



CATÁLOGO DE PRODUTOS

com a Diniz **Você faz
Mais!**





Há mais de 30 anos no mercado de Food Service, o ATACADO DINIZ atende mais de 15.000 estabelecimentos por mês. São panificadoras, supermercados, confeitarias, hotéis, hotéis, motéis, cozinhas industriais, lojas de conveniências, restaurantes, entre outros que utilizam ou revendem nossos produtos.

Para atender com excelência e suprir as necessidades de seus clientes e parceiros, lança a marca Diniz Foods, trazendo qualidade, sabor e otimizando diversas receitas. Além de trabalhar com grandes parceiros, o ATACADO DINIZ também distribui especiarias, utilidades e diversos produtos, compondo um mix com mais de 3500 itens.

MARCAS PARCEIRAS



Índice

ATACADO

03	Achocolatados e Cacau
04	Açúcares
05	Bases para Tortas
07	Biscoitos e Cookies
08	Cafés
09	Confeitos e Granulados
13	Chocolates
18	Coberturas e Chantilly
20	Coco
22	Congelados
23	Conservas, Molhos e Enlatados
24	Corantes e Essências
26	Desmoldantes
27	Doces
29	Donuts
30	Farináceos
33	Fermentos e Polvilhos
34	Frutas secas e em Calda
35	Grãos
36	Leite Condensado
37	Molhos e Atomatados
41	Margarinas e Manteigas
44	Misturas
48	Óleos e Vinagres
49	Ovos e Batatas
50	Leites e Derivados
51	Recheios
53	Refrescos e Polpas
54	Sobremesas e Sorvetes
55	Tempero e Especiarias
57	Embalagens e Utilidades

DINIZ FOODS

71	Cremas
73	Cremes
76	Recheios e Coberturas
86	Bolos Tradicionais
93	Bolos Cremosos
100	Cakes
105	Padaria
116	Panetone
127	Complementos
132	Grãos e Cereais
137	Frutas
143	Bases Prontas
146	Biscoitos
155	Congelados
167	Acessórios

Achocolatados e Cacau



- 215500 ACHOCOLATADO PO ITALAC 400 G
216300 ACHOCOLATADO PO QUALIMAX 1KG
330300 ACHOCOLATADO PO QUALIMAX 400G
432872 ACHOCOLATADO PO LOWCUCAR DIET 500G
430846 ACHOCOLATADO NESCAU 2KG



- 319700 CACAU PO 100% QUALIMAX 500G
77700 CACAU PO ALC MAVALERIO 500G - 04208
258700 CACAU PO BARRY EXTRA BRUTE 1KG - 100%
257700 CACAU PO CARGILL 25KG - AL 70

- 433904 CHOC PO CACAU FOODS 1,005KG - 32%
433905 CHOC PO CACAU FOODS 1,005KG - 50%
431409 CHOC PO FLEISCHMANN 1KG - 50%
191400 CHOC PO HARALD MELKEN 1,050KG - 33%
188700 CHOC PO HARALD MELKEN 1,050KG - 50%
173601 CHOC PO MAVALERIO 25KG - 50% 04482
313500 CHOC PO MAVALERIO 32% 1,01KG
305600 CHOC PO MAVALERIO 50% 1,01KG
142001 CHOC PO NESTLE 25KG - 50%
136500 CHOC PO NESTLE 50% 2KG - (4X500G)
210800 CHOC PO QUALIMAX 1KG - 32%
210801 CHOC PO QUALIMAX 1KG - 50%
145900 CHOC PO NUTRIMAX 1,01KG - 32% 2380
146000 CHOC PO NUTRIMAX 1,01KG - 50% 2318
434475 CHOC PO SALWARE 1,01KG - 33%
263200 CHOC PO SALWARE 1,01KG - 50%

Açúcares



- 149400 AÇÚCAR CRISTAL 10X1KG COLOMBO 024347
210600 AÇÚCAR CRISTAL COLOMBO 6X5KG 24343
431764 ACUCAR CRISTAL STA ISABEL 6X5KG



- 1500 AÇÚCAR DE CONFEITEIRO HARALD 1KG
46000 AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇUCAR 500G
119400 AÇÚCAR DE CONFEITEIRO MAVALÉRIO 1KG
182100 AÇÚCAR DE CONFEITEIRO SICOLA 1KG 301158



- 430008 AÇÚCAR MASCADO 1KG 3 GARÇAS
284101 ACUCAR B SABOR 200X5G SCH - MASCADO
46101 ACUCAR MASCADO 1KG - FAVINHO



- 46200 AÇÚCAR REFINADO CARAVELAS 10X1KG 24337
46300 AÇÚCAR REFINADO UNIÃO 10X1KG
4900 COB DOCE MAVALERIO 1KG AÇUCAR GELADO - 04919
273400 ACUCAR GELADO BAKELS 1KG
157600 ACUCAR REF UNIAO 400X5G SACHET



- 430213 ADOÇANTE CULINÁRIO USEMETADE 1KG
54501 ADOCANTE B SABOR C/1000 - 6G SUCRALOSE
124000 ADOCANTE CUL LOWCUCAR 1KG - 10000418

Bases para Tortas



430743	BASE TORTA DINIZ PREMIUM 8CM C/60 - 8CM
430744	BASE TORTA DINIZ PREMIUM 6CM C/120 - 6CM
430746	BASE TORTA DINIZ PREMIUM 15CM C/20 - 15CM
430747	BASE TORTA DINIZ PREMIUM 3CM C/252 - 3CM
235200	BASE TORTA LISART C/250UN - 03CM
235300	BASE TORTA LISART C/120UN - 06CM
235400	BASE TORTA LISART C/60UN - 08CM
235500	BASE TORTA LISART C/20UN - 15CM
235600	BASE TORTA LISART C/12UN - 21CM
280500	BASE TORTA LISART 15CM C/12UN - CORACAO
156700	BASE TORTA CARAVELI ESPECIAL C/15 - CORACAO
156701	BASE TORTA CARAVELI C/15 - ÁRVORE NATAL
51500	BASE TORTA CARAVELI 6CM C/120 - 6CM
51700	BASE TORTA CARAVELI 8CM C/60 - 8CM

51100	BASE TORTA CARAVELI 15CM C/20 - 15CM
51300	BASE TORTA CARAVELI 21CM C/12 - 21CM
147400	BASE TORTA CARAVELI 3CM C/252 - 3CM
433023	BASE TORTA ART TART REDONDA 4CM C/192UN - DOCE
433027	BASE TORTA ART TART REDONDA 7CM C/64UN - DOCE
433028	BASE TORTA ART TART REDONDA 7CM C/64UN - CHOCOLATE
433030	BASE TORTA ART TART REDONDA 8,4CM C/48UN - DOCE
433032	BASE TORTA ART TART REDONDA 8,4CM C/48UN - CHOCOLATE
433034	BASE TORTA ART TART RETANGULAR 8X4CM C/96UN - DOCE
434583	BASE TORTA CARAVELI 8CM C/40 - EMB INDIV
434584	BASE TORTA CARAVELI C/40 - CORACAO PEQ
266601	BASE TORTA ART TART RETANGULAR 8X4CM C/96UN - DOCE



Há 30 anos

sendo referência na qualidade de produtos
e na prestação de serviços em seus clientes



Biscoitos e Cookies



- 335600 TUBETES BARION CACAU 1KG
335500 TUBETES BARION RECH CHOC AVELA 2KG - GRANEL
434930 BISCOITO BARION COB CARINHO 1,7KG



- 433169 BISCOITO CHAMPAGNE PORTO ALEGRE 150G - TRADICIONAL
432870 BISCOITO MAISENA LOWCUCAR ZERO 140G
433066 BISCOITO MAISENA VILMA 360G



- 420000 COOKIES GRAN VABENE 1KG - CHOCOLATE
432356 GOTAS DE BISCOITO OREO 1KG
432859 BISCOITO NEGRESCO TRITURADO 1KG

Cafés



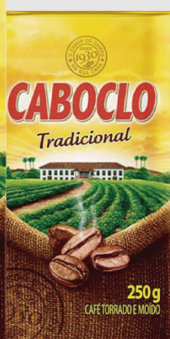
435662 CAFÉ ABRANTES FRANQUEADO 5X1KG

435661 CAFÉ ABRANTES GRÃO 10X250G

435660 CAFÉ ABRANTES MOIDO 10X250G

430304 CAFÉ PELE ALMOFADA EXTRA FORTE 10X500G - 4056153

435829 CAFÉ ABRANTES FRANQUEADO 1KG



78000 CAFÉ CABOCLO ALM 10X500G 1104

78101 CAFÉ CABOCLO VACUO 20X250G - 1670003



78300 CAFÉ GRÃO PILÃO EXPRESSO KG 1216

78600 CAFÉ PILÃO ALM 20X250 1345

78500 CAFÉ PILÃO ALM 10X500G TRAD. 1356

Confeitos e Granulados



6200	CEREAL MICRO BALL MAVALERIO 500G - LEITE/BCO 4155
6600	CEREAL MINI BALL MAVALERIO 500G - LEITE/BCO 4161
130300	PASTILHA CHOCOGIROS MAVALERIO 500G - MINI 04268
125000	CONF BRIGADEIRO MILCORES 500G - 04180
331301	CEREAL MICRO BALL VABENE 500G - BRANCO
331302	CEREAL MICRO BALL VABENE 500G - MISTO
325601	CEREAL MINI BALL MAVALERIO 300G - BRANCO
331200	CEREAL MINI BALL VABENE 500G - MISTO
136800	CEREAL POWER BALL MAVALERIO 500G - LEITE 04165
312401	CONF FIGURAS MILCORES 150G CORACA
312400	CONF FIGURAS MILCORES 150G MINI CONFETE



4500	CHOC GRAN HARALD CROC 1,05KG
127600	CHOC GRAN HARALD MACIO 1,05KG
130900	CHOC GRAN CROC MILCORES 500G - COLORIDO 4288
148101	CHOC GRAN MILCORES 1,01KG - CROCANTE 4672
173100	CHOC GRAN MILCORES MACIO 2,5KG - 04170
100000	CHOC GRAN MILCORES BRANCO 500G - 04122
414600	CHOC GRAN MELKEN VERMICELLI AO LEITE 400G*
148100	CHOC GRAN SALWARE MACIO 1,01KG



432534	CHOC GRAN VERMICELLI CALLEBAUT 1KG - BRANCO	148102	CHOC GRAN MILCORES 1,01KG - COLORIDO
270001	CHOC GRAN VERMICELLI CALLEBAUT 1KG - AO LEITE	434264	CONF ROCKLETS 1KG - MM CONFETE
432673	CHOC GRAN MIX 1,01KG - MACIO MESCLADO	434485	CHOC GRAN SALWARE CROC 1,01KG
330100	CHOC GRAN MILCORES 2,1KG - CROCANTE	434486	CHOC GRAN SALWARE MACIO 1,01KG



414200	CHOC GRAN MELKEN GRANULE BRANCO 400G
430554	CHOC GRAN MELKEN GRANULE MEIO AMARGO 400G
414300	CHOC GRAN MELKEN GRANULE AO LEITE 400G
159600	CHOC GRAN FLOCOS MIL ESCAMA 500G - MACIO
267700	CHOC GRAN D JURA 1,005KG - MACIO
267701	CHOC GRAN D JURA 1,005KG - CROCANTE
433289	CONF CHOC DISQUETI 1,01KG



Nestlé Professional é um parceiro que **inspira** o crescimento, entrega soluções criativas em alimentos e bebidas com marcas fortes, auxiliando operadores a **inovar** e **encantar** seus consumidores





*Um nome,
Uma paixão,
Uma marca!*



*Há mais de 30 anos a Harald
é a continuação de uma tradição
que começou faz mais de um século
quando uma família vinda da
Alemanha inaugurou em 1903
a primeira fábrica de chocolates do Brasil.*

O QUE JÁ
ERA BOM,
FICOU AINDA
MELHOR!



Sicao

Chocolate para criar

Chocolates



- 251800 CHOC HARALD INOVARE 2,1KG - BRANCO
251801 CHOC HARALD INOVARE 2,1KG - AO LEITE
251802 CHOC HARALD INOVARE 2,1KG - INTENSO



- 433110 CHOC HARALD TOP 1,01KG - AMARGO
433111 CHOC HARALD TOP 1,01KG - AO LEITE
433112 CHOC HARALD TOP 1,01KG - BLEND
433523 CHOC HARALD TOP 1,05KG - BRANCO



- 315800 CHOC HARALD TOP 2,1KG - LEITE
315801 CHOC HARALD TOP 2,1KG - BRANCO
315802 CHOC HARALD TOP 2,1KG - MEIO AMARGO
315803 CHOC HARALD TOP 2,1KG - BLEND



- 433105 CHOC HARALD CONF FRAC 1,01KG - LEITE
433107 CHOC HARALD CONF FRAC 1,01KG - BLEND
433106 CHOC HARALD CONF FRAC 1,01KG - M AMARGO
433104 CHOC HARALD CONF FRAC 1,01KG - BRANCO



- 317400 CHOC HARALD CONF FRAC 2,1KG - AO LEITE
317402 CHOC HARALD CONF FRAC 2,1KG - MEIO AMARGO



- 2400 CHOC HARALD CONF FRAC 5KG - BRANCO
2401 CHOC HARALD CONF FRAC 5KG - LEITE
2402 CHOC HARALD CONF FRAC 5KG - M AMARGO

Chocolates



- 433124 GOTAS CHOC HARALD CHIPSHOW 1,01KG - AO LEITE
434095 GOTAS CHOC HARALD CHIPSHOW 1,01KG - BRANCA
434650 GOTAS CHOC HARALD CHIPSHOW 1,01KG - AVELA
433427 GOTAS CHOC HARALD CHIPSHOW 2,5KG - LEITE



- 433648 GOTAS CHOC HARALD TOP 1,01KG - BLEND
433114 GOTAS CHOC HARALD TOP 1,01KG - BRANCA
434043 GOTAS CHOC HARALD TOP 1,01KG - INTENSO
433115 GOTAS CHOC HARALD TOP 1,01KG - LEITE
433113 GOTAS CHOC HARALD TOP 1,01KG - M AMARGA



- 433123 GOTAS CHOC HARALD TOP 2,05KG - BLEND
433121 GOTAS CHOC HARALD TOP 2,05KG - BRANCA
433120 GOTAS CHOC HARALD TOP 2,05KG - LEITE
433122 GOTAS CHOC HARALD TOP 2,05KG - MEIO AMARGO
431093 GOTAS CHIPS CHOC HARALD 10KG - M AMARGO
174001 GOTAS CHOC ARCOR 10KG - M AMARGO
174002 GOTAS CHOC ARCOR 10KG - AO LEITE
434488 CHOC SALWARE RASP COBRIR 5KG - BRANCO**
434487 CHOC SALWARE RASP COBRIR 5KG - LEITE
434489 CHOC SALWARE RASP COBRIR 5KG - M AMARGO



- 3200 CHOC HARALD RASP COBRIR 5KG - BRANCO
3201 CHOC HARALD RASP COBRIR 5KG - LEITE
3202 CHOC HARALD RASP COBRIR 5KG - M AMARGO

Chocolates



- 221103 CHOC SICAO GOLD 2,1KG - BLEND
- 221102 CHOC SICAO GOLD 2,1KG - BRANCO
- 221100 CHOC SICAO GOLD 2,1KG - AO LEITE
- 221101 CHOC SICAO GOLD 2,1KG - MEIO AMARGO

- 185700 CHOC FRAC SICAO MAIS 2,1KG - AO LEITE
- 185701 CHOC FRAC SICAO MAIS 2,1KG - BLEND
- 185702 CHOC FRAC SICAO MAIS 2,1KG - BRANCO
- 185703 CHOC FRAC SICAO MAIS 2,1KG - MEIO AMARGO

- 254100 CHOC FRAC SICAO DIA DIA 2,1KG - AO LEITE
- 254101 CHOC FRAC SICAO DIA DIA 2,1KG - BLEND
- 254102 CHOC FRAC SICAO DIA DIA 2,1KG - BRANCO
- 254103 CHOC FRAC SICAO DIA DIA 2,1KG - MEIO AMARGO



- 254402 GOTAS FRAC SICAO MAIS 2,05KG - BLEND
- 254403 GOTAS FRAC SICAO MAIS 2,05KG - BRANCO
- 254401 GOTAS FRAC SICAO MAIS 2,05KG - LEITE
- 254400 GOTAS FRAC SICAO MAIS 2,05KG - MEIO AMARGO

- 254301 GOTAS CHOC SICAO GOLD 2,05KG - AO LEITE
- 254302 GOTAS CHOC SICAO GOLD 2,05KG - BLEND
- 254300 GOTAS CHOC SICAO GOLD 2,05KG - MEIO AMARGO

- 433597 COB CHUNKS MAXI SICAO 1KG MEIO AMARGO
- 430367 GOTAS CHIPS FRAC SICAO 2,5KG - LEITE

Chocolates



- 219403 CHOC CARGILL GENUINE 2,1KG - BLEND
- 219400 CHOC CARGILL GENUINE 2,1KG - BRANCO
- 219401 CHOC CARGILL GENUINE 2,1KG - LEITE
- 219402 CHOC CARGILL GENUINE 2,1KG - M-AMARGO



- 128303 CHOC CARGILL GENUINE 1KG - M-AMARGO
- 128300 CHOC CARGILL GENUINE 1KG - BLEND
- 225700 CHOC CARGILL GENUINE 1,05 KG - BRANCO
- 128302 CHOC CARGILL GENUINE 1KG - LEITE



- 430803 CHOC CARGILL GENUINE KIBBLED 7KG - BRANCO
- 430809 CHOC CARGILL GENUINE KIBBLED 7KG - M-AMARGO



- 325200 COB CARGILL GENUINE 1KG - AO LEITE
- 325202 COB CARGILL GENUINE 1KG - BRANCO
- 325201 COB CARGILL GENUINE 1KG - MEIO AMARGO
- 241801 COB CARGILL GENUINE 2,1KG - BRANCA
- 241800 COB CARGILL GENUINE 2,1KG - LEITE
- 241802 COB CARGILL GENUINE 2,1KG - M-AMARGO
- 431326 COB GENUINE CONFEITARIA 1KG - AO LEITE

- 433833 GOTAS CHOC FRAC GENUINE 2,05KG MOEDA - BRANCA
- 433832 GOTAS CHOC FRAC GENUINE 2,05KG MOEDA - LEITE
- 433834 GOTAS CHOC FRAC GENUINE 2,05KG MOEDA - MEIO AMARGA
- 433829 GOTAS CHOC GENUINE 2,05KG MOEDA - BRANCO
- 433830 GOTAS CHOC GENUINE 2,05KG MOEDA - LEITE
- 433831 GOTAS CHOC GENUINE 2,05KG MOEDA - MEIO AMARGA
- 435344 GOTAS CHOC GENUINE DARK 1KG MOEDA 65% CACAU AMARGO



- 139300 CHOC CARGILL GENUINE 25KG - LEITE
- 139302 CHOC CARGILL GENUINE 25KG - M-AMARGO
- 99500 CHOC CARGILL FRAC 25KG - LEITE
- 99502 CHOC CARGILL FRAC 25KG - M-AMARGO

Chocolates



296700	CHOC PEDACO MELKEN 4KG - LEITE	433109	CHOC MELKEN 1,01KG - LEITE
150904	CHOC MELKEN 2,1KG - M.AMARGO	433108	CHOC MELKEN 1,01KG - BRANCO
150901	CHOC MELKEN 2,1KG - LEITE	433647	CHOC MELKEN 1,01KG - M. AMARGO
150903	CHOC MELKEN 2,1KG - BRANCO	433646	CHOC MELKEN 1,01KG - BLEND
150902	CHOC MELKEN 2,1KG - BLEND		



132600	CHOC GAROTO 2,1KG - M AMARGO
132601	CHOC GAROTO 2,1KG - BRANCO
132602	CHOC GAROTO 2,1KG - LEITE
132603	CHOC GAROTO 2,1KG - BLEND
1203	CHOC GAROTO KG - LEITE
1201	CHOC GAROTO KG - BRANCO
1200	CHOC GAROTO KG - BLEND



314101	CHOC NESTLE 2,1KG - MARFIM
314102	CHOC NESTLE 2,1KG - MEIO AMARGO
314103	CHOC NESTLE 2,1KG - BLEND
314100	CHOC NESTLE 2,1KG - AO LEITE



285000	CHOC DIATT DIET 500G - AO LEITE
285001	CHOC DIATT DIET 500G - BRANCO
268201	BOMBOM LACTA 1KG - OURO BRANCO
268200	BOMBOM LACTA 1KG - SONHO DE VALSA
255701	BOMBOM BARION RECH 2,3K GRANEL - AMENDOIM
223001	BOMBOM BARION TRITURADO 2KG GRANEL - AMENDOIM



434474	CHOC AUTHENTIC SALWARE ZERO ACUCAR 1,01KG - AMARGO
431164	CHOC AUTHENTIC SALWARE ZERO ACUCAR 1,01KG - BRANCO
431163	CHOC AUTHENTIC SALWARE ZERO ACUCAR 1,01KG - LEITE



