



Com você há mais de um século





Com você há mais de um século

Há mais de um século a Itaiquara produz e comercializa ingredientes para panificação e confeitaria, food service e produtos de consumo doméstico, pensados para facilitar o dia a dia de nossos clientes. Nacional e familiar! Estas são as características da Itaiquara, que ao longo dos anos vem se consolidando no mercado, abrindo caminhos e lançando produtos práticos e inovadores para colaborar com o desenvolvimento do setor e negócio de nossos parceiros.

Conheça toda linha de produtos Itaiquara e descubra tudo o que podemos fazer por você.





ÍNDICE

	PANIFICAÇÃO.....	01
	CONFEITARIA.....	06
	OVOS PASTEURIZADOS.....	12
	FOOD SERVICE.....	13
	CONSUMO DOMÉSTICO.....	14
	INDUSTRIAL.....	16





**FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO
REGULAR & MASSA DOCE - 500g**

- Alto poder fermentativo.
- Crescimento rápido da massa e miolo do pão mais uniforme.
- Mantém cor, aroma e cheiro natural no produto final.
- Alto desempenho em massas salgadas / massas doces e semi doces.



**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO
REGULAR & MASSA DOCE - 500g**

- Alto poder fermentativo.
- Vencimento longo no vácuo.
- Fácil armazenamento.
- Alto desempenho em massas salgadas / massas doces e semi doces.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
1	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 500g - Regular	500g	50 x 500g	45 dias	7896545500012	7896545500210	05	06
18	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 500g - Massa Doce	500g	50 x 500g	45 dias	7896545501347	7896545501330	05	06
1068	FERMENTO B. SECO INSTANTÂNEO 500g - Regular	500g	20 x 500g	24 meses	7896545502368	7896545502382	08	12
1069	FERMENTO B. SECO INSTANTÂNEO 500g - Massa Doce	500g	20 x 500g	24 meses	7896545502375	7896545502399	08	12



ITAPAN - 500g & 150g (pasta)

- Corrige a deficiência da farinha dando qualidade à sua receita.
- Fácil aplicação e já vem dosado com 500g (50 kg farinha – 1%).
- Melhora o tempo de conservação e maciez no produto final.
- Reforça o glúten da massa, melhorando a fermentação.
- Excelente relação custo – benefício.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
21	ITAPAN 500g	500g	40 x 500g	6 meses	7896545500180	7896545500203	08	07
27	ITAPAN 150g (pasta)	150g	48 x 500g	6 meses	7896545500869	7896545500876	08	10



ANTIMOFO - 1kg

- Elimina fungos no produto final com dosagem baixa.
- Aumenta o tempo de conservação de pães.
- Melhora a qualidade dos seus produtos finais.
- Facilidade no armazenamento.
- Eficiência comprovada.



UNTA FORMA - 5l

- Excelente para untar formas, assadeiras e tabuleiros.
- Tem efeito desmoldante.
- Pode ser aplicado com pincel ou pistolas de ar, diretamente sobre as formas e assadeiras.
- Suporta altas temperaturas sem perder seu efeito desmoldante.
- Não deixa resíduos nas formas e não altera o sabor dos alimentos.
- Econômico: menor quantidade de uso por aplicação.



UI3 - MISTURA ESTABILIZANTE - 5l

- Estabiliza emulsões do tipo de óleo em água.
- Otimiza a gordura usada nas receitas.
- Prolonga a validade e maciez dos produtos.
- Melhora a aparência e coloração dos pães.
- Miolo mais uniforme e casca mais crocante.
- Proporciona maior volume e melhora a textura dos produtos.
- Ajuda no batimento das massas unindo melhor os ingredientes.

Rendimento aproximado:

- Um galão rende 66 sacos de 25 Kg de farinha.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO LASTRO	ALTURA
75	ANTIMOFO 1kg	1 kg	12 x 1kg	12 meses	7896545500487	7896545500494	10	04
17	UI-3 Mistura Estabilizante - 5 litros	5 Litros	4 x 5l	12 meses	7896545500272	7896545500326	11	03
79	UNTA FORMA - 5 litros	5 Litros	4 x 5l	6 meses	7896545500937	7896545500920	11	03+2 em cima


PÃES INTEGRAIS E LEVE - 10kg

- Excelente rendimento! Faz em média 40 pães de 350g.
- Pães mais saudáveis e funcionais.
- Ótimo volume! Não murcha com o tempo.
- Úmido e macio por até 10 dias.
- Mais saboroso! Casca fina e macia.
- Aceita até 30% de trigo branco.


