM FLOR DE
ALGODÃO - ICOFORT
 6L, cx com 3 un



REF. 0403
ÓLEO DE SOJA PRIMOR
 900ml, cx. com 20 un



REF. 0118
ÓLEO COMP. C/ AZEITE
DE OLIVA SINHA
 500ml, cx. com 12 un



REF. 0560
AZEITE NOVA OLIVA
EXTRA VIRGEM 0,2%
 250ml, cx. com 12 un



REF. 0559
AZEITE NOVA OLIVA
EXTRA VIRGEM 0,2%
 500ml, cx. com 12 un



REF. 0590
AZEITE NOVA OLIVA
EXTRA VIRGEM 0,2%
 5L, cx. com 2 un



REF. 0662
AZEITE OLIVA SACHET
BOM SABOR
 4ml, cx. com 200 un



REF. 0818
MARGARINA
DORIANA COM SAL
 500g, cx. com 12 un



REF. 0819
MARGARINA SOFITELI
75% LIPÍDIOS C/ SAL
 Balde 15KG

FRITE COM

saúde e sabor

O Óleo Flor de Algodão é ideal para frituras, pois não encharca, deixando os alimentos sequinhos e crocantes. Possui grande concentração de ômega 3 e 6 e Vitamina E, um antioxidante natural.



Disponível em balde de 15kg, pet de 6 litros e caixa 20 x 900ml



WWW.ICOFORT.COM.BR - TEL.: 74 3212.0250

FRITE COM saúde e sabor



/OLEOFLOR

Disponível em baldes de 15kg, pedaço 6 litros e caixa 20 x 90cm

PROVE ESSE NOVO JEITO de cozinhar



Disponível em baldes de 3kg, 15kg e caixa de 74kg.

PROVE ESSE NOVO JEITO de cozinhar



100% LÍQUIDA
LIVRE DE
GORDURA
HIDROGENADA
DE BAIXO

Disponível em baldes de 3kg, 15kg e caixa de 30kg.



/margarinamegachef

PROVE ESSE NOVO JEITO de cozinhar

GORDURA
LÍQUIDA DE
PALMA E
ALGODÃO





NÉCTAR SUVALAN 1L

- ABACAXI** REF. 0486
- LARANJA** REF. 0489
- MANGA** REF. 0491
- MARACUJÁ** REF. 0487
- PÊSSEGO** REF. 0490
- UVA** REF. 0488

1L, cx. com 12 un



NÉCTAR SUVALAN 200ml

- ABACAXI** REF. 0480
- LARANJA** REF. 0483
- MANGA** REF. 0485
- MARACUJÁ** REF. 0481
- PÊSSEGO** REF. 0484
- UVA** REF. 0482

200ml, cj. com 3 un
cx. com 9 cj



REFRESCO EM PÓ SUSTENTARE

- ABACAXI** REF. 0448
- LARANJA** REF. 0449
- LIMÃO** REF. 0558
- MORANGO** REF. 0450
- UVA** REF. 0451

1kg, cx. com 10 un



SUCO SUVALAN 200ML

- ABACAXI** REF. 0475
- MAÇÃ** REF. 0473
- MIX** REF. 0474
- PÊSSEGO E MAÇÃ** REF. 0639
- UVA** REF. 0472
- UVA BRANCO** REF. 1028

200ml, conjunto com 3 un
cx. com 9 conjuntos



SUCO SUVALAN 1L

- ABACAXI** REF. 0479
- MAÇÃ** REF. 0477
- MIX** REF. 0478
- UVA** REF. 0476
- MISTO C/ BETERRABA** REF. 0966
- PÊSSEGO E MAÇÃ** REF. 0965

1L, conjunro cx. com 12 un



REF. 0843

VINHO BRANCO DE MESA SECO - SAN MARTIN

1,4L, fd. com 6 un



REF. 0419

VINHO TINTO DE MESA SECO - SAN MARTIN

1,4L, fd. com 6 un



REF. 0420

VINHO TINTO DE MESA SUAVE - SAN MARTIN

1,4L, fd. com 6 un



CHÁ LEÃO COLD BREW - 1x10 ENVELOPES

- CHÁ VERDE + GENGIBRE - SAB. LIMÃO REF. 0988
- C. PRETO + FRUTAS VERMELHAS REF. 0989
- C. MATE + GROSELHA NEGRA REF. 0990
- ABACAXI + HORTELÃ REF. 0994
- ICE TEA + PÊSSEGO REF. 0995