152101	GOTAS CHOC MAVALERIO 2,1KG - LEITE 04487
152102	GOTAS CHOC MAVALERIO 2,1KG - M AMARGO
152100	GOTAS CHOC MAVALERIO 2,1KG - BRANCO
433959	GOTAS CHOC MAVALERIO 2,1KG - BLEND



433118	GOTAS CHOC MELKEN 2,05KG - MEIO AMARGO
433119	GOTAS CHOC MELKEN 2,05KG - LEITE
433116	GOTAS CHOC MELKEN 2,05KG - BRANCO

Cobertura e Chantillys



- 248300 COB GANACHE RICH'S 4KG - MEIO AMARGO
248301 COB GANACHE RICH'S 4KG - GAN CHOC BRANC
248302 COB GANACHE RICH'S 4KG - GANACHE TOFFEE



- 273500 COB GANACHE BAKEL'S 4KG - AO LEITE
143300 COB GANACHE NESTLE 2,33KG
273503 COB GANACHE BAKEL'S 4KG - CHOC M AMARGO
273502 COB GANACHE BAKEL'S 4KG - CHOC CROC
273501 COB GANACHE BAKEL'S 4KG - CHOC C/AVELA



- 130800 COB GANACHE HARALD 4KG - LEITE
130801 COB GANACHE HARALD 4KG - BRANCO
130802 COB GANACHE HARALD 4KG - M AMARGO
432865 COB GANACHE VABENE 4KG - CARAMELO TOFFEE



- 430057 CREME CHANTILLY PASTRY PRIDE 970G BASIC
337201 CREME CHANTILLY PASTRY PRIDE 970G CHOCOLATE
434817 CREME CHANTILLY P PRIDE 1L - EASY
337300 CREME CHANTILLY P PRIDE PLUS 907G - BAUNILHA
337200 CREME CHANTILLY PASTRY PRIDE 970G STANDARD
337301 CREME CHANTILLY PASTRY PRIDE 970G CHOCOLATE
337800 CALDA PASTRY PRIDE 970G
247501 CALDA RICH'S 907G - TRES RICHES
434818 CALDA PASTRY PRIDE 1L - EASY*

Cobertura e Chantillys



- 247400 CREME CHANTILY RICH'S TOPPING 907G - WHIP TOP BASE
- 331100 CREME CHANTILY RICH'S TOPPING 907G - NIAGARA FARMS
- 431704 CREME CHANTILY RICH'S AMERICA ZERO 907G
- 247401 CREME CHANTILY RICH'S AMERICA TOPPING 907G - TRADICIONAL
- 247402 CREME CHANTILY RICH'S AMERICA TOPPING 907G - CHOCOLATE
- 435377 CCREME CHANTILY RICCA 1L - 998616
- 431108 CREME CHANTILY GRAN FINALE 1L - TRAD



- 247300 CREME CHANTILLY BETTERCREME 907G NATA
- 247301 CREME CHANTILLY BETTERCREME 907G CHOCOLATE
- 247302 CREME CHANTILLY BETTERCREME 907G BAUNILHA
- 247303 CREME CHANTILLY BETTERCREME 907G SUPREMO



- 5800 CREME CHANTILLY AMELIA LT TRADICIONAL 330793
- 415500 CREME CHANTILLY MIX SUPREME AMELIA
- 432106 CREME CHANTILLY AMELIA 12X200ML



- 434013 CREME CULINÁRIO CESIBON TP 1KG
- 434010 CREME CHANTILLY CESIBON PLUS 1L
- 434015 CREME CHANTILLY CESIBON 27X200ML - CHOC

- 434009 CREME CHANTILLY CESIBON 1L - TRAD
- 434011 CREME CHANTILLY CESIBON 1L - CHOC
- 434014 CREME CHANTILLY CESIBON 27X200ML
- 434012 CALDA CESIBON 1L



- 18300 COB MARSHMALLOW CREMTEX 2KG
- 18400 COB MARSHMALLOW CREMTEX 8KG
- 110100 COB FONDANT SICOLA 2KG - 301004
- 164700 COB MARSHMALLOW MARVI 2KG
- 431210 COB MARSHMALLOW DINIZ 1 LITRO
- 434656 MISTURA MARSHMALLOW MAVALERIO 400G
- 405300 COB FONDANT EMULZINT 2KG**

Coco



- 431222 COCO FLOCOS UMID ADOC DINOCOCO 1KG
- 431223 COCO DINOCOCO RALADO UMID ADOC 1KG
- 431224 COCO DINOCOCO RALADO PADRAO 1KG - MEDIO
- 431225 COCO DINOCOCO RALADO PADRAO 1KG - FINO
- 431226 COCO DINOCOCO RALADO COMPOSTO 1KG - FINO
- 431227 COCO DINOCOCO RALADO COMPOSTO 1KG - MEDIO
- 431229 COCO DINOCOCO RALADO COMPOSTO 5KG - FINO
- 431230 COCO DINOCOCO RALADO PADRAO 5KG - MEDIO
- 431228 COCO DINOCOCO RALADO PADRAO 5KG - FINO



- 433767 COCO SECO IMPORTADO PREMIUM AGRIM 10KG - FINO
- 144202 COCO SECO IMPORTADO 10KG - MEDIO
- 144201 COCO SECO IMPORTADO 10KG - FINO



- 331000 COCO RALADO UMIDO/ADOCADO 1KG - COCO E CIA



- 431232 COCO DINOCOCO RALADO UMIDO ADOC 5KG - MEDIO
- 431234 COCO FLOCOS UMID ADOC DINOCOCO 5KG
- 431231 COCO DINOCOCO COMPOSTO 5KG - MEDIO



- 431906 COCO FLOCOS BRAZIL UP PADRAO 5KG



Coco



- 316300 COCO RALADO MEDIO MAIS COCO 5KG - UMIDO ADOCADO
- 69600 COCO FRESCO VITACOCO 2KG - CONGELADO
- 71600 COCO FRESCO VITACOCO 1KG - CONGELADO
- 431944 COCO FRESCO COCO BAHIA 2KG - CONGELADO



- 73400 COCO RALADO UMIDO ADOC DO VALE 5KG - 3017
- 70700 COCO RALADO UMIDO ADOC DO VALE 1KG - 2022
- 151700 COCO FLOCOS UMIDO ADOC DO VALE 1KG - 2025



- 316100 COCO FLOCOS SOCOCO SWEET 1KG
- 316200 COCO FLOCOS SOCOCO SWEET 5KG

Congelados



339500

CONG PAO QUEIJO KOP QUEIJO
2KG - REQUEIJÃO



433541 CONG PAO QUEIJO MAXIMUS
2KG - FRANGO

433540 CONG PAO QUEIJO MAXIMUS
2KG - EMPANADO PARMESÃO

433542 CONG PAO QUEIJO MAXIMUS
2KG - CALABRESA

272800 CONG PAO QUEIJO KOP QUEIJO
2KG - PALITO

434330 CONG PAO QUEIJO PARMESAO
IANNUZZI 1KG - PALITO

Conservas, Molhos e Enlatados



430765	MILHO VERDE PREDILECTA LT 1,7KG	431316	MILHO VERDE BONARE LT 1,7KG
431052	MILHO VERDE PREDILECTA SACHE 1,7KG	431292	MILHO VERDE BONARE 24X170G
434259	MILHO VERDE QUERO 1,7KG	435673	MILHO VERDE OLE 24X170G
430538	MILHO VERDE QUERO LT 24X170G	435282	MILHO VERDE OLE LT 1,7KG



64000	AZEITONA D PEPE VERDE 1,8KG - FATIADA 268
64400	AZEITONA D PEPE VERDE 1,8KG - S/CAROCO
64200	AZEITONA D PEPE VERDE 2KG - MEDIA



430687	ERVILHA PREDILECTA LT 1,7KG
333100	ERVILHA QUERO LT 2KG
431253	ERVILHA BONARE LT 1,7KG
431479	ERVILHA BONARE 24X170G
435671	ERVILHA OLE 24X170G
435672	ERVILHA OLE LT 1,7KG



431121	PALMITO PICADO BOMVALE 1,8KG - PUPUNHA
--------	--

Corantes e Essências



434853	CORANTE SPRAY COLLOR 42G - AMARELO OURO
434852	CORANTE SPRAY COLLOR 42G - AZUL CEU
434855	CORANTE SPRAY COLLOR 42G - ROSA PINK
434856	CORANTE SPRAY COLLOR 42G - VERMELHO
126907	CORANTE SPRAY COLLOR 42G - VIOLETA



240100	GLITER PO MAGO 8G - OURO 6940
240101	GLITER PO MAGO 10G - PÉROLA 6939



8700	CORANTE GEL MIX 25G - AM DAMASCO	236800	CORANTE GEL MIX 60G - ROSA CEREJA
8701	CORANTE GEL MIX 25G - AZUL ANIS	236801	CORANTE GEL MIX 60G - AZUL ANIS
8703	CORANTE GEL MIX 25G - ROSA CEREJA	236802	CORANTE GEL MIX 60G - AM DAMASCO
8704	CORANTE GEL MIX 25G - VERDE HORTELA	236803	CORANTE GEL MIX 60G - LARANJA
8705	CORANTE GEL MIX 25G - VERM MORANGO	236804	CORANTE GEL MIX 60G - VERDE HORTELA
8706	CORANTE GEL MIX 25G - AZUL JEANS	236805	CORANTE GEL MIX 60G - VERDE FOLHA
8707	CORANTE GEL MIX 25G - VIOLETA	236806	CORANTE GEL MIX 60G - LILAS
8708	CORANTE GEL MIX 25G - LILAS	236807	CORANTE GEL MIX 60G - VERM MORANGO
8709	CORANTE GEL MIX 25G - BRANCO LEITE	236808	CORANTE GEL MIX 60G - AM GEMA
8711	CORANTE GEL MIX 25G - SALMAO	236809	CORANTE GEL MIX 60G - VERM NATAL
8712	CORANTE GEL MIX 25G - VERDE FOLHA	236810	CORANTE GEL MIX 60G - PRETO
8713	CORANTE GEL MIX 25G - AM GEMA	258600	CORANTE CHOC MIX 12G - AMARELO
8714	CORANTE GEL MIX 25G - VERM NATAL	258601	CORANTE CHOC MIX 12G - AZUL
8715	CORANTE GEL MIX 25G - ROSA INTENSO	258603	CORANTE CHOC MIX 12G - ROSA
8716	CORANTE GEL MIX 25G - PRETO	258604	CORANTE CHOC MIX 12G - VERDE
417100	CORANTE GEL MIX 25G - TURQUESA	258605	CORANTE CHOC MIX 12G - VERMELHO
434557	CORANTE GEL MIX 25G - VERDE LIMAO	258606	CORANTE CHOC MIX 12G - VIOLETA



57301	CORANTE ICEBERG AMARELO LIQ 960ML
-------	-----------------------------------

Corantes e Essências



- | | |
|--------|------------------------------|
| 430518 | ESSENCIA MIX 960ML - RUM |
| 430472 | ESSENCIA MIX 960ML - LIMÃO |
| 430473 | ESSENCIA MIX 960ML - LARANJA |
| 430474 | ESSENCIA MIX 960ML - QUEIJO |
| 430475 | ESSENCIA MIX 960ML - MILHO |



- | | | | |
|--------|---|------|--|
| 166700 | ESSENCIA ICEBERG 960ML - ABACAXI | 2004 | ESSENCIA ICEBERG PRATA 960ML - LARANJA |
| 166701 | ESSENCIA ICEBERG 960ML - BAUNILHA CM ESCURA | 2006 | ESSENCIA ICEBERG PRATA 960ML - MILHO VERDE |
| 166702 | ESSENCIA ICEBERG 960ML - COCO | 2008 | ESSENCIA ICEBERG PRATA 960ML - PANETONE |
| 166703 | ESSENCIA ICEBERG 960ML - MANTEIGA | 2010 | ESSENCIA ICEBERG PRATA 960ML - LIMAO |
| 166704 | ESSENCIA ICEBERG 960ML - BAUNILHA CM BRANCA | 2012 | ESSENCIA ICEBERG PRATA 960ML - MEL |
| | | 2015 | ESSENCIA ICEBERG PRATA 960ML - BAUNILHA |

Desmoldantes



434263 DESMOLD TINCOL 5L



291300
434281
433126
434280

DESMOLD SPRAY LISSE 600ML
DESMOLD 65 BAKELS 5L
DESMOLD EMULZINT CARLO 4,8KG
DESMOLD TINCOL EXTRA 5L



301000 ANTI MOFO BAKELS 1KG



3300 OLEO RETARDADOR 5KG - EMULSANT

Doces



- 430944 DOCE LEITE XAMEGO 1,05KG - TRADICIONAL
- 29800 DOCE LEITE PASTOSO XAMEGO 9,8KG - C/CHOC
- 30300 DOCE LEITE PASTOSO XAMEGO 9,8KG - TRAD.L
- 430937 DOCE LEITE XAMEGO PURO 9,8KG
- 430942 DOCE LEITE XAMEGO 5KG - TRADICIONAL
- 430943 DOCE LEITE XAMEGO 5KG - C/ CHOCOLATE
- 430945 DOCE LEITE XAMEGO 1,05KG - C/ CHOCOLATE



- 151300 DOCE LEITE PURO ITAMBE 18X800G
- 226000 DOCE LEITE PURO ITAMBE 5KG LATA - TRAD.



- 312300 DOCE LEITE PURO AUREA 4,5KG
- 172500 DOCE S LEITE AUREA 9,8KG
- 426500 DOCE S LEITE AUREA 9,8KG - C/CHOCOLATE
- 432348 DOCE LEITE AUREA BAG 4,8KG - TRADICIONAL**



- | | |
|---|--|
| 327000 DOCE LEITE PASTOSO ITAPERUNA 9,8KG - TRADICIONAL | 433078 DOCE LEITE NESTLE 1,01KG - TRADICIONAL |
| 433839 DOCE S LEITE ITAPERUNA 9,8KG - TRADICIONAL | 433886 DOCE LEITE PURO VICOSA BAG 5KG |
| 434988 DOCE LEITE PURO SANTA MARIA 4,6KG * | 434409 DOCE LEITE PASTOSO TRIANGULO 10KG - TRADICIONAL |
| 224200 DOCE LEITE PURO DELEITE 4,6KG | 434410 DOCE LEITE PASTOSO TRIANGULO 10KG - C/CHOCOLATE |



- 431026 DOCE LEITE PURO FAMA 9,8KG
- 432609 DOCE LEITE PURO FAMA 4,8KG - S/AMIDO
- 433769 DOCE S LEITE FAMA UBL 9,8 KG
- 432548 DOCE LEITE ZERO VITAO 1KG - TRADICIONAL

Doces



431294 CREME AVELA NUTELLA 650G



263300 CREME AVELA C/CACAU VABENE 3KG



430072 CREME AVELA C/CACAU BAKELS 3KG

430170 CREME AVELA C/CACAU BAKELS 1,01KG

203400 CREME AVELA C/CACAU NUTCREAM BARION BD 3KG - 105000

434506 CREME AVELA C/CACAU B PRINCIPIO 1,01KG



13300



327200



13200

431674

431462

120300

432748

434508

DOCE PASTORIZA 2KG - BRIGADEIRO

DOCE PASTORIZA 1KG - BRIGADEIRO DE COLHER

DOCE BRIGADEIRO NESTLE 2,57KG

DOCE BRIGADEIRO MELKEN HARALD 2,02KG

DOCE BRIGADEIRO MELKEN HARALD 1,005KG

DOCE BRIGADEIRO DELEITE 4,6KG - 125

DOCE BRIGADEIRO CONF HARALD 2,02KG

DOCE B PRINCIPIO 1,01KG - BRIGADEIRO DE COLHER*



13500



13301

13100

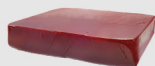
13000

DOCE PASTORIZA 2KG - CAJUZHINO

DOCE PASTORIZA 2KG - BRIG MORANGO

DOCE PASTORIZA 2KG - BEIJINHO

DOCE BEIJINHO NESTLE 2,4KG



64100

431070

229300

64300



GOIABADA BLOCO REYMAX 7KG - 2021

GOIABADA CREAM RALSTON BD 4,6KG

GOIABADA CREAM RALSTON BG 2,5KG

GOIABADA CREAM REYMAX 4,8KG - 2017



311400

229100

435413

435107

GOIABADA CREMOSA REYMAX 1,01KG- 2013

GOIABADA RALSTON BARRA 7KG

ARCO RODA W8/W9

GOIABADA CREMOSA AUREA 4KG - 121021388



Donuts



433524 MIST DONUTS DINIZ 10KG
434334 CONG DONUTS 5X70G - BAVARIAN
434335 CONG DONUTS 5X70G - CHOCOLATE
434336 CONG DONUTS 5X70G - DOCE LEITE
434344 CONG DONUTS 5X70G - CHURROS
434340 CONG DONUTS 5X70G - FRUTAS VERMELHAS

428900 CAROLINA 1KG DOCE DE LEITE
429000 CAROLINA 1KG BRIGADEIRO
429100 CAROLINA 1KG LIMÃO
429200 CAROLINA 1KG PRESTÍGIO
431039 CAROLINA 1KG - MORANGO
431040 CAROLINA 1KG - LEITE NINHO
431122 CAROLINA 1KG - ABACAXI
431126 CAROLINA 1KG - MARACUJA



Farináceos



- 430159 FARINHA DE TRIGO 10X1KG ANACONDA TRADICIONAL
430162 FARINHA DE TRIGO 5KG ANACONDA
430166 FARINHA DE TRIGO 10X1KG ANACONDA PREMIUM



- 203902 TRIGO KIBE 5KB ROMARIZ
126401 FARINHA MILHO AMARELA 1KG - DACOLI
52203 FARINHA ROSCA 5KG - ROMARIZ
- 85700 FARINHA CAJU TORRADA CAJUFORTE 1KG
433302 FARINHA MANDIOCA PQ ALIMENTOS 5KG
431321 FARINHA MANDIOCA TORRADA AFIL 1KG

- 217400 FARINHA DE TRIGO DONA BENTA 10X1KG TRADICIONAL
217401 FARINHA DE TRIGO DONA BENTA 10X1KG COM FERMENTO
430163 FARINHA DE TRIGO 10X1KG PRIMOR TRADICIONAL
296400 FARINHA DE TRIGO 5KG DONA BENTA
267600 FARINHA TRIGO 1KG DONA BENTA INTEGRAL



- 175100 FUBÁ MIMOSO 10X1KG - SILOTI
433301 FUBÁ MIMOSO PQ ALIMENTOS 1KG
- 223400 FUBA XODOMILHO 20X1KG
434679 FUBA YOKI 4KG - 3198

FABRICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO
E SUPORTE TÉCNICO DE INGREDIENTE DE
PANIFICAÇÃO DE ALTA QUALIDADE
PARA O MERCADO GLOBAL DE PANIFICAÇÃO
DESDE 1904





a Lesaffre trabalha lado a lado com profissionais de panificação para atender às novas necessidades do mercado. Conheça a linha completa de soluções em fermento biológico e ingredientes de panificação destinado para padarias.