PANETONE TRADICIONAL E COM GEMAS - 10kg & 20kg

- Panetones frescos, úmidos e macios por muito tempo!
- Delicioso sabor e aroma! Casca fina e saborosa.
- Ótimo volume final.
- Aceita processo de fermentação longa ou curta.
- Mistura concentrada em pasta e concentrada em pasta com gemas.

Rendimento aproximado:

- Panetone Concentrado Tradicional - 10kg / 20kg (125 panetones de 500g / 250 panetones de 500g)
- Panetone Concentrado com gemas - 10kg / 20kg (125 panetones de 500g / 250 panetones de 500g)

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
1630	PÃO INTEGRAL REGULAR - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	7896545502832	7896545502856	11	09+1 em cima
1633	PÃO INTEGRAL LEVE - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	7896545502191	7896545502153	11	09+1 em cima
1631	PÃO CENTEIO LEVE - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	7896545502207	7896545502160	11	09+1 em cima
1632	PÃO FIBRAS LEVE - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	7896545502214	7896545502177	11	09+1 em cima
1635	PÃO MULTIGRÃOS LEVE - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	7896545502221	7896545502184	11	09+1 em cima
547	PANETONE Concentrado Tradicional - 10kg	10kg	1x 10kg	6 meses	-	7896545501453	09	05
548	PANETONE Concentrado Tradicional - 20kg	20kg	1x 20kg	6 meses	-	7896545501095	06	02
549	PANETONE Concentrado com Gemas - 20kg	20kg	1x 20kg	6 meses	-	7896545502146	06	02
550	PANETONE Concentrado com Gemas - 10kg	10kg	1x 10kg	6 meses	-	7896545502252	09	05



ITAFLEX - 2kg

- Versátil, faz mais de 40 produtos diferentes como pão doce, pão de hambúrguer, hot dog, bisnaguinha, esfiha, sonho, croissant, etc.
- Produtos macios, com textura e miolo homogêneos, e ótimo volume!
- Basta adicionar água e ovos em diferentes proporções para obter produtos variados.

Rendimento aproximado:

- Pão Doce: aproximadamente 45 unidades.
- Sonho: aproximadamente 58 unidades.
- Croissant: aproximadamente 50 unidades.



PÃO DE QUEIJO - 1kg

- Alto rendimento (400 ml de água vs conc. 300 ml).
- Aceita todos tipos de queijo.
- Aceita congelamento, resfriamento e fritura.
- Excelente relação custo – benefício.

Dica: Use o nosso e congele com sua própria receita.

Rendimento aproximado:

- 1kg de Mistura de Pão de Queijo Itaiquara rendem 2,2kg de massa de Pão de Queijo = 176 bolinhas de 12,5g cada.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
76	PÃO DE QUEIJO - 1kg	1kg	10 x 1kg	6 meses	7896545500463	7896545500470	10	10
379	ITAFLEX - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545501224	7896545501231	10	10

INFORMAÇÕES E ARGUMENTOS TÉCNICOS



MISTURA PARA BOLO - 2kg

- Sabor e aroma caseiro com casquinha adocicada.
- Textura macia, não esfarela.
- Fácil preparo basta adicionar ovos e leite.
- Dispensa o uso de margarina ou manteiga.
- Excelente relação custo – benefício.
- Leve, macio e úmido por até 5 dias após assado.

Rendimento aproximado:

- 11 bolos tipo inglês de 300g, 4 bolos de tabuleiro de 800g, 8 bolos de 350g preparados em forma redonda de 18cm de diâmetro com furo no meio.
- 25 bolos tipo inglês de 300g, 15 bolos de 500g preparados em forma redonda com furo no meio.
- 6 bolos de 550g preparados em forma redonda de 18cm de diâmetro com furo no meio, 4 bolos de tabuleiro de 800g.



MISTURA PARA BOLO CREMOSO - 2kg

- Para obter maior cremosidade o bolo pode ser assado em banho-maria.
- O bolo também pode ser assado em forno lastró e doméstico sem banho-maria, isso deixará o bolo semi-cremoso.
- Tempo de batimento é reduzido (evita desperdício de tempo), pode também realizar o batimento manual.
- Ótima textura e boa homogeneização.