25g, fardo com 12 caixas



CHÁ LEÃO - 1x10 SAQUINHOS

- BOLDO REF. 0916
- CAMOMILA REF. 0917
- CIDREIRA REF. 0918
- ERVA DOCE REF. 0920
- HORTELÃ REF. 0921

10g, fardo com 30 caixas



**CHÁ LEÃO FUNCIONAL
1x10 ENVELOPES**

- REANIMA - 20g REF. 0922
- RECARREGA - 16g REF. 0926
- RELAXA - 16g REF. 0928
- REEQUILIBRA - 18g REF. 0913

Fardo com 12 caixas



REF. 0930

**CHÁ LEÃO VERDE
1x10 ENVELOPES**

20g, cx. com 30 un



REF. 0927

**CHÁ LEÃO PRETO
1x10 SAQUINHOS**

20g, cx. com 10 un



CHÁ LEÃO SENSES - 1x10 ENVELOPES

- AMORA, MIRTILO E BAUNILHA REF. 0992
- LARANJA, MARACUJÁ E GENG. REF. 0993

20g, fardo com 12 caixas



CHÁ LEÃO - 1x10 ENVELOPES

- CÍTRICO - CIDREIRA, LARANJA E LIMÃO REF.0919
- MAÇÃ COM CANELA REF. 0925
- HIBISCO, ROSA SILVESTRE E AMORA REF. 0929
- FRUTAS VERMELHAS REF. 0985
- EARL GREY REF. 0986
- ENGLISH BREAKFAST REF. 0987
- GENGIBRE ESPECIARIAS REF. 0991

20g, fardo com 20 caixas



REF. 0924

**CHÁ LEÃO MORANGO
1x10 ENVELOPES**

20g, cx. com 10 un



REF. 0923

**CHÁ LEÃO MAÇÃ
1x10 ENVELOPES**

20g, cx. com 10 un



REF. 0936

**CHÁ LEÃO
CAMOMILA, CIDREIRA
E MARACUJÁ**

1x15 ENVELOPES
20g, cx. com 36 un



chá leão®

novο

preparo em
água gelada



#FicaDeBoa onde você quiser!



leão™

Um chá para cada momento do seu dia.



UMAMI!

Como conquistar os clientes com um sabor único.

A Ajinomoto conta com marcas pensadas especialmente para o sucesso de restaurantes

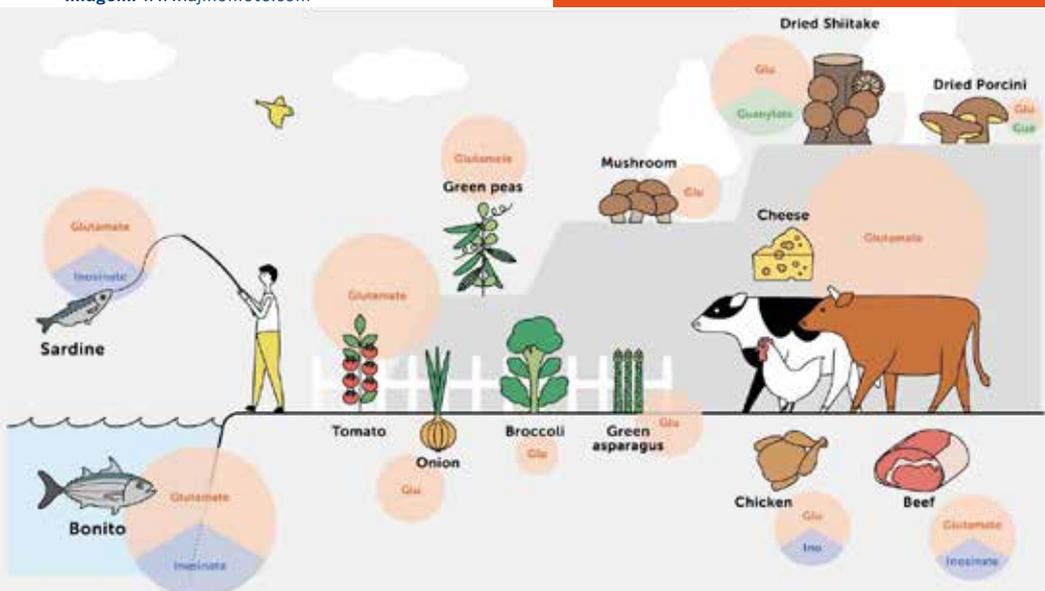
Quem nunca tentou replicar em casa uma receita de um restaurante específico e se decepcionou por não conseguir fazer igual? Ou então, quem nunca pediu um prato e pensou “não está nem aos pés do meu restaurante preferido”? Esse é o sonho de todo proprietário de estabelecimentos de alimentação fora do lar, atingir um sabor único e marcante no coração e na boca de seus clientes. Inclusive, acredita-se que esse é o verdadeiro segredo e um dos