Fermentos e Polvilhos



430071 FÉCULA MANDIOCA PILÃO 25KG
86000 FÉCULA MANDIOCA 25KG AMALFI
181100 PROTEÍNA DE SOJA CAMIL 400G CARNE 9108

181101 PROTEÍNA SOJA CAMIL 400G FRANGO 9110
180601 PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA CENTEX 10 KG - 4060(CLARA)
180600 PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA CENTEX 10 KG - 4061(ESCURA)

209500 FLOCOS DE MILHO PRECOZ. XODOMILHO 30X500G



431381 POLVILHO PQ ALIMENTOS 1KG AZEDO
431382 POLVILHO PQ ALIMENTOS 1KG DOCE
30700 POLVILHO DOCE AMALFI 5KG
430178 POLVILHO AMAFIL 20X1KG - AZEDO
431060 POLVILHO AZEDO AMAFIL PREMIUM 25KG
195800 POLVILHO AZEDO AMAFIL 25KG



237401	FERM FRESCO LEVASAF 500G - DOCE	303900	FERM QUIMICO HERCULES BD 2,5KG
237400	FERM FRESCO LEVASAF 500G - SALGADO	435397	FERM INST SUCESS 500G - MD 1368
435397	FERM INST SUCESS 500G - MD	432612	FERM INST SAF 500G - MS
431475	FERM INST SUCESS 500G - MS	432611	FERM INST SAF 500G - MD
405600	FERM FRESCO LEVINA 500G - MD	129301	FERM INST MAGEST 20X500G - MD
405500	FERM FRESCO LEVINA 500G - MS	129300	FERM INST MAGEST 20X500G - MS
276100	FERM QUIMICO HERCULES 1KG		



430070 AMIDO DE MILHO PILÃO 25KG
137800 AMIDO MILHO AMAFIL 5KG
410900 AMIDO DE MILHO AMAFIL 25KG
430033 AMIDO DE MILHO QUALIMAX 1KG
432864 AMIDO MILHO MAIZENA 500G
433300 AMIDO MILHO PQ ALIMENTOS 1KG

Frutas secas e em calda



204700 AMEIXA C/ CASCA CARÇO 10KG
204802 AMEIXA S/ CARÇO 10KG



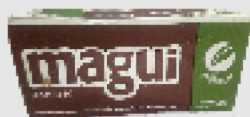
205800 DAMASCO TURCO 12,5KG



431364 CASTANHA DE CAJU CAJUFORT 1KG XERÉM X2T
431363 CASTANHA CAJU CAJUFORT 1KG - BANDA SS1 (CRUA)
226401 CASTANHA CAJU XEREM XT (CLARA) 1,005 KG - DUNORTE



32501 UVA PASSA PRETA 10KG TURCA
32500 UVA PASSA PRETA 10KG ARGENTINA
230600 UVA PASSA BRANCA 10KG
434905 UVA PASSA PRETA 10KG - CHILENA
410700 UVA PASSA PRETA 10KG - INDIANA
110200 FRUTA CRISTALIZADA SICOLA 10KG - 301001



197700 ABACAXI CALDA TRIANGULO 400G LATA - RODELAS
288500 PESSEGO EM CALDA GB 450G
197600 FIGO CALDA D PEPE 400G LATA
15900 CEREJA CURICO 1,65KG LATA - C/TALO
15600 CEREJA CURICO 1,8KG LATA - S/TALO

Grãos

- 99800 AMENDOIM TORRADO GRAN MANDUBIM 1,05KG
- 208900 AMENDOIM TORRADO VABENE 1,05KG - GRANULADO
- 208901 AMENDOIM TORRADO VABENE 1,05KG - METADES
- 259400 CROCANTE AMENDOIM VABENE 1,05KG
- 209000 FARINHA DE AMENDOIM VABENE 1,05KG
- 259500 CROCANTE CAJU VABENE 1,05KG
- 430915 CROCANTE CARAMELO SALATTO VABENE 1,05KG



- 124200 GERGELIM SESAMO REAL 4KG
- 430000 GERGELIM SESAMO REAL 25KG
- 401200 GERGELIM SESAMO REAL 1KG
- 204500 GERGELIM IMPORTADO 25KG



Leite condensado



18000 LEITE COND ITAMBE 1,05KG LATA
237900 LEITE COND ITAMBE 5KG LATA
269600 LEITE COND ITAMBE 5KG BAG
316400 LEITE COCO SOCOCO 500ML



145800 LEITE COCO COCO CIA 12X500ML
231900 LEITE COCO DO VALE ATG 1L - 1020 VERMELHO
112000 LEITE COCO SABOR NORDESTE 12X500ML - 5004
430689 LEITE COCO BOM COCO/SERIGY 12X500ML



187300 LEITE COND SEMI DESNATADO
PIRACANJUBA 5KG BAG
187200 LEITE COND PIRACANJUBA 2,5KG BAG
18100 LEITE COND PIRACANJUBA 27X395G TP



430512 LEITE COND MOCOCA 5KG BAG
326400 LEITE COND MOÇA 5KG BAG
3400 LEITE COND MOÇA 2,6KG



261800 LEITE COND AUREA
5KG BAG - 131021061
102400 LEITE COND PO
LOWCUCAR 1KG - 10001327



215400 LEITE COND SEMI DESNATADO
ITALAC TP 27X395 G
252800 LEITE COND SEMI DESNATADO
ITALAC 5KG BAG
434927 LEITE COND SEMI DESNATADO
MARAJOARA 2,5KG BAG



434328 LEITE COND SEMI DESNATADO
MARAJOARA 5KG BAG
430921 LEITE COND SEMI DESNATADO
TRIANGULO 5KG BAG
430513 MIST LÁCTEA COND MOCOCA
5KG BAG
326700 MIST LÁCTEA COND TRIÂNGULO
5KG

Molhos e Atomatados



- 400700 MOLHO TOMATE PREDILECTA 4,1KG
32600 EXTR. TOMATE BONARE 4KG - 1110213
434846 MOLHO TOMATE BONARE SACHE 1,7KG - PIZZA
434847 MOLHO TOMATE BONARE SACHE 1,7KG - TRADICIONAL
434845 EXTRATO TOMATE BONARE SACHE 1,7KG - TRADICIONAL
434505 GELEIA B PRINCÍPIO 1,01KG - CEBOLA CARAMELIZADA
434849 COMP VIROLA 06

- 15000 MOSTARDA BOM SABOR 182X7G - 220306
258300 MOSTARDA KONSUMO 189X7G
258100 MOSTARDA KONSUMO 3,02KG
433508 MOSTARDA MAREIA SC 152X6G
431220 MOSTARDA SACHE AUREA 189X6G
190000 MOSTARDA HELLMANN'S 180X7G
435341 MOSTARDA HEINZ SC 176X5G



- 430005 CATCHUP HEINZ 1,03KG
15500 CATCHUP B SABOR 182X7G - 220103
431480 CATCHUP HEINZ SC 192X7G
258200 CATCHUP KONSUMO 189X7G
258000 CATCHUP KONSUMO 3,02KG
430772 CATCHUP QUERO SACHÊ 176X7G
189900 CATCHUP HELLMANN'S 182X8G

- 433506 CATCHUP MAREIA SC 152X6G
431219 CATCHUP SACHE AUREA 189X6G
333500 CATCHUP HEINZ 567G
435340 CATCHUP HEINZ SC 176X7G

Molhos e Atomatados



11600	MAIONESE B SABOR 182X7G - 220320
190100	MAIONESE HELLMANN'S 168X7G
431481	MAIONESE HEINZ SC 192X7G
328800	MAIONESE HELLMANN'S BAG 2,8KG
189800	MAIONESE HELLMANN'S BD 3KG - 84142931
258400	MAIONESE KONSUMO 189X6G
433520	MAIONESE MAREIA BD 3KG
433507	MAIONESE MAREIA SC 152X6G
430773	MAIONESE QUERO BD 3KG
430774	MAIONESE QUERO SC 176X7G
431218	MAIONESE SACHE AUREA 189X6G
405900	MAIONESE VIGOR / LECHEF 1KG
434045	MAIONESE VIGOR BAG 2,8KG
204400	MAIONESE SALADA 3KG
435376	GELEIA B PRINCIPIO 1,01KG - PIMENTA VERMELHA
435375	MAIONESE SOYA BD 3KG - 997888
431307	MAIONESE SALADA BD 3KG - 997898
435339	MAIONESE SALADA BD 3KG - 997898



430197	MOLHO PIMENTA KONSUMO 1,01L
91700	MOLHO PIMENTA B SABOR 200X3G - 220412
434503	GELEIA B PRINCIPIO 1,01KG - PIMENTA VERMELHA

The background of the advertisement features a close-up, artistic shot of several pastries, likely cream puffs or bûche de Noël, dusted with powdered sugar and topped with fresh strawberries. The pastries are arranged on a light-colored wooden surface. A silver fork and knife are partially visible in the lower right corner. The overall lighting is warm and soft, creating a high-quality, appetizing visual. The Rich's logo is positioned in the top right corner, and a large red circle containing text is centered over the image.

RICH'S®

INSPIRANDO
INFINITAS
POSSIBILIDADES

Nós o ajudamos
a encantar seus clientes
e permanecer competitivo,
independentemente da
movimentação do mercado.

A MARGARINA RICCA FOLHADOS É VERSÁTIL E PODE SER APLICADA EM DIFERENTES RECEITAS. ELA É ESPECIALISTA EM RECEITAS DE MASSAS FOLHADAS E PROPORCIONA UMA MASSA UNIFORME E DE FÁCIL LAMINAÇÃO. ALÉM DISSO, DEPOIS DE FINALIZADA A MASSA PODE SER CONGELADA. FAÇA FOLHADOS LEVES, SEQUINHOS COM A RICCA FOLHADOS.



CRIATIVIDADE EM ALTA PERFORMANCE!



Margarinas e Manteigas



- 147700 MARG AMELIA 1,01KG - BOLO/MASS/CREM
147702 MARG AMELIA 1,01KG - USO GERAL
433194 MARG AMELIA BLOCO 2KG - FOLHADA
435371 MARG AMELIA 14KG - 50% 782092
435372 MARG AMELIA 14KG - 80% 782093



- 431831 MARG COAMO 14,5KG - 80% C/SAL
431832 MARG COAMO 14,5KG - 80% S/SAL
431833 GORD COAMO 14,5KG - FRY 400
278400 GORD VEG COAMO 12X500G
434623 GORD COAMO 14,5KG - FRY 600



- 331400 MARG CREMOSA QUALY 24X250G - COM SAL
331500 MARG CREMOSA QUALY 12X500G - COM SAL
435276 MARG DELICIA 12X500G C/SAL - CREMOSA
435275 MARG DELICIA 24X250G C/SAL - CREMOSA



- 76800 MARG SOYA 15KG - 50%
77000 MARG SUPREMA 15KG - 75%
431296 MARG CUKIN 15KG - 75%
434071 GORD VEGETAL PALMA TAUFA TF90 24KG
430685 GORD PALMA (OIL FRY) TAUFA TF90 14,5KG



- 431297 MARG PRIMOR 15KG - 75%
431298 MARG PRIMOR 3KG - 75%



- 434967 MARG RICCA CREME 2KG
434968 MARG RICCA CROISSANT 2KG
435667 MARG RICCA MASSAS IND 30KG
434969 MARG RICCA FOLHADA 2KG
434970 MARG RICCA MASSAS/BOLOS 2KG
434971 MARG RICCA FOLHADA 6X2KG (PLACA)

VILMA ALIMENTOS

Food Service

PRATICIDADE PARA O SEU
NEGÓCIO, **VARIEDADE E SABOR**
PARA OS SEUS CLIENTES.

OFERECEMOS UMA LINHA
COMPLETA DE MISTURAS PARA
BOLO E SALGADOS FRITOS,
EXCLUSIVA PARA O FOOD
SERVICE.

O MELHOR RENDIMENTO,
ALTÍSSIMA QUALIDADE E UMA
EXCELENTE RELAÇÃO DE
CUSTO X BENEFÍCIO.



CONHEÇA TAMBÉM NOSSO BISCOITO
MAISENA: VERSÁTIL, CROCANTE E
MUITO SABOROSO. IDEAL PARA
DOCES, TORTAS E PAVÊS.



Aponte a câmera do
seu celular e siga a Vilma no
Instagram.
[@vilmaalimentos](https://www.instagram.com/vilmaalimentos)



A receita é você.

Só quem tem qualidade como prioridade
pode garantir o melhor



Uma **linha completa** feita por quem, há mais de 55 anos, tem experiência no mercado e entende o Food Service! E quem ganha é você.



Agilidade



Praticidade



Permite o Toque do Chef



Rentabilidade



Melhor custo benefício



Sabor, Textura e Cor

Conheça a extensa linha de produtos para Food Service com o Q a mais da Qualimax.



0800 111 766

www.qualimax.com.br



Misturas



430839 MIST BOLO SANTHERPAN 5KG - BANANA C/ CANELA
430840 MIST BOLO SANTHERPAN 5KG - BAUNILHA
430843 MIST BOLO SANTHERPAN 5KG - LÍMAO

430841 MIST BOLO SANTHERPAN 5KG - MACA C/ CANELA*
430842 MIST BOLO SANTHERPAN 5KG - MARACUJÁ



315503 MIST BOLO LOWCUCAR ZERO 1KG - LARANJA*
315504 MIST BOLO LOWCUCAR ZERO 1KG - NEUTRO*
315502 MIST BOLO LOWCUCAR ZERO 1KG - CHOCOLATE

Misturas



- 433948 MIST BOLO LUNAR 5KG - ABACAXI
- 433952 MIST BOLO LUNAR 5KG - CHOCOLATE
- 433953 MIST BOLO LUNAR 5KG - COCO
- 433954 MIST BOLO LUNAR 5KG - FUBA
- 433955 MIST BOLO LUNAR 5KG - LARANJA
- 433956 MIST BOLO LUNAR 5KG - LEITE COND
- 433957 MIST BOLO LUNAR 5KG - MILHO VERDE
- 433958 MIST BOLO LUNAR 5KG - NEUTRO
- 433951 MIST BOLO LUNAR 5KG - CENOURA

- 4401 MIST BOLO BUNGE 5KG - CHOCOLATE
- 4402 MIST BOLO BUNGE 5KG - COCO
- 4403 MIST BOLO BUNGE 5KG - LARANJA
- 4400 MIST BOLO BUNGE 5KG - AIPIM CREMOSO
- 4404 MIST BOLO BUNGE 5KG - MILHO CREMOSO
- 4405 MIST BOLO BUNGE 5KG - NEUTRO

- 15809 MIST BOLO VILMA 5KG - COCO
- 15811 MIST BOLO VILMA 5KG - LARANJA
- 15812 MIST BOLO VILMA 5KG - LEITE COND
- 15813 MIST BOLO VILMA 5KG - LIMAO
- 15803 MIST BOLO VILMA 5KG - BANANA
- 15804 MIST BOLO VILMA 5KG - BASICO
- 15808 MIST BOLO VILMA 5KG - CHOCOLATE
- 15802 MIST BOLO VILMA 5KG - AIPIM
- 15800 MIST BOLO VILMA 5KG - ABACAXI
- 15820 MIST BOLO VILMA 5KG - BROA FUBA
- 15821 MIST BOLO VILMA 5KG - CHOC SUAVE
- 15816 MIST BOLO VILMA 5KG - MILHO
- 15805 MIST BOLO VILMA 5KG - BAUNILHA
- 15806 MIST BOLO VILMA 5KG - CENOURA

Misturas



431295	MIST PAO BAKELS 5KG - AUSTRALIANO	276900	MIST PAO CIABATTA PREMIX BAKELS 5KG *
275302	MIST PAO BAKELS 5KG - BATATA	430541	MIST PAO INTEGRAL LIGHT BAKELS 5KG
430534	MIST PAO BAKELS 5KG - BRIOCHE	275309	MIST PAO LO BAKELS 5KG - CHOCOLATE
431458	MIST PAO BAKELS 5KG - ITALIANO	275600	MIST PAO QUEIJO BAKELS 1KG
431169	MIST PAO BAKELS 5KG - MACIO	431090	MIST PAO RUSTICO BAKELS 5KG
435350	MIST PAO BAKELS 5KG - MANDIOQUINHA	413700	MIST PAO SEMI ITAL AMANTEIGADO BAKELS 5KG
275307	MIST PAO BAKELS 5KG - PAO LO	330500	MIST PAO QUEIJO DINIZ 1KG

Misturas



76900 MIST PASTEL SUPREMA 5KG
16300 MIST SALG VILMA 5KG - FRITO



430448 MIST ADIMIX BROWNIE 2KG
430987 MIST ADIMIX BROINHA DE MILHO 2KG
430447 MIST ADIMIX BROINHA DE AMENDOIM 2KG
430988 MIST ADIMIX BROA CAXAMBU 2KG



276400	CREME CONF BAKELS 1KG	430014	CREME CUL. OUROLAC 1L	434013	CREME CUL. CESIBON TP 1KG
280400	CREME CONF RICCA 1KG	5500	CREME CUL. LECO 1L	433175	CREME CUL. BRIGATTA TP 1L
430122	CREME CUL. RICHS 1KG	430859	CREME CUL. ITAMBÉ 25% 1KG	262400	CREME CUL. BRIGATTA BAG 1KG
426600	CREME CONF AUREA 1,01KG - A FRIO	430812	CREME CUL. FLEISCHMANN GRAN FINALE 1KG		
435463	CREME CONF PRE MESCLA 1KG				

Óleos e vinagres



317800

OLEO COMPOSTO LISBOA 5,02 LT



85800
431365
257800
431367

OLEO SOJA SOYA 20X900ML
OLEO ALGODAO BOM FRITAR GL 6LT
OLEO ALGODAO LIZA 15,8L
OLEO ALGODAO BOM FRITAR 14,5KG



16903
17002
16700

VINAGRE TOSCANO 12X750ML - COLORIDO
VINAGRE TOSCANO 5L - COLORIDO
VINAGRE B SABOR C/200 SACHE - 4ML



Ovos e Batatas



- 430626 OVO EM PÓ PAST. DESIDRATADO MAXXI OVOS 1KG
430090 OVO PAST. LIQ. RESFRIADO 1L MAXXI OVOS
430016 GEMA PAST. LIQ. RESFRIADO 1L MAXXI OVOS
430091 CLARA PAST LIQ RESFRIADA 1L MAXXI OVOS

- 434509 OVO PAST LIQ RESFRIADA 1L - EGGSCENTE
434721 GEMA PAST LIQ RESFRIADA 1L - EGGSCENTE



- 414000 PURÊ DE BATATA QUALIMAX 800G
432333 FLOCOS PURE DE BATATA QUALIMAX 800G
53200 BATATA FLOCOS NUTRIMAX 1KG - 1436
434564 BATATA PALHA FAVORITA 500G

Leites e Derivados



435576	REQUEIJAO C/ AMIDO CORONATA 1,5KG	79900	REQUEIJAO CREMILLE 1,8KG - COMP LACTEO	17800	C. CHEESE DANUBIO KG - TRADICIONAL
430993	REQUEIJAO CREM CATUPIRY 1,01KG - CHEDDAR	153600	REQUEIJAO DANUBIO 1,01KG - 642875*	430991	C. CHEESE CATUPIRY 1,2KG - TRADICIONAL
430992	REQUEIJAO CREM CATUPIRY 1,5KG				



434790	QUEIJO RAL PARMESAO NOVA SAFRA 1KG - GROSSO	433751	QUEIJO PROCESSADO CHEDDA VIGOR 2,24KG
434791	QUEIJO RAL PARMESAO NOVA SAFRA 1KG - FINO	431700	MOLHO LACTEO CHEDDAR VIGOR 1,5KG - 773243
434792	QUEIJO RAL PARMESAO NOVA SAFRA 1KG - MEDIO		
433758	QUEIJO RAL PARMESAO PAMFIS 1KG - FINO		
433759	QUEIJO RAL PARMESAO PAMFIS 1KG - GROSSO		



432773	CREME LEITE ITALAC 17% 1,03KG
222400	CREME LEITE ITAMBÉ LT 24X300ML - LATA
322300	CREME LEITE ITAMBÉ 17% 1,01KG
27800	CREME LEITE ITAMBÉ TP 27X200ML
136300	CREME DE LEITE NESTLÉ 1KG
187400	CREME DE LEITE PIRACANJUBA



400300	LEITE EM PÓ INTEGRAL ITAMBÉ 1KG
417600	LEITE EM PÓ INTEGRAL ITAMBÉ 25KG
431120	LEITE EM PÓ INTEGRAL PIRACANJUBA 25KG



417900	MISTURA LÁCTEA ITAMBÉ 1KG - CULINÁRIO
417800	MISTURA LÁCTEA ITAMBÉ 1KG - PANIFICAÇÃO
17600	MIST LACTEA PURELAC 1KG - CULINARIO 2476
17601	MIST LACTEA PURELAC 1KG - PANIFICACAO 2478
435605	MIST LACTEA PURELAC 1KG - PRO MIX 2442
435606	MIST LACTEA PURELAC 10KG - PRO 2479



Recheios



430324	RECH NESTLE CHURROS 2,6KG
68700	RECH NESTLE CHOC 2,54KG
50500	RECH NESTLE LEITE COND 2,61KG
181500	RECH NESTLE MORANGO 2,6KG
431607	RECH NESTLE KITKAT 1,01KG
137000	RECH NESTLE CHARGE 2,4KG
433906	MIST RECH P/ TORTAS SOBREMESA NESTLÉ 600G
313000	RECH NESTLE ALPINO 2,54KG
313000	RECH NESTLE ALPINO 2,54KG
434527	RECH OVOMALTINE PROFISSIONAL 2,1KG



283603	RECH FORN BAKELS 1,01KG - BRIGADEIRO
283602	RECH FORN BAKELS 1,01KG - CHOCOLATE
283604	RECH FORN BAKELS 1,01KG - COCO
283605	RECH FORN BAKELS 1,01KG - MILHO VERDE
283601	RECH FORN BAKELS 1,01KG - MORANGO
430500	RECH FORN BAKELS 4KG - CREME BAUNILHA
322800	RECH FORN PIZZA BAKELS 1,01KG - AVELÃ
297201	RECH FRUTAL BAKELS 1,01KG - MORANGO



434495	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - BANANA C/ CANELA
434499	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - CHOC BRANCO C/ COOKIES*
434492	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - CHOC TRUF AO RUM**
434494	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - FRUTAS VERMELHAS
434496	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - GOIABA
434497	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - MACA C/ CANELA
434498	RECH FORN B PRINCIPIO 1,01KG - MORANGO
435708	RECH B PRINCIPIO 1,01KG - M AMARGO
435709	RECH B PRINCIPIO 1,01KG - CREME BOMBOM
435707	RECH B PRINCIPIO 1,01KG - BRANCO
435706	RECH B PRINCIPIO 1,01KG - AVELA



429300	RECH DE AMENDOIM VABENE 4KG - COM PEDAÇOS
339100	RECH VABENE FORNEAVAL 1,05KG - BRIGADEIRO
339102	RECH VABENE FORNEAVAL 1,05KG - MORANGO
339103	RECH VABENE FORNEAVAL 1,05KG - GOIABA
435066	RECH VABENE ARTESANAL 1,05KG - LEITINHO
435361	RECH VABENE ARTESANAL 1,05KG - MORANGO
280000	RECH CHOC C/ AVELÃ VABENE 4KG
331800	RECH LEITINHO VABENE 4KG - 10021652