Rendimento aproximado:

- 2kg rendem 4 bolos médios, preparados em forma redonda de 22cm de diâmetro com furo no meio.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO LASTRO	ALTURA
334	BOLO NEUTRO - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500562	7896545500623	10	10
332	BOLO CHOCOLATE - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500548	7896545500609	10	10
323	BOLO COCO - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500517	7896545500579	10	10
295	BOLO LARANJA - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500524	7896545500586	10	10
296	BOLO CENOURA - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500630	7896545500647	10	10
377	BOLO AIPIM - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545501125	7896545501132	10	10
378	BOLO FUBÁ - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545501200	7896545501217	10	10
322	BOLO MILHO - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500555	7896545500616	10	10
381	PAO DE LÓ NEUTRO - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500821	7896545500845	10	10
380	PAO DE LÓ CHOCOLATE - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500838	7896545500852	10	10
1644	BOLO CREMOSO CHOCOLATE - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545505352	7896545505482	10	10
1643	BOLO CREMOSO AIPIM - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545505345	7896545505475	10	10
1645	BOLO CREMOSO COCO - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545505369	7896545505499	10	10
1646	BOLO CREMOSO MILHO VERDE - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545505376	7896545505505	10	10



MISTURA PARA CAKE - 2kg

- Faz bolo, brownie, cupcake, torta gelada e muito mais.
- Sabor de receita caseira e textura cremosa.
- Não precisa umedecer durante o preparo.
- Permite rechear antes ou depois do fornecimento.
- A massa batida pode ser armazenada refrigerada.
- Fácil preparo: basta adicionar água, ovos e óleo.
- Dispensa batedeira.

Rendimento aproximado:

- Neutro, Chocolate, Multicereais, Indiano e Pão de Mel: 90 cupcakes de 40g.
- Cenoura e Tapioca: 95 cupcakes de 40g.

MISTURA PARA PÃO DE LÓ - 2kg

- Garante um rocambole sem rachaduras, fácil de enrolar.
- Resistente ao corte e à aplicação de recheios e coberturas.
- Boa absorção de caldas.
- Basta adicionar ovos e água.

Rendimento aproximado:

- 10 unidades de 400g de massa (350g após assar) ou 11 unidades de 350g de massa (300g após assar).

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO LASTRO	ALTURA
1662	CAKE NEUTRO - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545502795	7896545505666	10	10
1659	CAKE CHOCOLATE - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545502818	7896545505659	10	10
1658	CAKE CENOURA - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545504379	7896545505604	10	10
1661	CAKE MULTICEREAIS - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545504386	7896545505697	10	10
1664	CAKE TAPIOCA - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545504409	7896545505628	10	10
1663	CAKE PÃO DE MEL - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545504393	7896545505635	10	10
1660	CAKE INDIANO - 2kg	2kg	6 x 2kg	4 meses	7896545504362	7896545505642	10	10



FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 2kg

- Proporciona maior volume aos produtos.
- Forte. Dosagem menor x concorrentes = economia.
- Excelente relação custo – benefício.
- Massas leves e porosas, garantindo um produto final mais macio.



CREME CONFEITEIRO - 1kg

- Ideal para recheios e coberturas de sonhos, bombas, bolos, tortas, folhados, pães doces e mais.
- Pode ser aplicado quente. Ideal para aplicação após ser aquecido com leite.
- Ideal para consumo artesanal (consumo imediato) e industrial (forneados e congelados).
- Não trinca na aplicação.

Rendimento aproximado:

- 3,5kg de Creme Confeiteiro pronto (preparado conforme recomendado na embalagem).

CREME CONFEITEIRO A FRIO - 1kg

- Prático e fácil de preparar, não precisa ferver o leite para aplicá-lo como o tradicional!
- Alta cremosidade.
- Versátil nas receitas.
- Pode ser forneável.

Rendimento aproximado:

- 3,0 kg de creme pronto.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 2kg	2kg	12 x 2kg	6 meses	7896545500258	7896545500302	10	04
93	CREME CONFEITEIRO - 1kg	1kg	10 x 1kg	6 meses	7896545500357	7896545500364	10	10
73	CREME CONFEITEIRO A FRIO - 1kg	1kg	10 x 1kg	6 meses	7896545501248	7896545501255	10	10

INFORMAÇÕES E ARGUMENTOS TÉCNICOS



AÇÚCAR CONFEITEIRO - 1kg

- Ideal para decoração de produtos de panificação e confeitaria.
- Excelente para fazer suspiros, glacês, doces, cremes e recheios.
- Faz pasta americana sem fissuras.
- Impalpável, não empedra.