principais fatores para o sucesso e sobrevivência mesmo em tempos de crise.

Não é possível afirmar qual a resposta para encontrar esse gosto especial. No entanto, existe um elemento que contribui (e muito!) para isso: o UMAMI. Este é o sabor que verdadeiramente traz aquela sensação de dar água na boca, e é o que a Ajinomoto busca realçar em cada um de seus temperos, molhos, azeites, caldos e demais produtos.

MAS AFINAL, O QUE É UMAMI?

Imagem: www.ajinomoto.com



Do japonês, Umami significa “essência da delícia” e é conhecido como o quinto sabor. Isso mesmo, existe um quinto sabor independente e distinto dos conhecidos doce, salgado, azedo e amargo. O umami foi descoberto pela primeira vez em 1908 pelo professor Kikunae Ikeda, enquanto saboreava uma tigela de tofu cozido kombu dashi (um caldo feito de uma espécie de alga marinha). Ao estudar o kombu dashi, ele identificou que o sabor novo detectado era transmitido do elemento glutamato monossódico.

Apesar dos nomes incomuns, o gosto do umami é bastante encontrado não só na culinária oriental como também no ocidente. Inclusive, o glutamato está presente em alguns dos alimentos que comemos com frequência como carnes curadas, tomates, cogumelos e principalmente nos queijos envelhecidos. O truque está em aprender como acentuar esse gosto nas receitas.

O sabor é realmente único, não é? Mas algumas das sensações que ele causa também colabora para que seja tão marcante. Estudiosos dizem que o gosto unami é complexo e balanceado ao mesmo tempo, além de se espalhar por toda língua e durar na boca mais do que os outros gostos básicos. Agora, resta abastecer seu estoque com os produtos Ajinomoto e verdadeiramente conquistar os clientes pelo coração e pela boca com o umami!

O que esperar do consumo



PÓS-PANDEMIA

Não é surpresa para ninguém que a Covid-19 trouxe impactos nos mais diversos aspectos da vida humana. E no setor food service isso não é diferente. A pandemia modificou hábitos de consumo e procedimentos operacionais, por isso, é essencial estar atualizado para acompanhar este novo momento para bares e restaurantes.

Ozeias Rangel, CEO da Gastrotech, observa que o cliente de gastronomia vem mudando seu comportamento a cada 5 anos até 2018, agora na pandemia esse processo foi mais brusco e acelerado. "Isso traz uma tarefa pesada para os empresários e empreendedores do setor: a de reinventar-se", afirma o especialista em food service.

De acordo com a pesquisa Alimentação na Pandemia da Galunion, passaram a ser mais priorizados fatores como cuidado com a

limpeza, relacionamento e, claro, vendas por canais digitais (delivery, drive-thru, pegue-leve).

BARES E RESTAURANTES NA PANDEMIA:



Para Rangel, o delivery é vantajoso para negociar com as plataformas, ter canais próprios e cuidar da marca como nunca. "O desafio é se destacar com inovação, qualidade de produtos e excelentes serviços em meio à essa grande bolha chamada delivery", comenta.