433081	RECH LACTEO DA ULA 4,8KG - BRIGADEIRO
431023	RECHEIO ADIMIX 4KG - BANANADA CREAM
120200	RECHEIO DELEITE CHOCOLATE 4,6KG
432735	RECHEIO MELKEN 1,01KG - LEITINHO
433757	RECHEIO RICIELI CUARAU MILHO 900G



434776	RECH PASTA ALEMA RHEINS 4KG - MORANGO
434775	RECH PASTA ALEMA RHEINS 4KG - COCO
434774	RECH PASTA ALEMA RHEINS 4KG - BANANA C/ CANELA
434773	RECH PASTA ALEMA RHEINS 4KG - AMEIXA**
434772	RECH PASTA ALEMA RHEINS 4KG - ABACAXI



432741	RECH CHOC FORN HARALD 1,01KG - LEITE
432740	RECH CHOC FORN HARALD 1,01KG - BRANCO
432742	RECH CHOC FORN HARALD 1,01KG - AVELA
430639	RECH RICH S ARTESANAL 1,05KG - BEIJINHO ARTESANAL
431766	RECH RICH S ARTESANAL 1,05KG - FRUTAS VERMELHAS
431768	RECH RICH S FORNEAVAL 1,05KG - GOIABA
434521	RECH RICH S ARTESANAL 1,05KG - CREME BOMBOM 21362



**Porque gostoso de verdade
é o que é feito com carinho.**



**Hoje, a nossa especialidade é a mesma
de quando tudo começou:
surpreender e conquistar nossos clientes com
alimentos inovadores
e práticos, fazendo parte do dia a dia de todos.**

Refrescos e Polpas



4100	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - ABACAXI
4101	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - GOIABA
4102	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - LARANJA
4103	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - LARANJA ACER
4104	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - LIMAO *
4105	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - MANGA
4106	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - MARACUJA
4107	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - PESSEGO
4108	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - TANGERINA
4109	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - UVA
4110	REFRESCO PO QUALIMAX 1KG - CAJU

19200	SUCO CONC MAGUARY 500ML - MARACUJA
19201	SUCO CONC MAGUARY 500ML - CAJU



98400	POLPA DE MARCHI 4,2KG - MORANGO	431946	POLPA RICAELI 4,1KG - MORANGO
98000	POLPA DE MARCHI 4,3KG - ABACAXI	267500	POLPA RICAELI 4,2KG - FRUTAS VERM
98100	POLPA DE MARCHI 5KG - AMEIXA	435078	POLPA DE MARCHI 4,3KG - AMORA
15203	POLPA RICAELI 4,1KG - AMORA	435079	POLPA DE MARCHI 4,3KG - FRUTAS VERMELHAS

Sobremesas e Sorvetes



102102	GELATINA LOW LIGHT 200G - LIMÃO
102103	GELATINA LOW LIGHT 200G - MORANGO
102104	GELATINA LOW LIGHT 200G - UVA
11000	GELATINA QUALIMAX 1KG - ABACAXI
11001	GELATINA QUALIMAX 1KG - CEREJA
11002	GELATINA QUALIMAX 1KG - FRAMBOESA
11003	GELATINA QUALIMAX 1KG - LIMÃO
11004	GELATINA QUALIMAX 1KG - MORANGO
11005	GELATINA QUALIMAX 1KG - PESSEGO
11006	GELATINA QUALIMAX 1KG - UVA
430132	GELATINA S SABOR DINIZ 1KG - 225 BLOOM
149500	GELATINA S SABOR QUALIMAX 510G - BLOOM 240

15400	MOUSSE NESTLE 500G - CHOC
137503	MOUSSE QUALIMAX 510G - MARACUJA
137500	MOUSSE QUALIMAX 510G - CHOC
430529	MOUSSE QUALIMAX 510G - LIMÃO SICILIANO
137502	MOUSSE QUALIMAX 510G - MORANGO
428400	MIST MOUSSE ADIMIX 1KG - MORANGO
428300	MIST MOUSSE ADIMIX 1KG - MARACUJA
428200	MIST MOUSSE ADIMIX 1KG - CHOCOLATE BRANCO
428100	MIST MOUSSE ADIMIX 1KG - CHOCOLATE
286700	MIST LACTEA BRIGATTA BAG 2L - BAUNILHA
286701	MIST LACTEA BRIGATTA BAG 2L - CHOCOLATE
288001	MOUSSE CARTE DOR 400G - CHOCOLATE BRANCO
288000	MOUSSE CARTE DOR 400G - CHOCOLATE
102300	MOUSSE LOW LIGHT 210G - CHOCOLATE
102301	MOUSSE LOW LIGHT 210G - LIMÃO
102302	MOUSSE LOW LIGHT 210G - MARACUJÁ
170100	CURAU QUALIMAX 1KG - C/LEITE



160800	CASQUINHA MARVI C/300 (SORV/TRUFAS)
418200	CASCAO PRO CASÇÃO P/ SORVETE P - 120UN
418300	CASCAO PRO CASÇÃO P/ SORVETE M - 120UN
418500	CESTINHA PRO CASÇÃO P/ SORVETE III - 120UN



430087	TUBETES PRO CASCAO TRADICIONAL 1KG	5701	COB SORV MARVI 1,3KG - MORANGO
432781	CASCAO KID MARVI P/ SORVETE - 120UN	5702	COB SORV MARVI 1,3KG - CARAMELO
5700	COB SORV MARVI 1,3KG - CHOCOLATE		

Temperos e Especiarias



- 435065 CALDO KNORR BAG 1,01 KG - CARNE
- 434768 CALDO KNORR BAG 1,01 KG - GALINHA
- 107901 CALDO QUALIMAX 1,01KG - GALINHA
- 107900 CALDO QUALIMAX 1,01KG - CARNE
- 146601 CALDO MAGGI 1,1KG - GALINHA
- 433295 CALDO TEMPERABEM 1,01KG - GALINHA
- 319600 CREME DE CEBOLA QUALIMAX 1,01KG
- 290001 BICARBONATO TEMPERABEM 1,01KG - AMONIA
- 290000 BICARBONATO TEMPERABEM 1,01KG - SÓDIO
- 434070 BICARBANATO MON CHEF 1KG - SÓDIO
- 432678 COLORÍFICO TEMPERABEM 500G



- 91700 MOLHO PIMENTA BOM SABOR 200X3G 220412
- 430439 MOLHO SHOYU CEPERA 1,01L
- 430886 PIMENTA DO REINO TEMPERABEM 500G PRETA
- 432372 CEBOLA CRISPY 1,01KG
- 432371 MOLHO BILLY JACK BAG 1,01KG
- 432372 CEBOLA CRISPY 1,01KG



- 99400 SAL BOM SABOR 2000X1G 210303
- 312500 SAL GROSSO SALSUL 15X1KG
- 433903 SAL GROSSO ZIZO 15X1KG
- 295801 SAL REFINADO C/ IODO 10X1KG - ZIZO
- 433296 CANELA C/ AÇÚCAR TEMPERABEM 1,01KG - MOÍDA
- 290101 CANELA TEMPERABEM 500G - MOÍDA



- 54600 AMACIANTE CARNE QUALIMAX 1,01KG
- 176500 ALHO TRITURADO LOS BAMBINOS 3KG
- 290300 CRAVO TEMPERABEM 500G - MOÍDO
- 433176 CRAVO MON CHEF 500G - FLOR
- 431066 ERVA DOCE DINIZ 1KG
- 226500 ORÉGANO IMPORT DINIZ 500G



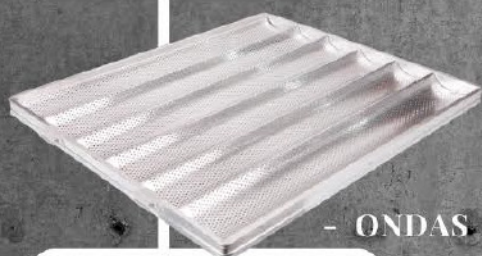
ESTUFA PARA PÃES PLATINUM ALUMINIZADA

**LINHA COMPLETA
DE ASSADEIRAS**

- ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO
- PODE SER UTILIZADO EM CÂMARAS FRIAS
- INDICADO PARA DESCONGELAMENTO DE PÃES
- TECNOLOGIA INOVADORA NA FABRICAÇÃO



- TIRAS



- ONDAS



- CONFEITARIA

- ESPECIAIS

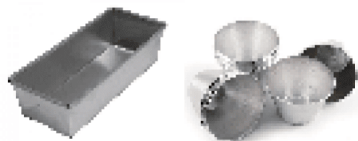


- MODELO
EXCLUSIVO DINIZ

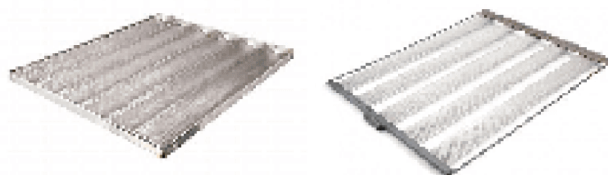
Embalagens e Utilidades



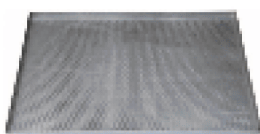
- 74000 ASSAD PD PADRAO 36X62 FLANDRES CIMAPI - 14010 REPUX
35100 ASSAD PD PADRAO 36X62 ALUM CIMAPI - 14020 REPUX
34800 ASSAD PD MASTER 58X70X3,5 ALUM CIMAPI - 140032
74300 ASSAD PD MASTER 58X70X3,5 FLANDRES CIMAPI - 14018
435173 ASSAD PD PADRAO 62X36 ALUM EUROFORMAS-1015**



- 53700 FORMA B INGLES 15,8X6,8X5 DOUPAN ALUM - 1287
52800 FORMA BOMBOCADO N2 DOUPAN - 1211



- 73500 ASSAD PF 58X70 GONDAS CIMAPI - 13011
62400 ASSAD PF 58X70 6TIRAS CIMAPI - 12013
74600 ASSAD PF 58X70 5TIRAS CIMAPI - 12010



- 22800 ASSAD PD MASTER PERF ALUM 58X70X3,5 CIMAPI - 140033 CH 0,8M
68500 ASSAD BANHO MARIA FLANDRES 58X32 DOUPAN - SEM PE 2101
68300 ASSAD BANHO MARIA ALUM S/PE 58X32 DOUPAN - 1714
93200 ASSAD MUFFINS 35,5X26,5 DOUPAN 12CAV - 5,5X3,4X7,6



- 103801 FORMA RED 20X8 CIMAPI - 290138
59100 FORMA T SUICA 15X6 CIMAPI - 290280
59400 FORMA T SUICA 16X6 CIMAPI - 290209
59800 FORMA T SUICA 20X6 CIMAPI - 290211



- 60500 FORMA T SUICA 13X6 CIMAPI - 290165
96100 FORMA T SUICA 13X8 CIMAPI - 290166
96300 FORMA T SUICA 15X8 CIMAPI - 290167
207100 FORMA T SUICA 18X6 CIMAPI - 290210
53000 FORMA T SUICA 26X6 CIMAPI - 290170

Embalagens e Utilidades



52700 FORMA BOMBOCADO N4 DOUPAN - 1213

26400 FORMA CANOLA FINA DOUPAN - 1215

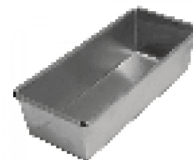
39100 FORMA CANOLA GROSSA DOUPAN - 11X2 1216



54800 FORMA PIZZA 30X1,5CM DOUPAN - 1148

61100 FORMA PIZZA 35X2 CIMAPI - 29075

91900 FORMA PIZZA 35X1,5 DOUPAN - 1149



53400 FORMA EMPADA N0 DOUPAN 2,4 FUN X 1,8 ALT X 4,3CM BOCA - 1219

53300 FORMA EMPADA N00 DOUPAN 2,3 FUN X 1,3 ALT X 3,5CM BOC - 1218

89600 FORMA PAO MEL N3 DOUPAN - 1322

88900 FORMA P CENTEIO 21X9X7 DOUPAN - 1290

240000 FORMA CONF FACIL BALLERINE 18X4 CIMAPI - LISA 290248



53900 FORMA EMPADA N4 DOUPAN 5,0 FUN X 2,6 ALT X 6,8CM BOCA - 1223

61400 FORMA EMPADA N1 DOUPAN 3,4 FUN X 1,8 ALT X 5,1CM BOCA - 1220

88600 FORMA EMPADA N5 DOUPAN 5,3 FUN X 2,8 ALT X 7,9CM BOCA - 1347



186900 FORMA P FORMA 32X10 C/T DOUPAN - 1142

89100 FORMA P FORMA 32X10 S/T DOUPAN - 1143

191500 FORMA P FORMA BABY 22X10 S/T DOUPAN - 1314

95200 FORMA T REBAIX BALLERINE DOUPAN - 16,5X4,5X18,5

213400 FORMA T SUICA 16X6 DOUPAN - 1199

Embalagens e Utilidades



93500 FORMA T SUICA 26X6 DOUPAN - 1204

59200 FORMA T SUICA 15X6 DOUPAN - 1340

93100 FORMA T SUICA 17X8 DOUPAN - 1297



95900 FORMA T SUICA 13X6 DOUPAN - 1196

96500 FORMA T SUICA 15X8 DOUPAN - 1198

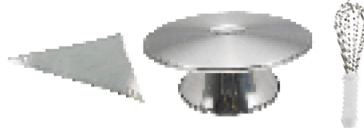
110900 FORMA T SUICA 13X8 DOUPAN - 1197

164400

FORMA T SUICA 20X8 DOUPAN - 1202

89400

FORMA P FORMA BABY FLANDRES DOUPAN - 22X10 S/TAMPA COD 2141



327100 SC CONF BAKELS C/ 72 UN ROLO - 890020

80700 SC CONF DESC 37X26 C/50 (M)

80800 SC CONF DESC 50X29 C/50 (G)

46900 BAILARINA ALUM DOUPAN 30CM - 1328

45200 BATEDOR CREME INOX 45CM CIMAPI - 260031

430206 BATEDOR CREME INOX 30CM DOUPAN

430204 BATEDOR CREME INOX 40CM DOUPAN

430203 BATEDOR CREME INOX 45CM DOUPAN



70300 ARO BOLO INOX 15X5 DOUPAN - 9116

162900 ARO BOLO INOX 17X5 DOUPAN - 9248

33800 ARO BOLO INOX 20X5 DOUPAN - 9117

156900 ARO CORT INOX 8,7X4 DOUPAN - 9505

173300 ARO BOLO INOX 20X5 CIMAPI - 22010



58900 FORMA T MACA 7,5X2X9 DOUPAN - 1242

197900 FORMA T MACA 17X2 DOUPAN - 1174

58000 FORMA T MACA 6CM DOUPAN - 6,6X1,6X7,6

57000 FORMA T MACA 17X3 DOUPAN - 1177



50000 CONCHA INOX CEREAIS 2KG DOUPAN - 9149

48500 CONCHA INOX CEREAIS 1KG DOUPAN - 9147

26200 ESPAT CONF INOX 30CM DOUPAN - 99050

50200 ESPAT CONF INOX 25CM DOUPAN - 99049



50600 ESPAT CONF INOX 35CM DOUPAN - 99051

25300 ESPANADEIRA PLAST DOUPAN - 6101

25700 RASP INOX 12CM DOUPAN - 9497

212100 RASP INOX 12CM CIMAPI - 025047

44500 RASP CHOC INOX DOUPAN - MEIA LUA 9204

25800 RASP INOX 10CM DOUPAN - 9496



431165 PEGADOR INOX P/DOCE DONA LELLA - 25779

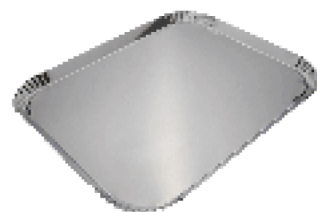
40000 PAO DURO C/CABO DOUPAN - JOLLY 27CM GR

179800 PEGADOR INOX P/DOCE CIMAPI - 25073

21100 PEGADOR INOX P/PAO CIMAPI - 25072

91100 PEGADOR INOX P/PAO DOUPAN - 9194

Embalagens e Utilidades



85900 FECHO PLASTICO 1KG - 8CM

92300 PINCEL TRINCHA M CUCA - 8107

51200 ESTILETE INOX P/CORTE PAES CIMAPI - 250220

431287 BISTURI DESC N 11 ACO CARBONO

431166 PINCEL CONFEITEIRO DONA LELLA - 25082

432353 PINCEL SILICONE DOUPAN 21CM - 98125

65100 BAND INOX CRESPA 29X19X2 DOUPAN - 9121

45400 BAND INOX CRESPA 32X24X2 DOUPAN - 9122

65500 BAND INOX CRESPA 39X24X2 DOUPAN - 9123

65300 BAND INOX CRESPA 44X31X2 DOUPAN - 9296

47100 BAND INOX CRESPA 45X15X2 DOUPAN - ROCAMBOLE



82900 JOGO CORT INOX RED LISO C/7 DOUPAN - 9179

170600 TIRA LAM P/PAO METRO 5KG

149201 JOGO BICO CONF INOX DOUPAN C/5PCS - PITANGA 4

149200 JOGO BICO CONF INOX DOUPAN C/5PCS - PITANGA 3

82100 JOGO BICO INOX C/16PCS CIMAPI - 25059



135200

ESQUELETO PD P/20ASS 36X62 CIMAPI - EPOX 11018



66000 ARMARIO PF C/20ASS 58X70 5TIRAS CIMAPI - EPOX 10010

65700 ARMARIO PD P/20ASS 36X62 CIMAPI - EPOX 11012

66200 ARMARIO PF P/20ASS 58X70 CIMAPI - EPOX10019

61500 BAND INOX CRESPA 48X38X2 CIMAPI - 23013

Embalagens e Utilidades



152700 EMB G 07 C/200 - MULTI USO200ML

31200 EMB G 100 FRANGO C/100 - FRANGO

31400 EMB G 14 C/100 - DOIS DOCES

111300 EMB G 15 C/100 - QUATRO DOCES

430930 EMB G 306 C/100 - POTE FREEZER/MICROONDAS 500ML

210000 EMB G 308 M C/300 - POTE MULTI BX **

227100 EMB G 310 POTE 200ML C/25 - 553777

226900 EMB G 310 POTE 250ML C/25 - POTE PP 10 CM

227000 EMB G 310 POTE 350ML C/25 - 53782

226900 EMB G 310 POTE 250ML C/25 - POTE PP 10 CM

431957 EMB G 310 TAMPA C/500 - 553778 - DF

180001 EMB G 32CT C100 - CT BOLO MINI

47200 EMB G 32M BASE C/100 - BASE

31600 EMB G 32M C/100 - MT B BRANCA

31601 EMB G 32M C/100 - MT B PRETA

40700 EMB G 32MB C/100 - MT BX BBRANCA

40701 EMB G 32MB C/100 - MT BX BPRETA

31800 EMB G 33 (PANETONE) C/100

44200 EMB G 34 (COLOMBA) C/100

234300 EMB G 34P (MINICOLOMBA) C/150 - MINICOLOMBA.

40901 EMB G 35MA C/100 - BOLO 15 T ALTA

409500 EMB G 35MA F PRETO C/100UN

31900 EMB G 35MB C/100 - TORTA/BOLO

409600 EMB G 35MB F PRETO C/100UN

32100 EMB G 37MA C/100 - TORTA PEQ ALTA

41100 EMB G 37MB C/100 - TORTA PEQU BX

32200 EMB G 38M C/100 - PUDIM BAIXO

410300 EMB G 56M F PRETO C/50UN

41900 EMB G 56MA C/50 - TORTA MED ALTA

98900 EMB G 56MB C/50 - TORTA MED BX

45600 EMB G 56MM C/50 - TORTA MEDIA

410400 EMB G 60M F PRETO C/50UN

42000 EMB G 60MA C/50 - TORTA GR. ALTA

42500 EMB G 60MB C/50 - TORTA GR BAIXA

32700 EMB G 60MM C/50 - TORTA GRANDE

432545 EMB G 61 FA C/100 - TORTA CAT. ALT PRETA

42100 EEMB G 61F PRETA C/100 - TORTA CATARINA

206700 EMB G 62 M C/150 - MINI TORTA BOL

409800 EMB G 62S F PRETO C/150UN

42000 EMB G 60MA C/50 - TORTA GR. ALTA

42201 EMB G 63 MM C/100 - TB FAT BPRETA

33100 EMB G 630 C/300 - FATIA TORTA

42300 EMB G 635 C/400 - MINIFATIA TORT

41200 EMB G 63MA C/100 - 550442

33300 EMB G 640 C/300 - DOCE REDONDO

33500 EMB G 645 C/300 - MINI DOCE RED

178000 EMB G 645D C/300 - DOCE RED T ART**

40500 EMB G 65 MM/50 - TORTA RET PEQ

33700 EMB G 650 C/300 - DOCE QUADRADO

33900 EMB G 670 C/500 - ALTA M

196300 EMB G 675 B C/500

177500 EMB G 675 C/500 - MOUSSE 70 ML**



337600 EMB G 679 C/ 300UN

210200 EMB G 680 C/300 SOBREMESA 250ML - SOBREMESA

165000 EMB G 685 C/300 - CUP CAKE

42700 EMB G 70M C/40 - TORTA RET GR

42900 EMB G 742 C/200 - POTE RED ART

111400 EMB G 771 M C/200 - POTE RED ART

43000 EMB G 78M C/40 - TORTA RETJUMBO

43200 EMB G 80MA C/30 - JUMBO AL

434929 EMB G 850 COPO BOLHA 500ML C/10 - C/ TAMPA

34300 EMB GA 08 C/100 - LEVE DOCE BX

34500 EMB GA 10 C/100 - LEVA DOCE ALTO

179100 EMB GA 12 C/100 - HAMBURGUEIRA

201400 EMB GA 17 M C/100 - ROCAMBOLE PEQ

34700 EMB GA 18 C/100 - ROCAMBOLE BX

151900 EMB GA 19 C/100 - DOZE DOCES

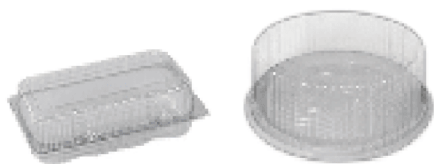
34900 EMB GA 20 C/100 - ROCAMBOLE ALTO

43900 EMB GA 88 C/200 - POTE RET ARTI

44000 EMB GA 90 C/200 - POTE RET ART

271800 EMB GO 930 C/40CJ - BARCA GR

Embalagens e Utilidades



402600	EMB BP 10 C/100UN - BRANCA DOCE ALTA
402700	EMB BP 20 RET C/100UN - BRANCA ROCAMBOLE ALTA
402900	EMB BP 32 C/100UN - BRANCA MEDIA
425100	EMB BP 32 C/100UN - PRETA MEDIA
403000	EMB BP 35 C/100UN - BRANCA MEDIA ALTA
425200	EMB BP 35 C/100UN - PRETA MEDIA ALTA
403200	EMB BP 50 C/50UN - BRANCA MEDIA
403400	EMB BP 56 C/50UN - BRANCA MEDIA
403500	EMB BP 56 C/50UN - BRANCA MEDIA ALTA
403600	EMB BP 60 C/50UN - BRANCA MEDIA
403800	EMB BP 62 C/100UN - BRANCA MINI BOLO
426100	EMB BP 63 C/100UN - PRETA MEDIA FUNDO/TAMPA
404600	EMB BP 742 C/200UN - PT RED 250ML**
404700	EMB BP 750 C/200UN - PT RED 350ML
404800	EMB BP 771 C/200UN - PT RED 450ML
404100	EMB BP 78 C/20UN - BOLO RET JUMBO
230401	TABUA ISOPOR SPUMAPAC C/400 TAB03 235X182
230400	TABUA ISOPOR SPUMAPAC C/400 TAB02 210X140