FONDANT - 2kg

- Produto uniforme. Pode ser derretido mais de uma vez.
- Basta aquecer em banho-maria e aplicar, não é necessário adicionar água.
- Permite dar o pronto desejado, incorporando a quantidade de água necessária.
- Aceita adição de café, chocolate, corante e aromas para alterar cor e sabor.
- Estável, não escorre após aplicação.



AÇÚCAR CRISTAL - 1kg & 5kg

- Ótima qualidade.
- Originado das plantações de cana-de-açúcar das Fazendas da Itaiquara.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
32	AÇÚCAR CONFEITEIRO - 1kg	1kg	1x 10kg	12 meses	7896545500449	7896545500456	10	10
191	AÇÚCAR CRISTAL - 1kg	1kg	25 x 1kg	24 meses	7896545500081	-	13	08
196	AÇÚCAR CRISTAL - 5kg	5kg	5 x 5kg	24 meses	7896545500067	-	07	08
1295	FONDANT - 2kg	2kg	6 x 2kg	6 meses	7896545500098	7896545500388	09	05


RECHEIOS - 4kg

- Produtos prontos para aplicação, não precisa diluir e nem aquecer.
- Textura cremosa: fácil de aplicar e espalhar.
- Aceita mistura com creme confeiteiro, chantilly, corantes e aromas, bebidas alcoólicas em geral, café, amêndoas e nozes, entre outros.
- Mantém as mesmas características após fornecimento e congelamento.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
1606	RECHEIO BAUNILHA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501811	7896545502658	09	06+6 em cima
1610	RECHEIO CHOCOLATE - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501835	7896545502665	09	06+6 em cima
1611	RECHEIO CHOCOLATE TRUFADO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501859	7896545502672	09	06+6 em cima
1614	RECHEIO LEITE CONDENSADO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502269	7896545502726	09	06+6 em cima
1617	RECHEIO MORANGO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501910	7896545502702	09	06+6 em cima
1609	RECHEIO COCO COM FLOCOS - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501873	7896545502689	09	06+6 em cima
1616	RECHEIO MARACUJÁ - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501897	7896545502696	09	06+6 em cima
1615	RECHEIO LIMÃO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545501934	7896545502719	09	06+6 em cima
1607	RECHEIO BANANA COM POLPA DE FRUTA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502504	7896545502627	09	06+6 em cima
1608	RECHEIO BANANA COM CANELA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545505185	7896545505253	09	06+6 em cima
1612	RECHEIO GOIABA COM POLPA DE FRUTA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502283	7896545502733	09	06+6 em cima
1613	RECHEIO GOIABADA COM POLPA DE FRUTA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545505192	7896545505246	09	06+6 em cima
1638	RECHEIO FRUTAS VERMELHAS POLPA DE FRUTA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502498	7896545502610	09	06+6 em cima
1605	RECHEIO ABACAXI COM POLPA DE FRUTA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502511	7896545502634	09	06+6 em cima

INFORMAÇÕES E ARGUMENTOS TÉCNICOS

GELEIAS DE BRILHO E COBERTURAS - 4kg

- Decoração, cobertura e acabamento fino.
- Produtos prontos para aplicação, não precisa diluir e nem aquecer.
- Textura cremosa: garante facilidade de aplicação e de espalhar.
- Brilhos e coberturas: cores suaves ou intensas com alto brilho. Corte limpo, não escorre ao ser fatiado.
- Mantém as mesmas características após fornecimento e congelamento.
- Maior brilho, efeito espelhado.
- Produto feito internamente = maior controle de qualidade.