Além disso, uma alimentação em benefício da saúde física e mental também está em alta. Conforme o estudo da Galunion, a pandemia intensificou

nos consumidores um desejo por cuidar da saúde que já vinha começando a entrar em evidência nos últimos anos. Pratos mais saudáveis, que possam ajudar na imunidade e saúde da família estão cada vez mais sendo procurados. Ao mesmo tempo, a alimentação também passou a ser vista como uma forma de recompensa emocional. Assim, delicias cheias de açúcar, carboidratos, gorduras ou outros alimentos que trazem esse confor-

to temporário estão cada vez mais valorizados.

CONSUMIDORES NA PANDEMIA:



Fonte: Pesquisa de Alimentação na Pandemia / Galunion

Observar as tendências atuais tem uma importância evidente. No entanto, Rangel salienta que é essencial prestar atenção às peculiaridades de cada região para analisar essas mudanças de comportamento e crítica no pós-pandemia. "Não dá para definir ou esperar que a região sul do Brasil tenha um só comportamento quando dentro dela temos mais de 15 micro-regiões", alerta.

De forma generalizada, o especialista em food service faz sua própria análise sobre o cenário na região sul para o pós-pandemia. "Quem está nos grandes centros vai procurar áreas mais abertas e novas experiências e já quem está fora das regiões metropolitanas poderá buscar novos conceitos, tecnologias e novidades", analisa.

Setor alimentício tem previsões otimistas ainda para 2021

CEO da Gastrotech Consulting, Ozeias Rangel aposta em uma retomada em breve: "Teremos um segundo semestre melhor"

O setor da alimentação fora do lar foi, certamente, um dos mais prejudicados pela crise causada pela pandemia do novo coronavírus. Com fechamentos e aberturas frequentes, esse verdadeiro io-iô de decisões criou um contexto instável para os proprietários de bares e restaurantes. Agora, com a chegada da vacina, o cenário está mais otimista entre a categoria.

Conforme Ozeias Rangel, a atuação do governo em âmbito Federal, Estadual e Municipal, em média, não foi justa e impediu o mantimento da operação gastronômica. "O reflexo desse modelo aplicado está em milhares de negócios encerrados definitivamente e em um endividamento histórico nos que ainda tentam permanecer operando", conta.

No entanto, mesmo com os números alarmantes, o setor já consegue avistar uma luz no fim do túnel. A



IMPACTOS DAS RESTRIÇÕES NO SETOR:

71% dos bares e restaurantes estão endividados

66% não sobreviveriam a novas restrições

64% dos estabelecimentos promoveram demissões

Fonte: Associação Nacional de Restaurantes (ANR)

flexibilização de protocolos é cada vez mais prevista na medida que a população está mais adaptada a essa realidade e, ao mesmo tempo, que a vacinação avança pelo Brasil e pelo mundo.

"Estamos perto de entrar no quarto semestre da pandemia e o mundo já se ajustou ao processo", aponta Rangel. "Em muitos países como Israel, por exemplo, o Covid-19 já não é mais pro-

blema insolúvel e isso se dá pela vacinação avançada e a pronta resposta nos atendimentos de emergência. Essa série de avanços sociais e econômicos refletirão no comportamento de consumo", conclui.

A sobrevivência de bares e restaurantes depende de um equilíbrio, de acordo com Rangel. Para o especialista, as autoridades pesaram a mão sobre o setor e a esperança é que isso mude para não resultar em mais prejuízos. "Se o estado interfere ele precisa dar condições e não é o que estamos vendo nestes quase 15 meses de grandes dificuldades. Acho que não existe cenário ideal em uma pandemia, todos sofrem, mas a necessidade de equilíbrio fez muita falta", comenta.

E uma melhora é esperada já para os próximos meses. De acordo com previsões de um estudo do Sebrae sobre a retomada do movimento de clientes em micro e pequenas empresas, os níveis de faturamento estarão em níveis pré-pandemia em outubro deste ano. Esse dado segue as estimativas do plano do governo para a vacinação de 100% das pessoas com mais de 25 anos. "É natural que o consumidor, sentindo-se seguro com os cuidados, vacinas e protocolos, volte a consumir nos locais de sua preferência. Teremos um segundo semestre de 2021 melhor", aposta Rangel.