317600	BAND ISOPOR DARNEL B6 C/400 UN
320300	BAND ISOPOR DARNEL B4 C/ 400 UN
430407	BAND ISOPOR COPOPLAST B1/FR01 C/400UN 150X150X20
430408	BAND ISOPOR COPOPLAST B2/FR02 C/400UN 210X140X17
434877	BAND ISOPOR SPUMAPAC C/400 - B6 306X100X20
229900	PRATO LAM REGINA N2 C/20 - 19,5CM
229901	BAND ISOPOR COPOPLAST B1/FR01 C/400UN 150X150X20
229902	BAND ISOPOR COPOPLAST B2/FR02 C/400UN 210X140X17
168100	BAND ISOPOR SPUMAPAC C/400 - B6 306X100X20
168400	BAND ISOPOR DARNEL B4 C/ 400 UN
168500	BAND ISOPOR COPOPLAST B1/FR01 C/400UN 150X150X20
168600	BAND ISOPOR COPOPLAST B2/FR02 C/400UN 210X140X17
167500	BAND ISOPOR SPUMAPAC C/400 - B6 306X100X20
167600	BAND ISOPOR SPUMAPAC C/400 - B6 306X100X20
167700	BAND ISOPOR SPUMAPAC C/400 - B6 306X100X20

10800	FUNDO REND QUADR N19 C/100 - 29X35
171700	FUNDO REND QUADR N16 C/100 - 19X33
431275	FUNDO REND REDONDO CROMUS C/100 - N 9
431276	FUNDO REND REDONDO CROMUS C/100 - N 7
431281	FUNDO REND REDONDO CROMUS C/100 - N 15
172000	FUNDO REND QUADR N21 C/100 - 36X42
431280	FUNDO REND REDONDO CROMUS C/100 - N 25
431284	FUNDO REND QUADR CROMUS C/100 - 30X38
139900	FUNDO REND REDONDO C/100 - N 11
140200	FUNDO REND REDONDO C/100 - N 34
140300	FUNDO REND REDONDO C/100 - N 28
171200	FUNDO REND REDONDO C/100 - N 26
168400	BAND PAPELAO NIAGARA 24 C/200 - 26X20
168500	BAND PAPELAO NIAGARA 25 C/200 - 24X30
168600	BAND PAPELAO NIAGARA 26 C/100 - 32X38
167500	BAND LAM TABULEIRO NIAGARA 02 C/50 - 18X23**
167600	BAND LAM TABULEIRO NIAGARA 03 C/20 - 23X29
167700	BAND LAM TABULEIRO NIAGARA 04 C/20 - 33X27



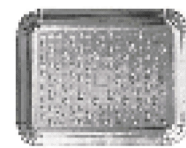
21900	EMB PANET ECOPLAS 1000G BRANCA C/100UN
21901	EMB PANET ECOPLAS 1000G VERMELHA C/100UN
20900	EMB PANET ECOPLAS 100G BRANCA C/100UN
20901	EMB PANET ECOPLAS 100G VERMELHA C/100UN
21200	EMB PANET ECOPLAS 250G BRANCA C/100UN
21700	EMB PANET ECOPLAS 500G BRANCA C/100UN
294501	EMB PANET ECOPLAS 500G C/ FOTO CHOCOLATE 125UN
294500	EMB PANET ECOPLAS 500G C/ FOTO FRUTAS 125UN
19000	EMB PANET ECOPLAS 500G C/100 VERMELHO CHOC
431236	EMB PANET ECOPLAS LISA 35X45 C/100 1KG SANFONADA
431315	EMB PANET PETROPEL 1000G BRANCA C/100UN**
430583	EMB PAO HAMB C/100 25X36 - P/4 HAMBURGUER
22300	EMB PAO HAMB C/100 25X36 - P/6 HAMBURGUER
19800	EMB PAO HOT DOG C/100
22500	EMB PAO INTEGRAL C/100 22X38
23200	EMB PIZZA GRANDE C/100

Embalagens e Utilidades

- 338806 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 7,5KG
338807 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 15KG
338808 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 10KG
338901 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 1KG
338902 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 2KG
338903 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 3KG
338904 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 4KG
338905 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 5KG
338906 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 7,5KG
338907 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 15KG
338908 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 10KG
401600 SC PAP EMBALABEM VIAGEM 1 C 500UN (40X22)
401700 SC PAP EMBALABEM VIAGEM 2 C 500UN (40X26)**
401800 SC PAP EMBALABEM VIAGEM 3 C 500UN (40X30)
431340 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 1/2KG
431341 SC PAP EMBALABEM SEMIKRAFT C/500 - 1/2KG
431342 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 1/2KG
435498 SC PAP JUNDIA 1/4KG C/500 - MIX
435499 SC PAP JUNDIA 1/2KG C/500 - MIX
435500 SC PAP JUNDIA 1KG C/500 - MIX
435501 SC PAP JUNDIA 2KG C/500 - MIX
435502 SC PAP JUNDIA 3KG C/500 - MIX
435503 SC PAP JUNDIA 5KG C/500 - MIX
435504 SC PAP JUNDIA 7,5KG C/500 - MIX
435505 SC PAP JUNDIA 10KG C/500 - MIX
435506 SC PAP JUNDIA 15KG C/500 - MIX

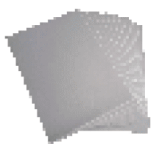


- 431412 SC PAP FASAPEL 1/2KG C/500 - MIX
431413 SC PAP FASAPEL 1KG C/500 - MIX
431414 SC PAP FASAPEL 2KG C/500 - MIX
431415 SC PAP FASAPEL 3KG C/500 - MIX
431416 SC PAP FASAPEL 4KG C/500 - MIX
431417 SC PAP FASAPEL 5KG C/500 - MIX
431418 SC PAP FASAPEL 7,5KG C/500 - MIX
338701 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 1KG
338702 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 2KG
338704 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 4KG
338705 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 5KG
338706 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 7,5KG
338708 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 15KG
338709 SC PAP EMBALABEM BRANCO C/500 - 10KG
338801 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 1KG
338802 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 2KG
338803 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 3KG
338804 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 4KG
338805 SC PAP EMBALABEM KNATURAL C/500 - 5KG



- 167800 BAND LAM TABULEIRO NIAGARA 05 C/20 - 38X45
329201 BASE LAM DOURADA C/ 20UN 8CM REDONDA
329200 BASE LAM DOURADA C/ 20UN 5,5CM REDONDA
329202 BASE LAM DOURADA C/ 20UN 10CM REDONDA
433299 BASE LAM DOURADA C/ 50UN 8CM REDONDA
137200 BAND LAM REGINA N1 C/20 - 14,5X18,7
66500 BAND LAM REGINA N12 C/10 - 46X61
66600 BAND LAM REGINA N2 C/20 - 18X22,5
66700 BAND LAM REGINA N3 C/20 - 23X28
66800 BAND LAM REGINA N4 C/20 - 27X33
66900 BAND LAM REGINA N5 C/20 - 33X40

- 66900 BAND LAM REGINA N5 C/20 - 33X40
433836 BAND LAM CAKE BOARD OURO NIAGARA 22CM C/10 - REDONDA
433835 BAND LAM CAKE BOARD PRATA NIAGARA 22CM C/10 - REDONDA
329400 BAND LAM ULTRAFEST N3 C/20UN - 22X27
67000 BAND LAM REGINA N6 C/10 - 38X47
67100 BAND LAM REGINA N7 C/10 - 43X51
67200 BAND LAM ROCAMBOLE C/20 - 19,7X34,5
90500 PAPEL MANTEIGA 50X70 C/400FLS LUTEPEL
172200 PAPEL CELOFANE C/100 - 40X60
430133 ROLO PERFEX LIFE CLEAN 28CM C/300M - AZUL
433968 PAPEL MANTEIGA 50X70 C/400FLS ARTPEL



- 431389 BOBINA FILME PVC 38CM GUARUFILME - 800M/10MC
284600 PAPEL CANELINHA ARTPEL 5KG - 35X45 BRANCO



- 430847 SC MICROPERFURADO 25X35 C/1000UN - P/05 PAES
430848 SC MICROPERFURADO 30X42 C/1000UN - P/07 PAES
430849 SC MICROPERFURADO 32X45 C/1000UN - P/10 PAES
430850 SC MICROPERFURADO 33X53 C/1000UN - P/15 PAES



- 248208 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - CRIANCAS
430128 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - FADAS E SEREIAS
430130 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - MUNDO ESPACIAL
248210 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - NATALINOS**
248200 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - MUNDO ESPACIAL
430127 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - NATALINOS**

- 248211 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - PASCOA
248216 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - TEMAS MAES
248207 DISCO DECORATIVO RICHES 12X1 - TEMAS PAIS

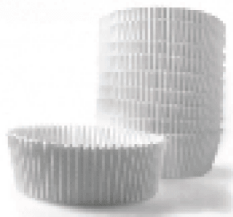


- 431423 SC PAP DELIVERY FASAPEL 3KG C/250 IMPRESSO - L26XA31XF9
431424 SC PAP DELIVERY FASAPEL 5KG C/250 IMPRESSO - L26XA35XF9
431425 SC PAP DELIVERY FASAPEL 7,5KG C/250 IMPRESSO - L31XA37XF10

Embalagens e Utilidades

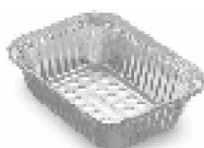


- 8800 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N0B
- 9000 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N 1
- 9100 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N 2
- 9200 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N 3
- 9300 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N 4
- 9400 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N 5
- 9500 FORMA PAPEL PETROPEL C/1000 - N 6
- 431369 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N00B 10X100
- 431370 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N0A 10X100
- 431372 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N1 10X100



- 431374 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N3 10X100
- 431375 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N4 10X100
- 431376 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N5 10X100
- 431377 FORMA PAPEL LISA BRANCA REIKI N6 10X100
- 431379 FORMA DESC ALUM REIKI N5 20X50
- 431330 FORMA COLOMBA POMBA LISA 500G C/50UN
- 430004 FORMA COLOMBA TRAD 500G C/50UN - DECORADA
- 431329 FORMA COLOMBA OVAL 500G C/ 50 UN
- 237800 FORMA COLOMBA OVAL DECORADA 500G C/50
- 430769 FORMA COLOMBA OVAL DECORADA 500G C/50
- 430770 FORMA COLOMBA POMBA DECORADA 500G C/50UN
- 430860 FORMA COLOMBA MINI OVAL 100G C/ 50 UN
- 430882 FORMA COLOMBA POMBA DECORADA 100G C/ 100UN
- 435446 FORMA COLOMBA OVAL 100G C/50
- 431325 FORMA PAPEL GALUPE 500G C/100 - DECORADA

- 232200 COPO DESC 200ML COPOMAIS PC C/100UN - TRANSP
- 75800 COPO DESC 50ML PC C/100 UN - 9361
- 75300 COPO DESC 200ML PC C/100 UN - 9364
- 75600 COPO DESC 300ML PC C/100 UN - 9365
- 96800 COPO DESC 400ML PC C/50 UN - 9358
- 307800 COPO DESC 180ML COPOSUL PC 100UN - TRANSLUCIDO



- 331600 FORMA RETANGULAR DE ALUMINIO C/TAMPA 500ML C/100UN - 120X160
- 430453 FORMA PAPEL BOLO INGLES DELTA 25UN S/TAMPA
- 430454 TAMPA PLASTICA FORMA BOLO INGLES DELTA 50UN

- 222600 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 0
- 222601 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 1
- 222602 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 2
- 222603 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 3
- 222604 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 4
- 222605 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 5
- 222606 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 6
- 222607 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 7
- 222608 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 8
- 222609 VELA ANIVER NUMERICA BCA CX 10UN - N 9
- 222700 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 0
- 222701 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 1
- 222702 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 2
- 222703 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 3
- 222704 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 4
- 222705 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 5
- 222706 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 6
- 222707 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 7
- 222708 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 8
- 222709 VELA ANIVER NUMERICA ROSA CX 10UN - N 9
- 222800 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 0
- 222801 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 1
- 222802 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 2
- 222803 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 3
- 222804 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 4
- 222805 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 5
- 222806 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 6
- 222807 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 7
- 222808 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 8
- 222809 VELA ANIVER NUMERICA AZUL CX 10UN - N 9
- 223300 VELA ANIVER ESTRELINHA CART C/5 UN

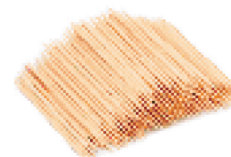
Embalagens e Utilidades



406300	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CHOCOLATE
406400	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - LÍMAO
406500	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - LEITE CONDENSADO
406600	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - FUBA
407400	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CHURROS
407500	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - INDIANO
430077	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - MARACUJÁ
430134	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CAÇAROLA C/ QUEIJO
406700	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - MILHO CREMOSO
406800	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - COCO
406900	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CENOURA
407000	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - ABOBORA
407100	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BANANA E CANELA
407200	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BAUNILHA
407300	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - AIPIM
407600	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - MILHO VERDE
407700	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - LARANJA
430076	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - MACA C CANELA
407000	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - ABOBORA
430695	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - AMENDOIM CREMOSO
430690	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BANANA
430696	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BANANA C/GRANOLA
430693	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BROA C/ERVA DOCE
430691	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BROA DE FUBA
431081	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - BROWNIE CREMOSO
430134	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CAÇAROLA C/ QUEIJO
430697	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CACAROLA CREMOSO
430844	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - CAPUCCINO
430462	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - FORMIGUEIRO
431082	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - FORMIGUEIRO CREMOSO

430845	ETIQUETA P/ COLOMBA PASCOAL C/50UN - CAPUCCINO
430827	ETIQUETA P/ COLOMBA PASCOAL C/50UN - CHOCOLATE
430826	ETIQUETA P/ COLOMBA PASCOAL C/50UN - FRUTAS
430731	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - ALHO
430711	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - AUSTRALIANO
430712	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - BATATA
430727	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - CARA
430713	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - CEBOLA
430714	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - CIABATTA
430715	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - COCO
430716	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - FAZENDA
430717	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - INTEGRAL
430718	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - ITALIANO
430719	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - ITALIANO MASSA MADRE
430720	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - LARANJA
430721	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - MANDIOQUINHA
430722	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - MILHO
430723	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - MILK
430724	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - MINUTO
430725	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - PEITO DE PERU
430726	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - PRETO LEVE
430730	ETIQUETA P/ PAO 70X70 C/50UN - SEMI ITALIANO
430463	ETIQUETA P/ PAO 90X90 C/50UN - BRIOCHE
430555	ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - ABACAXI C/ COCO

Embalagens e Utilidades



- 299300 LUVA LATEX C/ PO TALGE 100UN - MEDIA
431009 LUVA LATEX C/PO PROF DESCARPACK 100UN - GRANDE
431050 LUVA LATEX C/PO PROF DESCARPACK 100UN - MEDIA
430891 LUVA VINIL C/PO BOMPAK 100UN - MEDIA
431011 LUVA VINIL C/PO DESCARPACK 100UN - MEDIA**
431005 LUVA VINIL S/PO DESCARPACK C/100UN - GRANDE
434569 LUVA VINIL S/PO DESCARPACK C/100UN - GRANDE

- 435283 PALITO DENTE THEOTO C/5000
89000 PALITO B SABOR/DEGUST C/2000 - 211102
406000 ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - INTEGRAL
406100 ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - FRAPE

- 406200 ETIQUETA P/BOLO 90X90 C/50UN - ABACAXI
11800 LUVA TERMICA D FACE 35CM
11900 LUVA TERMICA D FACE 45CM
431179 LUVA PLASTICA VOLK C/100



- 306101 GARFO PLAST SOBREMESA C/1000 - CRISTAL
304800 GARFO PLAST SOBREMESA C/50 UN - BRANCO**
73901 COLHER PLAST SOBREMESA C/1000 - BRANCA
234801 COLHER PLAST SOBREMESA C/1000 - CRISTAL
73900 COLHER PLAST SOBREMESA C/1000 - TRANSPARENTE
304701 COLHER PLAST SOBREMESA C/50 UN - CRISTAL



- 157400 COPO DIAMANTINHO 150ML C/TAMPA 10UN - 1005000
97200 COPO DIAMANTE 180ML C/TAMPA 10UN - 232400
76000 COPO PIC 051 50ML S/TAMPA 10UN - 598400
311300 COPO MOUSSE CRISTAL 180ML C/TAMPA 10UN
294700 COPO PIC 101 100ML C/TAMPA C/10 UN
433290 COPO PIC 180ML C/TAMPA 10UN
434929 EMB G 850 COPO BOLHA 500ML C/10 - C/ TAMPA

- 133300 AVENTAL EMBORRACHADO 110X70 - BAGUM
63500 AVENTAL EMBORRACHADO 110X70 - BAGUM
183300 AVENTAL SILICONE TRANSP 1,20X0,70
432863 AVENTAL PVC SARJA TRANSP 90X65
433909 AVENTAL BUNGE C/ LOGO AZUL



- 157500 COPO PIC 151 150ML C/TAMPA 10UN - 706200
234600 CANUDO SACHET LONGO 26CM PC C/ 100
407900 CANUDO COMUM 5MM BIO SACHE C/500UN
408100 CANUDO GARRAFA BIO SACHE C/500UN
430768 CANUDO MILK SHAKE BIO SACHE 8MM PC C/100

Embalagens e Utilidades



- 430265 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 44
- 430268 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM BRANCO Nº 34
- 430269 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM BRANCO Nº 35
- 430270 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM BRANCO Nº 36
- 430272 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM BRANCO Nº 38



- 430276 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM PRETO Nº 35
- 430278 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM PRETO Nº 37
- 430279 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM PRETO Nº 38
- 430280 SAPATO BB95 LADY WORKS FEM PRETO Nº 39



- 430257 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 36
- 430258 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 37
- 430259 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 38
- 430260 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 39



- 430261 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 40
- 430262 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 41
- 430263 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 42
- 430264 SAPATO BB67 CLASSIC WORKS MASC BRANCO Nº 43



- 430386 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 34
- 430387 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 35
- 430388 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 36
- 430389 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 37



- 430391 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 39
- 430392 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 40
- 430393 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 41
- 430394 SAPATO BB80 TENIS BRANCO Nº 42



DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

CATÁLOGO DE PRODUTOS



O QUE É **BOM**
AGORA FICOU
AINDA **MAIS**
FÁCIL!



UMA LINHA ESPECIALMENTE PENSADA
PARA QUEM QUER FAZER MUITO MAIS
USANDO MENOS INGREDIENTES



DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



@dinizfoods



Crema

 cod.431212

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - BOMBOM



**Pronto para consumir
e rechear**



**Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos**

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



 cod.431213

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - LEITINHO



**Pronto para consumir
e rechear**



**Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos**

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



 cod.431214

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - FLOCOS



**Pronto para consumir
e rechear**



**Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos**

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



 cod.431215

CREMA NOBILE DINIZ 2,05KG - MORANGO



**Pronto para consumir
e rechear**



**Aqueça para cobrir tortas
Resfrie para decorar com bicos**

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Cremes



@dinizfoods



Crems

 cod.322000

MIST CREME DINIZ 1KG - PAVE



Receita

1 kg de mistura para creme pavê diniz

1,8 à 2 litros de leite

Modo de Preparo

Despeje o leite em uma panela e leve ao fogo. Adicione a mistura de creme pavê um pouco antes da fervura. Cozinhe mexendo sempre até o ponto de creme.



 cod.322001

MIST CREME DINIZ 1KG - HOLANDES



Receita

400g de creme holandês diniz

600ml de água gelada

1kg de chocolate branco ou meio amargo

Modo de Preparo

Para "Creme Base": Despeje a mistura numa batedeira. Adicione a água gelada. Misture em alta velocidade por aproximadamente 6 min.

Para Creme Holandês: Adicione 1kg de chocolate branco derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir tortas holandesas.

Para Profiteroles: Adicione 1kg de chocolate amargo derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir Profiteroles.



 cod.330400

CREME CONF DINIZ 1KG



Receita

1 kg de mistura preparada

3 litros de leite

Modo de Preparo

Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e mexer até ficar um creme homogêneo. Desligue o fogo e deixe esfriar, utilizar como recheio de cobertura para pães, doces sonhos, tortas, etc.



 cod.430320

CREME CONF PRONTO DINIZ - 1KG



Receita

1 kg de mistura preparada

3 litros de leite

Modo de Preparo

Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e mexer até ficar um creme homogêneo. Desligue o fogo e deixe esfriar, utilizar como recheio de cobertura para pães, doces sonhos, tortas, etc.





Creμες

 cod.430788

CREME CONF DINIZ 20X1KG



 cod.430789

CREME AVELA C/CACAU DINIZ 3KG



 cod.430789

LEITE COND EM PO ZERO DINIZ 1KG



Receita

1 kg de mistura preparada

3 litros de leite

Modo de Preparo

Levar o leite ao fogo até a fervura. Colocar a mistura e mexer até ficar um creme homogêneo. Desligue o fogo e deixe esfriar, utilizar como recheio de cobertura para pães, doces sonhos, tortas, etc.



Receita

400g de creme holandês diniz

600ml de água gelada

1kg de chocolate branco ou meio amargo

Modo de Preparo

Para "Creme Base": Despeje a mistura numa batedeira. Adicione a água gelada. Misture em alta velocidade por aproximadamente 6 min.

Para Creme Holandês: Adicione 1kg de chocolate branco derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir tortas holandesas.

Para Profiteroles: Adicione 1kg de chocolate amargo derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir Profiteroles.



Receita

400g de creme holandês diniz

600ml de água gelada

1kg de chocolate branco ou meio amargo

Modo de Preparo

Para "Creme Base": Despeje a mistura numa batedeira. Adicione a água gelada. Misture em alta velocidade por aproximadamente 6 min.

Para Creme Holandês: Adicione 1kg de chocolate branco derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir tortas holandesas.

Para Profiteroles: Adicione 1kg de chocolate amargo derretido ao "Creme Base". Misture até obter um creme homogêneo. Utilize esse creme para produzir Profiteroles.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Recheios e Coberturas



@dinizfoods



Recheios e Coberturas

 cod.290801

RECH DINIZ 4KG BRIGADEIRO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293402

RECH DINIZ 4KG LEITE COND



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293403

RECH DINIZ 4KG LIMAO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293404

RECH DINIZ 4KG MARACUJA



Pronto para consumir
e rechear



Estável em fornecimento
Estável em congelamento

Modo de uso

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.





Recheios e Coberturas

 cod.293405

RECH DINIZ 4KG MORANGO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293407

RECH DINIZ 4KG BAUNILHA



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293408

RECH DINIZ 4KG COCO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.293410

RECH DINIZ 4KG CHOCOLATE



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de Preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.





Recheios e Coberturas

 cod.431047

RECH DINIZ 4KG ABACAXI



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.431048

RECH DINIZ 4KG NOZES



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.431049

RECH DINIZ 4KG CHOC TRUFADO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Recheio pronto para rechear sonhos, tortas, donuts, bolos, etc.



 cod.430444

RECH LACTEO DINIZ 2KG LEITE CONDENSADO



Pronto para consumir
e rechear



Estável em forneamento
Estável em congelamento

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.





Recheios e Coberturas

 cod.430445

RECH LACTEO DINIZ 2KG - CHOCOLATE

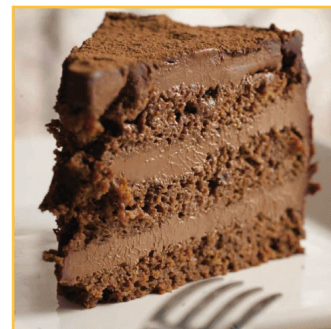


Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.



 cod.431359

RECH LACTEO DINIZ 2KG - LEITINHO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.



 cod.433127

RECH LACTEO DINIZ 2KG - MORANGO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de uso

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.



 cod.433915

DOCE S LEITE C/CHOC DINIZ 9,8KG



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheio e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.





Recheios e Coberturas

 cod.433914

**DOCE LEITE CONF
PURO DINIZ 9,8KG**



**Pronto para consumir
e rechear**



**Estável em fornecimento
Estável em congelamento**

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



 cod.433703

**DOCE LEITE CONF
PURO DINIZ 4,5KG**



**Pronto para consumir
e rechear**



**Estável em fornecimento
Estável em congelamento**

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



 cod.431065

**DOCE S LEITE DINIZ
9,8KG**



**Pronto para consumir
e rechear**



**Estável em fornecimento
Estável em congelamento**

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



 cod.261500

**DOCE BEIJINHO DINIZ
2KG**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas

Atenção: Após aberto, conservar a embalagem fechada na geladeira a 4°C e consumir em até 7 dias.





Recheios e Coberturas

 cod.261400

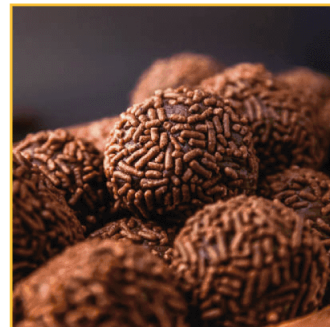
DOCE BRIGADEIRO DINIZ 2KG



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Pronto para para Recheios e Coberturas



 cod.291100

COB BRILHO CRISTAL DINIZ 4KG - NEUTRA



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294600

COB BRILHO DINIZ 4KG - NEUTRA



Pronto para consumir
e rechear

Modo de uso

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294601

COB BRILHO DINIZ 4KG - MARACUJA



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





Recheios e Coberturas

 cod.294602

COB BRILHO DINIZ 4KG - MORANGO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294603

COB BRILHO DINIZ 4KG - FRUTAS VERM



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.294604

COB BRILHO DINIZ 4KG - CHOCOLATE



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.430785

COB GANACHE DINIZ 4KG CHOC M AMARGO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





Recheios e Coberturas

 cod.430786

COB GANACHE DINIZ 4KG - AO LEITE



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.430787

COB GANACHE DINIZ 4KG - BRANCO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.431210

COB MARSHMALLOW DINIZ 1 LITRO



Pronto para consumir
e rechear

Modo de uso

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432349

COB BRILHO DINIZ FIGHT 4KG - CHOCOLATE



Pronto para consumir
e rechear

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





Recheios e Coberturas

 cod.432350

**COB BRILHO DINIZ
FIGHT 4KG - NEUTRA**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432351

**COB BRILHO DINIZ
FIGHT 4KG MARACUJA
C/SEMENTES**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432352

**COB BRILHO DINIZ
FIGHT 4KG - MORANGO**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.



 cod.432675

**COB FONDANT DINIZ
2KG**



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de preparo

Aplicar diretamente sobre os produtos confeitados.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Bolos Tradicionalis



@dinizfoods



Bolos Tradicionais

 cod.430790

MIST BOLO DINIZ SKG ABACAXI



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430791

MIST BOLO DINIZ SKG AIPIM



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430792

MIST BOLO DINIZ SKG BASICO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430793

MIST BOLO DINIZ SKG BROA FUBA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.





Bolos Tradicionais

 cod.430794

MIST BOLO DINIZ SKG CENOURA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430795

MIST BOLO DINIZ SKG CHOCOLATE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430796

MIST BOLO DINIZ SKG CHOC SUAVE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430797

MIST BOLO DINIZ SKG COCO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.





Bolos Tradicionais

 cod.430798

MIST BOLO DINIZ SKG LARANJA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430799

MIST BOLO DINIZ SKG LEITE COND



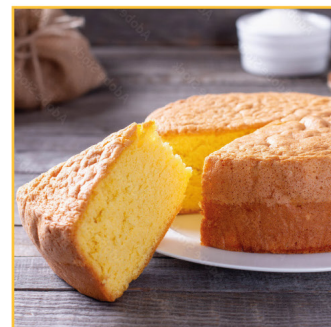
Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.



 cod.430800

MIST BOLO DINIZ SKG MILHO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade rápida, durante 2 a 4 min ou até obter uma massa homogênea.

Despejar em formas untadas, com Unta forma Adimix.

Fornear em forno turbo a temperatura de 145°C ou forno lastro a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos ou até que o bolo esteja assado.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Bolos

Cremosos



@dinizfoods



UMA LINHA ESPECIAL PARA QUEM BUSCA QUALIDADE PROFISSIONAL



UMA LINHA TOTALMENTE PROJETADA
PARA QUEM NÃO ABRE MÃO DA
QUALIDADE COM AQUELE TOQUE
DE MAESTRIA QUE DEIXA TUDO
MUITO MELHOR!





- 435451 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CHURROS
- 435452 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - MARACUJA
- 435453 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CHURROS
- 435454 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - LIMAO
- 435455 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - BROA FUBA
- 435456 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CHOCOLATE
- 435457 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - CENOURA
- 435458 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - COCO
- 435459 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - LARANJA
- 435460 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - AIPIM
- 435461 - MIST BOLO CREMOSO DINIZ 2,5KG - ABACAXI

AGORA EM **NOVA**
EMBALAGEM

f i y
dinizfoods

com a Diniz **Você faz**
Mais!



Bolos Cremosos

 cod.430368

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - ABACAXI



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430369

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - ABACAXI C/COCO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430370

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - AIPIM



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430371

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - AMENDOIM



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430372

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BANANA C/ GRANOLA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430373

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BROA FUBA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430374

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CACAROLA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430375

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CENOURA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430376

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CHOCOLATE



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430377

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - CHURROS



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430378

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - COCO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430379

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - FRUTAS VERMELHAS



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430380

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LARANJA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430381

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LEITE COND



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430382

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LIMA0



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430383

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - MILHO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.430938

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - TAPIOCA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430939

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - YOGURTE GREGO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430940

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BROWNIE



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.430941

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG FORMIGUEIRO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.432549

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - PACOCA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.432550

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - PRESTIGIO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.432551

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - ABOBORA C/ COCO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.433258

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - LEITE EM PO



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





Bolos Cremosos

 cod.434369

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - QUEIJADINHA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.434370

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - BROA CAIPIRA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

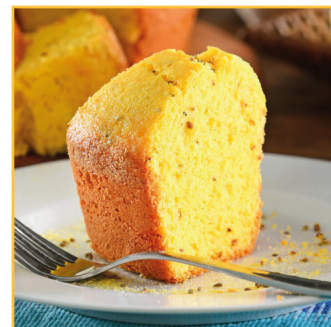
Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.434545

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - NEGA MALUCA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

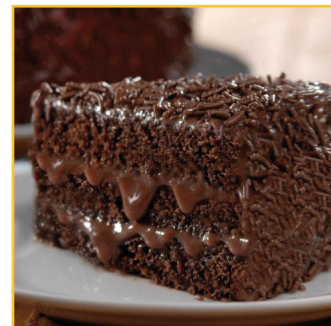
Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.



 cod.435007

MIST BOLO CREMOSO DINIZ 5KG - PAMONHA



Receita

1,75kg de ovos (aproximadamente 35 unidades)

2,5 a 3 litros de leite em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma batedeira misture o conteúdo do pacote de mistura de bolo cremoso com leite e ovos em velocidade lenta, durante 2 minutos.

Despeje a massa em formas previamente untadas e enfarinhadas ou forradas com papel tipo manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a temperatura de 180°C a 200°C por 35 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado.

Deixe esfriar por, no mínimo, 15 minutos e desenforme.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Cakes



@dinizfoods

Cakes

 cod.334810

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - CAKETONE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334801

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- CHOCOLATE



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334803

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- INDIANO



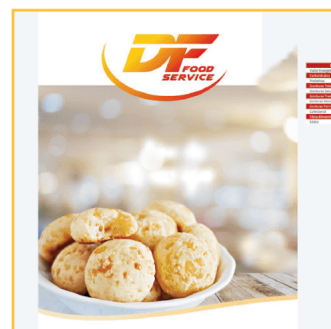
Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334813

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- LARANJA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





Cakes

 cod.431160

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - LIMÃO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334812

MISTURA CAKE DINIZ 2KG BANANA E GRANOLA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334802

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - FUBA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334804

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - MILHO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





Cakes

 cod.334805

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - MULTICEREAIS



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334807

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- PÃO DE MEL



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334809

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- TAPIOCA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334806

MISTURA CAKE DINIZ 2KG- NEUTRO



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





Cakes

 cod.334808

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - RED VELVET



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.



 cod.334800

MISTURA CAKE DINIZ 2KG - CENOURA



Modo de preparo

Colocar na batedeira a Mistura para bolo, os ovos e o leite.

Bater em velocidade baixa, durante 2 min até que a massa fique homogênea.

Despejar em formas untadas.

Fornear em forno turbo a temperatura de 150°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 25 min ou até que o bolo esteja assado.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Padaria



@dinizfoods



Padaria

cod.330500

MIST PAO QUEIJO DINIZ 1KG



Receita

1kg de mistura preparada

400ml de água fria

400g queijo meia cura ou mussarela ralada

400g de ovos

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na batedeira até conseguir uma massa bem macia.

Bolear nos tamanhos desejados e colocar na assadeira sem necessidade de untar.

Forneir durante 20 a 25 minutos a uma temperatura de 180°C/200°C.



cod.430209

MIST BROA DINIZ 5KG FUBA



Receita

1 kg de Mistura para Broa de Fubá Diniz Foods

50ml de leite

De 100g a 150g de ovos

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes até homogeneizar a massa.

Cortar em partes de 70g e bolear e colocar nas formas.

Pintar com gemas com o auxílio de um pincel culinário.

Assar a uma temperatura de 160°C por 20 minutos sem vapor ou no forno lastro 180°C por 30 minutos.



cod.430934

MIST BROA DINIZ 10KG MILHO



Receita

1 kg de Mistura para Broa de Milho Diniz Foods

200 g de ovos (aprox. 4 unidades)

Modo de Preparo

Colocar 1 kg da Mistura para Broa de Milho Diniz Foods na batedeira e utilizando o batedor tipo "raquete" adicionar 200g de ovos (aproximadamente 4 unidades) até dar o ponto de bolear.

Dividir com 60g ou no tamanho desejado.

Bolear, colocar nas assadeiras e pintar com gemas.

Forneir à 180 °C por aprox. 15 a 20 minutos.



cod.430150

MIST MIX DINIZ 2KG



Receita

2kg de Mistura para preparo de Mix Diniz

900ml de água fria

90g de Fermento Fresco massa doce ou 30g de fermento seco massa doce

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura de Mix Diniz e parte da água.

Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa lisa e enxuta ou atingir ponto de véu.

Cortar e modelar nos formatos desejados a colocar em formas untadas com unta forma Adimix e deixar fermentar até o ponto de forneamento (aprox. 40 a 50 minutos).

Forneir a 160°C por aprox. 20 minutos.





Padaria

cod.430436

MIST MIX DINIZ ERVAS FINAS 10KG



Receita

2kg Mistura Mix Diniz com Ervas	300g de gemas
90g de fermento fresco massa doce	300g de gemas
30g de fermento seco massa doce	300g de gemas
400g de margarina	

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;

Adicionar o fermento e bater até o ponto de véu;

Cortar em partes de 350g; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;

Pincelar com gemas de ovos e assar à 180°C por 10 minutos.



cod.434282

MIST MIX DINIZ ERVAS FINAS C/OVOS 10KG



Receita

2kg de Mix Ervas com Ovos
30 a 50g de fermento instantâneo
800 a 100ml de água gelada

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;

Adicionar o fermento e bater até o ponto de véu;

Cortar em partes de 350g; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;

Pincelar com gemas de ovos e assar à 180° por 10 min.



cod.430783

MIST PAO LO DINIZ 5KG NEUTRO



Receita

1kg de Mistura Pão de Ló Diniz
200ml de água
600g de ovos

Modo de Preparo

Misturar na batedeira com o globo e bater na velocidade rápida por aproximadamente 7 minutos;

Colocar em forma ou aro untado com desmoldante;

Fornear à 170°C por aprox. 20 min.



cod.430784

MIST PAO LO DINIZ 5KG CHOCOLATE



Receita

1kg de Mistura Pão de Ló Diniz
200ml de água
600g de ovos

Modo de Preparo

Misturar na batedeira com o globo e bater na velocidade rápida por aproximadamente 7 minutos;

Colocar em forma ou aro untado com desmoldante;

Fornear à 170°C por aprox. 20 min.





Padaria

 cod.272700

MIST BISCOITO POLVILHO DINIZ 10KG



Receita

1kg de Pré Mistura para Biscoito de Polvilho Diniz

900ml de água

200ml de óleo

Modo de Preparo

Bater a pré mistura na batedeira com água e o óleo, colocar em sacos de confeitaria e pingar nas assadeiras.

Assar à 150°C por 25 minutos.



 cod.421700

MIST DINIZ 2KG BOMBA CAROLINA



Receita

500g de Mistura para Bombas e Carolina

Ovos 400g

375ml de água

375 ml de óleo

Modo de Preparo

Misturar a bomba e o óleo na batedeira em velocidade média, adicionar a água e os ovos sem mudar a velocidade;

Bater por 5 min em velocidade alta até alisar a massa.

Com o auxílio da manga, pingar as massas na assadeira previamente untada.

Fornear a 150°C (forno turbo) por aprox 25 min ou 180°C (forno lastro) por aprox 25-30 min



 cod.271207

MIST PAO DINIZ 5KG MULTICEREAIS



Receita

1kg de Pão Multicereais

40g de fermento massa salgada ou 14g de fermento seco massa salgada

450ml de água gelada

Modo de Preparo

Misturar a pré mistura com a água e bater até homogeneizar, acrescentar o fermento, bater até o ponto de véu.

Deixe descansar a massa por 10 minutos.

Divida em partes de 380g. Modelar e passar a decoração.

Colocar para fermentar por 90 minutos.

Fornear à 160°C por 30 minutos.



 cod.305300

MIST PAO DINIZ 5KG SEMI ITALIANO



Receita

5kg de Pão Semi Italiano Diniz

100 g de fermento fresco massa salgada ou 34g de fermento seco massa salgada

2,5 à 2,8 L de água gelada

Modo de Preparo

Misturar em massa espiral todos os ingredientes secos por 1 minuto. Adicionar a água, iniciando o trabalho mecânico até a primeira fase de formação da massa. Completar a hidratação se necessário. A consistência da massa deve ser firme. Adicionar o fermento e amassar até obter massa elástica e desenvolvida. Dividir imediatamente em porções de 150g. Bolear e descansar a massa em superfície enfarinhada por 40 minutos, cobrir com plástico. Modelar, passar nas claras em neve e na farinha de trigo. Deixar fermentar até o ponto ideal. Fazer o corte (fio). Para cada dorte, adicionar um fio de margarina com o saco de confeitaria. Fornear em forno com vapor por 20 minutos a 180°C. Fornear em forno lastro com vapor por 25 a 30 minutos em forno a 210°C.





Padaria

 cod.421300

MIST PAO DINIZ 5KG FRANCES INTEG



 cod.430108

MIST PAO DINIZ 5KG OVOS



 cod.271101

MIST PAO DINIZ 10KG INTEGRAL



 cod.271102

MIST PAO DINIZ 10KG BRIOCHE C/ OVOS



Receita

5kg de Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods
150g de fermento fresco massa salgada ou 50g de fermento seco massa salgada
3L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar em uma masseira 5 kg da Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods e 3 litros de água gelada.
Adicionar 150 g de fermento fresco e misturar até formar uma massa homogênea (ponto de véu).
Dividir a massa e descansar por aprox 20 minutos, coberta com um plástico.
Modelar e colocar nas assadeiras.
Fermentar por aprox. 60 minutos e em seguida fornar à 200 °C por aprox. 18 à 25 minutos.



Receita

5kg de Pão de Ovos Diniz;
500 g de margarina;
1,5 kg de ovos (aprox. 30 unidades);
300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce
750 ml de água aproximadamente.