OR/Arquivo pessoal

BIOGRAFIA

Ozeias Rangel é fundador da GASTROTECH CONSULTING onde mentora dezenas de donos de negócios gastronômicos e hoteleiros de pequeno, médio e grande porte. Com carreira desenvolvida na Pepsico & Co, Nestlé, Sadia, CBA e Compass Group (GRSA) no Brasil e México e operado restaurantes próprios no Brasil hoje se dedica a ajudar o setor também com palestras em feiras, congressos e eventos corporativos sendo considerado uma referência em comportamento de consumo da AFL (de alimentação fora do lar).





AS QUERIDINHAS DO BRASIL

Os produtos Bem Brasil são os favoritos da população brasileira em todos os estados

Seja com a galera ou com a própria companhia, seja em casa ou no bar, as porções de petisco sempre são uma ótima chamada. Se for Bem Brasil então, melhor ainda!

Com uma liderança consolidada, as batatas Bem Brasil estão na boca e no coração dos brasileiros. Segundo a 15ª edição do estudo "Mais Mais", realizado pela SuperVarejo em parceria com a Kantar Worldpanel, o produto é o mais consumido da categoria em todos os estados do país.

Desde 2006 em atuação no mercado, a Bem Bra-

sil é pioneira na fabricação de batata pré-frita congelada no Brasil. O sucesso dessa trajetória apresenta números que fazem frente competitiva com grandes marcas mundiais. Contando com diversos cortes de batatas, o catálogo apresenta ainda opções de polentas, mandiocas, carinhas, noisettes e anéis de cebola que também conquistam fãs país a fora.

De acordo com diretor comercial da Bem Brasil, João Ricardo Coleoni, a popularidade dos produtos se dá pelo sabor genuinamente brasileiro que cativa pelo toque de produto feito em casa. Além disso, também

destaca motivos importantes pelos quais são indicados para uso profissional em bares, hamburguerias, botecos e outros estabelecimentos. "A praticidade no preparo impressiona. Em menos de 5 minutos estão prontos para serem servidos, sempre fresquinhos, crocantes e com sabor incomparável de produto caseiro", ressalta Coleoni.

Atenta às necessidades do setor food service, existe na empresa um departamento que trabalha para atender estas demandas. Em pauta, sempre está a busca por novas fórmulas e tecnologias

que possam facilitar os processos para os proprietários de bares e restaurantes.

Para o máximo proveito da qualidade Bem Brasil, Coleoni deixou uma dica para os chefes e cozinheiros profissionais. "O Segredo é manter os produtos sempre abaixo dos - 18°C em sua armazenagem. Não deixar o produto ter descongelamentos e sempre tirar do freezer no momento de sua utilização e levando a fritura sempre congelado para garantir que não absorva excesso de gordura e saia sequinho e crocante como deve ser", revela.





HÁ MAIS DE 20 ANOS NO MERCADO GRÁFICO, COM EXPERIÊNCIA E EXCELÊNCIA
NA PRODUÇÃO DE CADERNOS, AGENDAS E BLOCOS PERSONALIZADOS PARA EMPRESAS.
MATERIAIS E ACABAMENTO DE QUALIDADE.



 @peruzzoindustriagrafica
 www.graficaperuzzo.com
 vendas@graficaperuzzo.com.br
 54 98406.2559



peruzzo
INDÚSTRIA GRÁFICA

Aj

AJINOMOTO

Food Service

1 PENSOU,**2 PASSOU,**

**Empana
8Kg de
alimento**

3^{TA} PRONTO.

Conheça os benefícios de usar a
NOVA Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®

Com aplicação versátil em diferentes alimentos, como:

Carne vermelha



Frango



Peixe



Legumes**



Salgados**



- 57% mais velocidade no processo*.
- Não precisa passar no ovo.
- Já vem temperada.
- Casquinha crocante que não solta.

*Considerando o tempo para temperar e empanar no método tradicional.

**Umedeça antes com água.

Escanele o QR Code e acesse



Veja mais informações no site:
www.ajinomotofoodservice.com.br