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;
Adicionar o fermento e bater até o ponto de véu;
Cortar em partes de 350g; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;
Pincelar com gemas de ovos e assar à 180° por 10 min.



Receita

1kg de Mistura para Pão Integral
50g de fermento fresco massa salgada ou 17g de fermento seco massa salgada
450ml de água

Modo de Preparo

Bater a pré mistura para Pão Integral a água e o fermento.
Passar para a velocidade rápida e bater até o ponto de véu.
Deixe descansar a massa por 10 minutos. Divida em partes de 380g.
Modelar e passar a decoração.
Colocar para fermentar por 90 minutos.
Fornear à 160°C por 30 minutos.



Receita

1kg de Pão Brioche Diniz Foods
60g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce
400ml a 500ml de água gelada
50g de margarina opcional

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa; Adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu; Cortar em partes de 350 gramas; Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma; Pincelar com gemas de ovos e assar à 160°C por 25 minutos.
Dica: Ao sair do forno passe um pincel com um pouco de margarina





Padaria

 cod.322100

MIST PAO DINIZ 10KG DOCE



Receita

5kg de Pão Doce Diniz;

2 litros de água;

200g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce.

Modo de Preparo

Numa masseira misture o pão doce Diniz, o fermento e a água até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Divida no tamanho desejado e descanse por 25 minutos coberta por um plástico.

Modele e deixe fermentar até o ponto. Forneie a 180°C em forno lastro e 160°C em forno turbo por aproximadamente 30 minutos.



 cod.322101

MIST PAO DINIZ 10KG BATATA



Receita

5kg de Pão de Batata Diniz

300g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

2,4 a 2,6 litros de água gelada

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na masseira e adicione água aos poucos com a batedeira na velocidade 1.

Passe para a velocidade 2 e misture até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Cortar as peças no tamanho desejado, boleie e descanse a massa por aprox. 20 minutos coberta com um plástico.

Modele as peças e deixe fermentar por aprox. 90 minutos.

Pincele com gemas e asse a 180 C por aprox. 25 minutos



 cod.322102

MIST PAO DINIZ 10KG ITALIANO



Receita

5kg de Pão Italiano Diniz

200g de fermento fresco massa salgada ou 67g de fermento seco massa salgada

2,7 a 2,8L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu.

Divida a massa nos tamanhos desejados, cobrir com um plástico e descansar por 60 minutos.

Modelar novamente para que a massa fique bem firme e fornear a 180°C por aprox. 40 minutos dando bastante vapor.



 cod.322103

MIST PAO DINIZ 10KG MANDIOQUINHA



Receita

5kg de Pão de Mandioquinha Diniz

300g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

2,4 a 2,6 litros de água gelada

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura e a água aos poucos.

Adicionar o fermento e mistura até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Cortar as peças no tamanho desejado, boleie e descanse a massa por aprox. 20 minutos coberta com um plástico.

Modele as peças e deixe fermentar por aprox. 90 minutos.

Pintar com ovos e fornear à 180°C em forno lastro e 150°C em forno turbo por aprox. 20 a 25 minutos.





Padaria

 cod.322200

MIST PAO DINIZ 10KG CIABATTA



Receita

5 kg de Mistura para Pão de Ciabatta Diniz

150 g de Fermento Fresco massa salgada ou 50g de fermento seco massa salgada

3,5 a 3,8 litros de Água Gelada

Modo de Preparo

Coloque em uma masseira a Mistura para Pão de Ciabatta e 3 litros de água gelada. Misture até formar uma massa e adicione o fermento e o restante da água aos poucos. Misture por mais 3 min. na velocidade 2. Forre uma caixa de leite e/ou uma bacia plástica com um plástico e pulverize farinha de trigo. Coloque a massa no recipiente e pulverize com farinha, cubra com um plástico e descanse por 1 hora. Pulverize a massa com bastante farinha e coloque-a na mesa (recomenda-se virar a caixa/recipiente de cabeça para baixo com muito cuidado). Acerte a altura de massa para 3 cm e corte-a em retângulos de 30x8 cm. Usando bastante vapor, fornear à 240 °C por aprox 25 minutos.



 cod.408700

MIST PAO DINIZ 10KG AUSTRALIANO



Receita

1kg de Pão Australiano Diniz

60g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce

400 ml de água gelada (aprox.)

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura e a água aos poucos, adicionar o fermento e misturar até o ponto de véu.

Dividir em pedaços de 300g ou no tamanho desejado.

Bolear e descansar por aprox 20 min. coberta com um plástico.

Modelar e passar as peças no material de decoração.

Fermentar por aprox 2 horas ou até o ponto.

Fornear à 180/200°C em forno de lastro por aprox 30min dando vapor no início.



 cod.429600

MIST PAO DINIZ 10KG FAZENDA



Receita

2kg de Mistura preparada para pão da fazenda

60g de Fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce

600ml de Água (aprox.)

200g (4 unidades) Ovos

Opção de decoração: 300g de Farofa Doce Streusel Adimix

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura, os ovos, bater por 4 minutos em velocidade lenta. Passar para velocidade alta e acrescentar água aos poucos e por último o fermento fresco. Bater até obter ponto de véu. Dividir a massa em pedaços do tamanho desejado e deixar descansar de 10 a 15 minutos. Cobrir com plástico. Modelar e colocar um pão próximo ao outro em formas untadas e deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com gemas. Colocar a Farofa Doce(opcional). Fornear a 130°C (forno turbo) por aprox. 30 a 35 minutos ou 160°C (forno lastro 58% teto e 75% lastro) por aprox. 30 a 35 minutos.



 cod.429700

MIST PAO DINIZ 10KG MINUTO



Receita

1kg de Mistura preparada para pão de minuto

250g de Ovos (5 unidades)

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes manualmente ou na batedeira e bater na velocidade lenta por 3 minutos até obter uma massa homogênea e pastosa.

Dividir em tamanho desejado, pincelar com gema. Fornear a 160°C por aprox 10 minutos.





Padaria

 cod.429900

MIST PAO DINIZ 10KG MASSAS MACIAS



 cod.430010

MIST PAO DINIZ 10KG MILHO



 cod.430011

MIST PAO DINIZ 10KG ALHO



 cod.430021

MIST PAO DINIZ 10KG DA VOVO



Receita

Massa para Hamburger, Hot Dog, Bisnaguinha, Pão de Leite, Pão Sovado e Pão Caseiro: 10kg de farinha, 1,5kg de mistura Massas Macias, 5,5L de água, 500g de fermento fresco massa doce ou 167g de fermento seco massa doce e 100g de sal

Massa para Pão Doce: 10kg de farinha, 2kg de mistura Massas Macias, 5,5L de água, 500g de fermento fresco massa doce ou 167g de fermento seco massa doce e 100g de sal

Massa para Pão de Forma: 10kg de farinha, 1kg de mistura Massas Macias, 5,5L de água, 500g de fermento fresco massa doce ou 167g de fermento seco massa doce e 100g de sal.

Modo de Preparo

Colocar na masseira o Massas Macias, a farinha de trigo, sal e parte da água. Misturar na velocidade 1, adicionar o fermento e o restante da água, colocar na velocidade rápida até formar uma massa homogênea e atingir ponto de véu. Dividir em pesos desejados, bolear e se necessário deixar descansar por aprox. 10 minutos. Modelar nos formatos desejados, colocar em formas untadas com uma forma e deixar fermentar até ponto de forneamento. Fornear em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.



Receita

1kg de Pão de Milho Diniz

60 g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce

480 ml de água gelada (aprox.)

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura, água e o fermento.

Modelar e colocar nas formas.

Fermentar por aproximadamente 90 minutos, até o ponto.

Fornear à 180°C em forno de lastro e 160°C em forno turbo por aproximadamente 30 minutos.

Misturar até o ponto de véu.

Dividir no tamanho desejado. Descansar por aproximadamente 20 minutos, coberta com um plástico.



Receita

5kg de Pão de Alho Diniz

200g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce

3 litros de água gelada

Modo de Preparo

Colocar a mistura na masseira juntamente com o fermento, adicionar água aos poucos.

Misturar até obter uma massa lisa e enxuta.

Descansar por aproximadamente 20 minutos.

Modelar no formato desejado, deixar crescer.

Fornear a uma temperatura de 180°C por aproximadamente 20 min.



Receita

5Kg Mistura para preparo de Pão da Vovó

2,0L a 2,2L Água fria (aprox.)

250 g Fermento fresco massa doce ou 83g de fermento seco massa doce

Modo de Preparo

Numa masseira misture o Pão da Vovó fermento e a água. Misturar até obter uma massa lisa e homogênea em ponto de véu. Divida no tamanho desejado e deixe descansar por 25 minutos, coberta por um plástico. Modele e deixe fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto. Pintar com ovos e dar o corte na parte superior aplicar a decoração (farofa doce). Forneie a 180°C em forno lastro e 160°C em forno turbo por aprox. 20 a 25 min.

Atenção: O tempo de fermentação e quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.





Padaria

 cod.430045

MIST PAO DINIZ 10KG PEITO DE PERU



Receita

5kg de Pão Peito de Peru Diniz

300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

2,4 à 2,6 L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes em uma masseira e misturar até ficar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Dividir no tamanho desejado e bolear.

Descansar por 20 minutos, coberta com um plástico.

Opcionalmente pode-se abrir as peças e aplicar recheios diversos, como peito de peru, queijo, etc.

Rebolear e deixar fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto.

Pincelar com gemas e assar a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.



 cod.430056

MIST PAO DINIZ 10KG CROISSANT



Receita

5kg de Mistura Croissant Diniz

200g a 250g de fermento biológico fresco massa doce ou 67g a 84g de fermento seco massa doce

2,2 a 2,3ml de água

2kg de Margarina para folhados

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na masseira, menos a margarina e misture em primeira velocidade até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Abrir a massa e cobrir com a margarina para folhar, dar 3 dobras de três, deixar descansar por 25 minutos.

Abrir a massa com mais ou menos 3mm e cortar em forma de triângulos.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincelar com gema e fornecer a 180°C por aproximadamente 20 minutos.



 cod.430081

MIST PAO DINIZ 10KG LARANJA



Receita

5kg de Pão de Laranja Diniz

200 g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce

Opção de decoração: 300g de Farofa Doce Streusel Adimix

Modo de Preparo

Colocar numa masseira a mistura e a água gelada.

Adicionar o fermento e misturar até formar uma massa homogênea em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com um plástico e descansar por 10 minutos.

Bolear fazer tranças, roscas, bisnagas etc. Colocando as peças em assadeiras previamente untadas,

fermentar por aprox. 75 minutos.

Fornear a 200 °C por aprox. 18 minutos.

Tirar imediatamente das assadeiras e esperar esfriar para embalar.



 cod.430108

MIST PAO DINIZ 5KG OVOS



Receita

5kg de Pão de Ovos Diniz;

500 g de margarina;

1,5 kg de ovos (aprox. 30 unidades);

300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce

750 ml de água aproximadamente.

Modo de Preparo

Misturar até ficar uma massa lisa e enxuta em ponto de véu. Dividir no tamanho desejado e bolear.

Descansar por 10 minutos, coberta com um plástico. Modelar e fermentar por aprox. 90 min., até o ponto.

Fornear a 180 °C em forno lastro e 160 °C em forno turbo por aprox. 20 min.





Padaria

cod.430119

MIST PAO DINIZ 10KG MILK



Receita

5kg de Pão de Ovos Diniz;
500 g de margarina;
1,5 kg de ovos (aprox. 30 unidades);
300 g de fermento fresco massa doce ou 100g de fermento seco massa doce
750 ml de água aproximadamente.

Modo de Preparo

Misturar até ficar uma massa lisa e enxuta em ponto de véu.
Dividir no tamanho desejado e bolear.
Descansar por 10 minutos, coberta com um plástico.
Modelar e fermentar por aprox. 90 min., até o ponto.
Fornear a 180 °C em forno lastro e 160 °C em forno turbo por aprox. 20 min.



cod.430686

MIST PAO DINIZ 10KG CEBOLA



Receita

2 kg de Pão de Cebola Diniz
75 g de fermento fresco massa doce ou 25g de fermento seco massa doce
1,2L de água

Modo de Preparo

Colocar ma masseira 2 kg de Mistura para Pão de Cebola, 75 g de fermento fresco e 1,2 litros de água aos poucos.
Misturar até obter uma massa lisa em ponto de véu.
Descansar por aproximadamente 20 minutos.
Modelar no formato desejado.
Fermentar por aprox. 90 min., até o ponto.
Fornear à 180 °C por aprox. 20 minutos.



cod.430932

MIST PAO DINIZ 10KG FRANCES INTEG



Receita

5kg de Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods
150g de fermento fresco massa salgada ou 50g de fermento seco massa salgada
3L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar em uma masseira 5 kg da Mistura para Pão Francês Integral Diniz Foods e 3 litros de água gelada.
Adicionar 150 g de fermento fresco e misturar até formar uma massa homogênea (ponto de véu).
Dividir a massa e descansar por aprox. 20 minutos, coberta com um plástico.
Modelar e colocar nas assadeiras. Fermentar por aprox. 60 minutos.
Fornear à 200 °C por aprox. 18 à 25 minutos.



cod.430933

MIST PAO DINIZ 10KG BRIOCHE S/ OVOS



Receita

1kg de Pão Brioche Diniz Foods
60g de fermento fresco massa doce ou 20g de fermento seco massa doce
400ml a 500ml de água gelada
50g de margarina opcional

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes até homogeneizar a massa;
Adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu;
Cortar em partes de 350 gramas;
Modelar, colocar nas formas untadas e deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até alcançar a borda da forma;
Pincelar com gemas de ovos e assar à 160°C por 25 minutos.

Dica: Ao sair do forno passe um pincel com um pouco de margarina





Padaria

cod.431288

MIST PAO DINIZ 10KG CENOURA



Receita

5kg de Mistura Pão de Cenoura Diniz

200g de fermento fresco massa doce ou 67g de fermento seco massa doce

1,9 à 2,1L de água gelada

Modo de Preparo

Colocar numa masseira 5 kg da Mistura Pão de Cenoura Diniz, 200 g de fermento fresco e 1,9 à 2,1 L de água gelada.

Misturar até formar uma massa lisa em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado, bolear e cobrir com um plástico.

Descansar por 20 minutos.

Rebolear e fermentar por aprox. 90 minutos, até o ponto.

Opcional: Pincelar as peças com gemas. Fornear a 180 °C por aprox. 25 minutos.



cod.319300

MIST DINIZ 10KG SONHO



Receita

10kg de Mistura Sonho Diniz

250 g de fermento fresco

aprox. 2 litros de água e 7 a 10 ovos

Modo de Preparo

Misture em velocidade 1 todos os ingredientes adicionando a água aos poucos. Coloque na velocidade 2 e misture até a massa ficar homogênea e lisa em ponto de véu.

Abrir a massa e cobrir com a margarina para folhar, dar 3 dobras de três, deixar descansar por 25 minutos.

Abrir a massa com mais ou menos 3mm e cortar em forma de triângulos.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincelar com gema e fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos.



cod.430331

MIST PAO DINIZ 25KG SUPER MACIO



Receita

5kg de Mistura Croissant Diniz

200g a 250g de fermento biológico fresco massa doce ou 67g a 84g de fermento seco massa doce

2,2 a 2,3ml de água

2kg de Margarina para folhados

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na masseira, menos a margarina e misture em primeira velocidade até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Abrir a massa e cobrir com a margarina para folhar, dar 3 dobras de três, deixar descansar por 25 minutos.

Abrir a massa com mais ou menos 3mm e cortar em forma de triângulos.

Deixe crescer até dobrar de volume, pincelar com gema e fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos.



cod.271210

MIST CROSTOLI DINIZ 5KG



Receita

Mistura Crostoli Diniz

Água 200g

Margarina 200g

Ovos Pasteurizados 200g

Fermento em Pó Químico 20 g

Modo de Preparo

Colocar na masseira a Mistura Crostoli e os demais ingredientes, misturar em 1.ª velocidade por 5 minutos ou até homogeneizar. Passar para a 2.ª velocidade e bater até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu). Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos.

Cobrir a massa. Cilindrar e esticar a massa sobre uma mesa, ou abrir com um rolo na espessura de 0,5 cm. Cortar em retângulos, modelar a gosto e fritar até dourar. Em seguida, empanar no açúcar misturado com a canela.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Panetones



@dinizfoods



Panetone

 cod.430810

KIT COLOMBA DINIZ PASTA C/GEMA 10KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

5 litros água

1,5kg fermento fresco

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em pasta com gemas

17,5kg farinha de trigo

9 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg Frutas cristalizadas

5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento, misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em pasta com gemas, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em rotação lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre por alguns minutos, em seguida coloque em alta rotação até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa rotação até homogeneizar. Pesar com 500g, bolear, deixar descansar coberta com um plástico (+/-) 10 minutos. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas).

Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.430811

KIT COLOMBA DINIZ PASTA C/GEMA 10KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

5 litros água

1,5kg fermento fresco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em pasta com gemas

17,5kg farinha de trigo

9 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento, misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em pasta com gemas, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em rotação lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre por alguns minutos, em seguida coloque em alta rotação até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de chocolate em baixa rotação até homogeneizar. Pesar com 500g, bolear, deixar descansar coberta com um plástico (+/-) 10 minutos. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas).

Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

cod.434258

KIT COLOMBA DINIZ PO C/GEMA 10KG FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

3kg farinha de trigo

2 litros de água

600g fermento fresco ou 200g seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em po com gemas

4 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas

2kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.434257

KIT COLOMBA DINIZ PO C/GEMA 10KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

4kg farinha de trigo

3 litros de água

360g Fermento Biológico Fresco Massa Doce

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em po com gemas

4,2 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

5kg Gotas de Chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Po com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de Chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (530g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Panetone

 cod.244500

KIT PANET DINIZ PASTA C/GEMA 10KG - CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

4 litros de água

1,5kg Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone com Gemas e Sal

17,5kg farinha de trigo

10 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

12,5kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o *Panetone com Gemas e Sal*, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos. Em seguida misturar em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as gotas de chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Peser com 530g bolear, deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.244600

KIT PANET DINIZ PASTA C/GEMA 10KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

4 litros de água

1,5kg Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone com Gemas e Sal

17,5kg farinha de trigo

10 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg Frutas cristalizadas

7,5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone com Gemas e Sal, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos.

Em seguida, misturar em alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Peser com 540g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

cod.244700

KIT PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

4kg farinha de trigo

5 litros de água

350g Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em Pó com Gemas

2,1 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas

2,5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



cod.244800

KIT PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

4kg farinha de trigo

3 litros de água

360g Fermento Biológico Fresco Massa Doce

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em po com gemas

4,2 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

5kg Gotas de Chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Po com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de Chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (530g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Panetone

 cod.303100

KIT PANET DINIZ PASTA C/ GEMA 20KG - FRUTAS



Receita

1ª Etapa – Esponja

15kg farinha de trigo

10 litros água

3kg fermento fresco ou 1kg fermento seco

2ª Etapa – Reforço

20kg Mistura Para Panetone em Pasta

35kg farinha de trigo

22 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

20kg Frutas cristalizadas

10kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone Pasta com gema Diniz, a farinha de trigo, a esponja e a parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesquisar com 550g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.304300

KIT PANET DINIZ PASTA C/ GEMA 20KG CHOCOLATE



Receita

1ª Etapa – Esponja

20kg Mistura Para Panetone em Pasta

10 litros água

3kg fermento fresco ou 1kg fermento seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em pasta com gemas

35kg farinha de trigo

22 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

20kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone Pasta com gema Diniz, a farinha de trigo, a esponja e a parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as gotas de chocolate, misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesquisar com 550g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

 cod.274100

MIST PANET DINIZ 10KG PASTA C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja

7,5kg farinha de trigo

5 litros água

1,5kg fermento fresco

2ª Etapa – Reforço

10kg Mistura Panetone em pasta com gemas

17,5kg farinha de trigo

9 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

10kg Frutas cristalizadas

5kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento, misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em pasta com gemas, a farinha de trigo, a esponja e parte da água em rotação lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre por alguns minutos, em seguida coloque em alta rotação até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa rotação até homogeneizar. Pesar com 500g, bolear, deixar descansar coberta com um plástico (+/-) 10 minutos. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas).

Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.274200

MIST PANET DINIZ 10KG PO C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja

3kg farinha de trigo

2 litros de água

600g fermento fresco ou 200g seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Panetone em po com gemas

4 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas

2kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesar e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Panetone

 cod.277400

MIST PANET DINIZ 20KG PASTA C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja

15kg farinha de trigo
10 litros água
3kg fermento fresco ou 1kg fermento seco

2ª Etapa – Reforço

20kg Mistura Para Panetone em Pasta
35kg farinha de trigo
22 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

20kg Frutas cristalizadas
10kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o fermento misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone Pasta com gema Diniz, a farinha de trigo, a esponja e a parte da água em velocidade lenta, adicionar o restante da água aos poucos, misturando sempre em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas, misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesquisar com 550g bolear deixar descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas). Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.



 cod.297100

MIST PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG CAPUCCINO



Receita

1ª Etapa – Esponja

2,75kg de Farinha de trigo
1,8 litros água
750g de Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

2ª Etapa – Reforço

10kg de Panetone em Pó Capuccino
2,5 litros de água gelada

3ª Etapa – Recheio

5kg gotas de chocolate

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf misturar até que a massa fique lisa, colocá-la em um recipiente, previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Mix Panetone em pó Capuccino, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade. Por alguns minutos em seguida alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as Gotas de Chocolate e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesquisar e bolear no tamanho desejado. Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Fornear com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





Padaria

cod.431115

MIST PANET DINIZ PO C/GEMA 10KG RED VELVET



Receita

Mix Panetone em pó Red Velvet Diniz Foods 10kg
4,2 litros água gelada
400g Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf

Recheio

6,15kg Recheio Lácteo Diniz Leitinho

Modo de Preparo

Colocar na masseira a mistura para Panetone Red Velvet Diniz Foods, parte da água e misturar em velocidade 1 por 3 minutos;
Adicionar o fermento, o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 15 minutos ou até obter uma massa lisa.
Cortar em partes de 350g
Bolear e dar descanso por 30 minutos coberta com plástico;
Bolear novamente e colocar nas formas;
Fermentar por aproximadamente 180 minutos (3 horas) ou até o nível da massa ficar aproximadamente 2cm abaixo da borda da forma;
Levar ao forno na temperatura de 170°C em forno for lastro ou 130°C em forno turbo por 40 a 45 minutos.
Depois de assado deixar esfriar por aprox. 3 horas, em temperatura ambiente, para poder rechear e aplicar cobertura.



cod.433379

MIST PANET DINIZ 10KG PO C/GEMA



Receita

1ª Etapa – Esponja
3kg farinha de trigo
2 litros de água
600g fermento fresco ou 200g seco

2ª Etapa – Reforço

10kg Mistura Panetone em po com gemas
4 litros água gelada

3ª Etapa – Recheio

4kg Frutas cristalizadas
2kg Uvas passas

Modo de Preparo

Esponja:

Homogeneizar a farinha, a água e o Fermento Biológico Fresco Massa Doce Levasaf, misturar até que a massa fique lisa. Colocá-la em um recipiente previamente untado com óleo. Cobrir com plástico e deixar descansar por (+/-) 30 minutos em local adequado.

Reforço:

Misturar o Panetone em Pó com Gemas, a esponja e parte da água em velocidade lenta. Adicionar água aos poucos, misturando em baixa velocidade por alguns minutos, em seguida, alta velocidade até a massa ficar lisa e elástica (desgrudando das paredes da masseira).

Recheio:

Adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passas e misturar em baixa velocidade até homogeneizar. Pesas e bolear no tamanho desejado (550g de massa para Panetone de 500g). Descansar (+/-) 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas formas adequadas. Deixar crescer até a massa atingir a borda da forma (aprox. 2 horas); Forneas com temperatura de 150°C (forno turbo), durante 35 minutos e com 180°C (forno lastro), durante 35-40 minutos.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Complementos



@dinizfoods



LANÇAMENTO



com a Diniz Você faz Mais!



AGORA EM **NOVA
EMBALAGEM**

com a Diniz **Você faz
Mais!**





Complementos

 cod.420900

CALDA P/PUDIM DINIZ 7KG



**Pronto para consumir
e rechear**

Modo de Preparo

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência e temperatura desejada.

Atenção: Não retornar o produto aquecido ao balde



 cod.434261

DESMOLD DINIZ 5L



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pincelar em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria



 cod.430532

DESMOLD DINIZ CERA DE ABELHA 5L



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pincelar em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria



 cod.432559

DESMOLD SPRAY DINIZ 600ML



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pulverizar o spray em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria





Complementos

 cod.434262

DESMOLD TOP DINIZ 5L



Pronto para consumir e rechear

Modo de Uso

Colocar em um recipiente a quantidade desejada: rechear e/ou cobrir os produtos.

Se preferir usar microondas ou refrigerador para obter a consistência e temperatura desejada.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria



 cod.434904

EMULSIF DINIZ BD 3,5KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o emulsificante quando misturar os ingredientes líquidos e secos.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher para cada 300g de farinha para massas de bolo ou 10g por litro, no caso de sorvetes.

Atenção: Produto indicado para preparo de sorvetes, mas pode ser utilizado também em receitas de bolos, panetones, glacês, recheios e até mesmo chantilly.



 cod.433359

EMULSIF DINIZ 3,5KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o emulsificante quando misturar os ingredientes líquidos e secos.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher para cada 300g de farinha para massas de bolo ou 10g por litro, no caso de sorvetes.

Atenção: Produto indicado para preparo de sorvetes, mas pode ser utilizado também em receitas de bolos, panetones, glacês, recheios e até mesmo chantilly.



 cod.430050

ANTI MOFO DINIZ 1KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o Anti Mofono em massas de pães, bolos, biscoitos e afins.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher de chá para 1kg de farinha

Atenção: Não é recomendado o uso em coberturas e recheio. O melhor resultado ocorre no uso de massas de pães, bolos, biscoitos e etc.





Complementos

cod.431461

ANTI MOFO LIQ DINIZ 5L



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o Anti Mofono em massas de pães, bolos, biscoitos e afins.

Como regra geral, você pode considerar o uso de 1 colher de chá para 1kg de farinha

Atenção: Não é recomendado o uso em coberturas e recheio. O melhor resultado ocorre no uso de massas de pães, bolos, biscoitos e etc.



cod.424400

ACUCAR GELADO DINIZ FOODS 1KG



Pronto para uso

Modo de Uso

Adicionar o Açúcar Gelado em donuts, sonhos, croissants, bolos, tortas e biscoitos.

Atenção: Permanece no produto sem derreter.



cod.428600

CACAU PO 100% DINIZ 500G



Pronto para uso

Modo de Preparo

Ideal para o preparo de bolos, bebidas, tortas e das mais diversas sobremesas.

Atenção: Mantenha em local arejado e seco. Conservação: Após aberto consumir em 30 dias, respeitando o prazo de validade.



cod.434764

MANTEIGA CACAU DINIZ 500G



Pronto para uso

Modo de Uso

Basta limpar e secar bem a assadeira que será utilizada e pulverizar o spray em toda superfície.

Dispensa o uso de farinha. Produto prático e higiênico.

Pode ser utilizado para qualquer alimento que será assado, ideal para panificação e confeitaria





Complementos

 cod.424500

FERM QUIMICO DINIZ FOODS 1KG



Pronto para consumir
e rechear

Modo de Uso

Adicionar o fermento químico em pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e a maioria das quitandas.

Atenção: Ao contrário do fermento biológico, não é recomendável que o fermento químico seja refrigerado, ele deve ser mantido em ambiente seco e longe de umidade, ou seja, fora da geladeira.



 cod.434903

MIST P/ PREPARO CAPPUCCINO DINIZ 1KG



Pronto para consumir
e rechear

Modo de Uso

Em uma xícara, coloque meia colher de sopa de mistura para cappuccino, em seguida adicione 100ml de água ou leite fervente e misture bem até virar uma receita cremosa e deliciosa.



 cod.434546

PROPIONATO DE CALCIO DINIZ 500G



Pronto para consumir
e rechear

Modo de Uso

Adicione a dosagem de 0,1 % a 0,2% sobre peso da farinha de trigo

Atenção: Ao contrário do fermento biológico, não é recomendável que o fermento químico seja refrigerado, ele deve ser mantido em ambiente seco e longe de umidade, ou seja, fora da geladeira.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Grãos e Cereais



@dinizfoods



Grãos e Cereais

 cod.296900

FARINHA AMENDOA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.270900

FAROFA DOCE DINIZ 2KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.63300

GERGELIM IMPORT DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.271900

GERGELIM DINIZ 2KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Grãos e Cereais

 cod.58100

AMENDOAS S/CASCA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.216200

AMENDOAS FATIADA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.63400

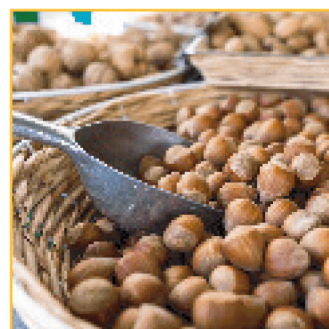
AVELA SEM CASCA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.15300

CASTANHA PARA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Grãos e Cereais

 cod.430542

**CASTANHA CAJU INTEIRA
W3TS DINIZ SALG 1KG**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430543

**CASTANHA PARA
QUEBRADA DINIZ 1KG**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.12900

**NOZES S/CASCA DINIZ
1KG - MARIPOSA**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.12901

**NOZES S/CASCA DINIZ
1KG - QUARTOS**



Pronto para uso

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Grãos e Cereais

 cod.12902

NOZES S/CASCA DINIZ 1KG - QUARTILHOS



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.431066

ERVA DOCE DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.226500

OREGANO IMPORT DINIZ 500G - DINIZ



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430132

GELATINA S SABOR DINIZ 1KG - 225 BLOOM



Pronto para uso

Modo de Uso

Aplique sobre receitas variadas.

Atenção: Permanece no produto sem derreter.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Frutas



@dinizfoods



Frutas

 cod.57100

AMEIXA S/CAROCCO DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.434307

AMEIXA COM CAROCO DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.249200

FRUTA CRISTALIZADA DINIZ 2KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.29300

DAMASCO SECO DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.30500

UVA PASSA PRETA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.230700

UVA PASSA BRANCA DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430766

COCO DINIZ FLOCOS UMID ADOC 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430767

COCO DINIZ MEDIO UMID ADOC 1KG



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.417500

COCO DINIZ MEDIO UMID ADOC 5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.417400

COCO DINIZ FLOCOS UMID ADOC 5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.70000

COCO FLOCOS DINIZ 5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.227500

COCO FLOCOS DINIZ 1KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.430955

**COCO SECO DINIZ 1KG
MEDIO COMPOSTO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.226601

**COCO SECO DINIZ
IMPORTADO 1KG - MEDIO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.226600

**COCO SECO DINIZ
IMPORTADO 1KG - FINO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.72000

**COCO SECO DINIZ
5KG - MEDIO**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





Frutas

 cod.71800

COCO SECO DINIZ 5KG - FINO



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.431904

MANDIOCA RALADA DINIZ 1,5KG



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!

Bases Prontas



@dinizfoods



Bases Prontas

 cod.430743

BASE TORTA DINIZ PREMIUM 8CM C/60 - 8CM



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430744

BASE TORTA DINIZ PREMIUM 6CM C/120 - 6CM



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430745

BASE TORTA DINIZ PREMIUM 21CM C/12 - 21CM



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.



 cod.430746

BASE TORTA DINIZ PREMIUM 15CM C/20 - 15CM



Pronto para consumir

Modo de uso

Aplique sobre receitas variadas.





Bases Prontas

 cod.430747

**BASE TORTA DINIZ
PREMIUM 3CM C/252 - 3CM**



Pronto para consumir

Modo de Preparo

Aplique sobre receitas variadas.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



@dinizfoods



Biscoitos

 cod.8100

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - AMOR PERFEITO



Pronto para consumir



 cod.8101

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BANANINHA



Pronto para consumir



 cod.8102

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BEIJINHO FREIRA



Pronto para consumir

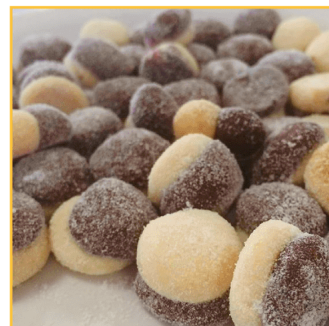


 cod.8103

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BEM CASADO



Pronto para consumir





Biscoitos

 cod.8104

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BOL GOIABA



Pronto para consumir



 cod.8105

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - BRIGADEIRO



Pronto para consumir



 cod.8108

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - CAS GOIABA



Pronto para consumir



 cod.8111

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - CHOCOFESTA



Pronto para consumir





Biscoitos

 cod.8112

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - CHOCOFLOCOS**



Pronto para consumo



 cod.8117

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ENROL GOIABA**



Pronto para consumo



 cod.8119

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - JUJU**



Pronto para consumo



 cod.8120

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - LEITE CONDENSADO**



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.8122

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - MORENINHA



Pronto para consumo



 cod.8124

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - OURO BRANCO



Pronto para consumo



 cod.8125

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - OURO PTO



Pronto para consumo



 cod.8128

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - PAO MEL



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.8126

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - PALITO CHOCOLATE



Pronto para consumo



 cod.8129

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - PRESTIGIO



Pronto para consumo



 cod.8130

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ROSCA COCO



Pronto para consumo



 cod.8131

BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ROSCA FLOCOS



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.8132

**BISCOITO DINIZ FOODS
2KG - ROSCA NATA**



Pronto para consumo



 cod.8133

**BBISCOITO DINIZ FOODS
2KG - UGA UGA**



Pronto para consumo



 cod.430171

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
COOKIES CHOC BRANCO 2KG**



Pronto para consumo



 cod.430172

**BISCOITO DINIZ
PREMIUM LOIRINHA 2KG**



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.430914

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
COOKIES BAUNILHA 2KG**



Pronto para consumo



 cod.432970

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
NINHO TRUFADO 2KG**



Pronto para consumo



 cod.432971

**BISCOITO DINIZ
PREMIUM DOCURA 2KG**



Pronto para consumo



 cod.434234

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
PALITO CHOCOLATE 2KG**



Pronto para consumo





Biscoitos

 cod.434254

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
PALITO CHOC BRANCO 2KG**



Pronto para consumo



 cod.434255

**BISCOITO DINIZ PREMIUM
PAO DE MEL 2KG**



Pronto para consumo





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Congelados



@dinizfoods



Congelados

 cod.411400

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - FRANGO C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.411500

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - PRES E QUEIJO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.411600

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - 4 QUEIJO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.411700

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - CALAB C/REQUEJ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.411800

CONG DINIZ CROISSANT 10X130G - PEITO PERU



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412000

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - FRANGO C/CAT



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412100

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - CAL C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412200

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - PRESUNTO/QUEIJ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.412300

CONG DINIZ ESFIHA 10X140G - CARNE



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412400

CONG DINIZ ESFIHA 10X140G - FRANGO C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412500

CONG DINIZ ESFIHA 10X140G - CALBR C/REQ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.412600

CONG DINIZ FRITO LANCHE C/10UN - COXINHA FRANG



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.412700

CONG DINIZ FRITO LANCHE C/10UN - KIBE CARNE



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.413000

CONG DINIZ ENROL SALSICHA C/10UN



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.413300

CONG DINIZ X BURGUER 10X160G - CARNE/BACON



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.413400

CONG DINIZ XBURGUER 10X160G - CARNE/CHEDDAR



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.416800

CONG DINIZ BAURU 10X140G - TRADICIONAL



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.421000

CONG DINIZ MISTINHO 10UN - PRESUNTO E QUEIJO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430483

CONG DINIZ PAO BATATA 10X120G - REQUEIJAO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430484

CONG DINIZ MASSA FOLHADA 10X130G - FRANGO C/ CATUPIRY



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.430485

**CONG DINIZ MASSA FOLHADA
10X130G - PRESUNTO E QUEIJO**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430486

**CONG DINIZ BAURU
10X130G - HOT DOG**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.430487

**CONG DINIZ X BURGUER
10X130G - PICANHA**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.433177

**CONG DINIZ CROISSANT
10X130G - SEM RECHEIO**



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.430616

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - COQ 15G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.



 cod.430617

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - LANCHE 70G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.



 cod.430619

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - S LANCHE 90G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.



 cod.430651

CONG DINIZ PAO QUEIJO 1KG - 25G



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) à 180°C por 10 minutos.

Distribua pães de queijo Diviníssimo em uma assadeira (não é necessário untar).

Asse por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.





Congelados

cod.328000

CONG SONHO DINIZ
2,5KG



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar em temperatura ambiente por 15 minutos;

Fazer um corte na diagonal do produto;

Aplicar o recheio conforme sua preferência;

Polvilhar com açúcar de confeiteiro até cobrir a superfície e o produto estará pronto para o consumo;



cod.328000

CONG SONHO DINIZ
2,5KG



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar em temperatura ambiente por 15 minutos;

Fazer um corte na diagonal do produto;

Aplicar o recheio conforme sua preferência;

Polvilhar com açúcar de confeiteiro até cobrir a superfície e o produto estará pronto para o consumo;



cod.433524

BOLO CONG DINIZ
2X1KG ABACAXI C/COCO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



cod.292404

BOLO CONG DINIZ
2X1KG - PRESTIGIO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.292405

BOLO CONG DINIZ 2X1KG FLORESTA NEGRA



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.292408

BOLO CONG DINIZ 2X1KG SENSACAO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.292409

BOLO CONG DINIZ 2X1KG - SONHO VALSA



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.292411

BOLO CONG DINIZ 2X1KG - BRIGADEIRO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30





Congelados

 cod.292413

BOLO CONG DINIZ 2X1KG - TRUFADO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Basta retirar do freezer e levar direto ao forno, em uma temperatura de 180°

Depois, deve-se deixar o alimento aquecendo até que esteja crocante, o que leva em torno de 20 a 30



 cod.278300

TORTA CONG DINIZ SALG 1,7KG - FRANGO REQUEIJ



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar na geladeira por 4 horas, ou 2 horas em temperatura ambiente

Pré-aquecer o forno a 180°C, por 15 minutos, e em seguida aquecer a torta por 40 minutos.



 cod.278301

TORTA CONG DINIZ SALG 1,7KG - PALMITO



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongelar na geladeira por 4 horas, ou 2 horas em temperatura ambiente

Pré-aquecer o forno a 180°C, por 15 minutos, e em seguida aquecer a torta por 40 minutos.



 cod.434677

MASSA DINIZ FOODS FOLHADA 2,2KG - 3MM



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Preparo

Descongele a massa em ambiente refrigerado por 8 a 12 horas.

Depois de descongelada modele a massa da forma desejada.

Antes de assar pincele com ovo inteiro / gema batida com pincel bem macio.

A massa estará bem assada quando estiver dourada.

O tempo e temperatura de forno podem variar de acordo com o equipamento, por isso acompanhe o produto verificando a necessidade de virar a forma, aumentar ou diminuir a temperatura.

Atenção: : Uma vez descongelado este produto não deverá ser congelado novamente. E após descongelar, manter a massa refrigerada e utilizar dentro de 3 dias.





Congelados

 cod.434902

MASSA DINIZ FOODS
FOLHADA 2,2KG - 1,5MM



Pronto para consumo



Conserve em local refrigerado

Modo de Uso

Descongele a massa em ambiente refrigerado por 8 a 12 horas.

Depois de descongelada modele a massa da forma desejada.

Antes de assar pincele com ovo inteiro / gema batida com pincel bem macio.

A massa estará bem assada quando estiver dourada.

O tempo e temperatura de forno podem variar de acordo com o equipamento, por isso acompanhe o produto verificando a necessidade de virar a forma, aumentar ou diminuir a temperatura.

Atenção: : Uma vez descongelado este produto não deverá ser congelado novamente. E após descongelar, manter a massa refrigerada e utilizar dentro de 3 dias.





DINIZ FOODS

COM A DINIZ VOCÊ FAZ MAIS!



Acessórios



@dinizfoods



Acessórios

 cod.63602

AVENTAL EMBORRACHADO 90X65 - DINIZ FOODS



Informações

Avental de Longa Durabilidade, melhor custo benefício em relação aventais de pvc que tem pouca durabilidade.



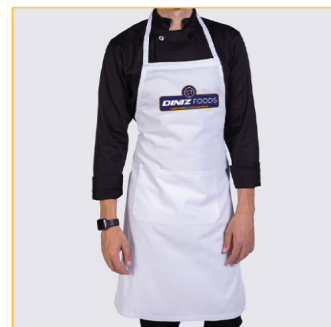
 cod.430061

AVENTAL EM TERGAL 75X55 DINIZ FOODS



Informações

Avental em Tergal - Ideal para ser utilizado em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e bares. O avental de tergal é utilizado para diferentes tarefas, evitando que suas roupas sujem com facilidade e promovendo maior higiene pessoal.



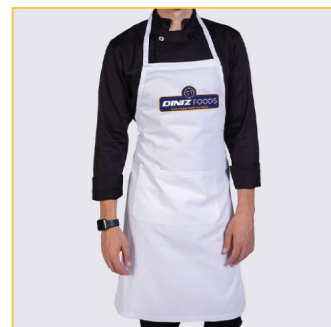
 cod.430074

AVENTAL EM TERGAL 90X70 DINIZ FOODS



Informações

Avental em Tergal - Ideal para ser utilizado em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e bares. O avental de tergal é utilizado para diferentes tarefas, evitando que suas roupas sujem com facilidade e promovendo maior higiene pessoal.



 cod.430075

AVENTAL EM TERGAL 110X70 DINIZ FOODS



Informações

Avental em Tergal - Ideal para ser utilizado em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e bares. O avental de tergal é utilizado para diferentes tarefas, evitando que suas roupas sujem com facilidade e promovendo maior higiene pessoal.





Diniz Comércio Atacadista de Produtos Alimentícios Ltda
Rua Silvério Finamore, 1860 B, Bairro Leitão - Louveira / SP
Cep.:13293-262 - Tel. (11) 2398 1930
www.atacadodiniz.com.br