CALDA PARA PUDIM - 5kg

- Pronta para aplicar.
- Cor e sabor caramelado.
- Embalagem econômica.
- Excelente para cobrir, decorar ou preparar pudins, flans, tortas e doces.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
485	GELEIA DE BRILHO NEUTRO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502481	7896545502603	09	06+6 em cima
1622	GELEIA DE BRILHO CHOCOLATE - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502467	7896545502580	09	06+6 em cima
1623	GELEIA DE BRILHO MARACUJÁ - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502474	7896545502597	09	06+6 em cima
1624	GELEIA DE BRILHO MORANGO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502450	7896545502573	09	06+6 em cima
1618	COBERTURA FANTASIA BRANCA BAUNILHA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502412	7896545502535	09	06+6 em cima
1621	COBERTURA FANTASIA VERDE KIMI - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502429	7896545502542	09	06+6 em cima
1619	COBERTURA FANTASIA AMARELA PÊSSEGO - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502436	7896545502559	09	06+6 em cima
1620	COBERTURA FANTASIA LILÁS UVA - 4kg	4kg	4 x 4kg	6 meses	7896545502443	7896545502566	09	06+6 em cima
1625	CALDA PARA PUDIM - 5kg (galão)	5kg	4 x 5kg	6 meses	7896545502528	7896545502641	09	04

INFORMAÇÕES E ARGUMENTOS TÉCNICOS


**COBERTURAS FRACIONADAS
SABOR CHOCOLATE AO LEITE E MEIO AMARGO
2,1kg & 5kg**

- Feito para rechear, moldar e cobrir.
- Temperatura de fusão 37°C.
- Maior teor de cacau.
- Excelente rendimento.
- Textura cremosa e macia.
- Não necessita de temperagem.


**COBERTURAS HIDROGENADAS
SABOR CHOCOLATE AO LEITE E MEIO AMARGO
2,1kg & 5kg**

- Feito para raspar, decorar e cobrir.
- Temperatura de fusão 40°C.
- Uso Profissional.
- Excelente rendimento.
- Não necessita de temperagem.


GELATINA EM PÓ - 240g

- Fácil preparo.
- Sabor característico e realçado.
- Aplicação em várias receitas.
- Mix de sabores para todos os gostos: framboesa, limão, morango e uva.

Rendimento aproximado:

- 240g rendem 16 porções de 100 ml.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO LASTRO	ALTURA
1601	GELATINA EM PÓ LIMÃO - 240g	240g	40 x 240g	12 meses	7896545504645	7896545505574	12	08
1602	GELATINA EM PÓ MORANGO - 240g	240g	40 x 240g	12 meses	7896545504652	7896545505567	12	08
1603	GELATINA EM PÓ UVA - 240g	240g	40 x 240g	12 meses	7896545504638	7896545505581	12	08
1604	GELATINA EM PÓ FRAMBOESA - 240g	240g	40 x 240g	12 meses	7896545504621	7896545505598	12	08
1670	COB. FRACIONADA SABOR CHOCOLATE AO LEITE	2,1kg	6 x 2,1Kg	10 meses	7896545504584	7896545505284	11	07
1672	COB. FRACIONADA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO	2,1kg	6 x 2,1Kg	10 meses	7896545504607	7896545505291	11	07
1669	COB. FRACIONADA SABOR CHOCOLATE AO LEITE	5kg	5 x 5Kg	10 meses	7896545504591	7896545505321	09	04
1671	COB. FRACIONADA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO	5kg	5 x 5Kg	10 meses	7896545504614	7896545505338	09	04
1674	COB. HIDROGENADA SABOR CHOCOLATE AO LEITE	2,1kg	6 x 2,1Kg	10 meses	7896545504546	7896545505260	11	07
1676	COB. HIDROGENADA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO	2,1kg	6 x 2,1Kg	10 meses	7896545504560	7896545505277	11	07
1673	COB. HIDROGENADA SABOR CHOCOLATE AO LEITE	5kg	5 x 5Kg	10 meses	7896545504553	7896545505307	09	04
1675	COB. HIDROGENADA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO	5kg	5 x 5Kg	10 meses	7896545504577	7896545505314	09	04



EGGBOX (Gema, Clara e Ovo Integral Pasteurizados) - 1kg

- Elimina a quebra de ovos, separação de gemas e claras, remoção da película.
- Reduz as perdas com as sobras de claras, e ovos trincados e estragados.
- Não há variação de peso e de qualidade, como acontece com ovos em casca.
- Pasteurização. Elimina o risco de contaminação, maior segurança alimentar.
- Mais limpeza e organização para a padaria.
- Ovos mais frescos e de maior qualidade.
- Fonte de Proteína.
- 100% natural.
- Sem conservantes.
- Zero de gordura.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
448	OVO LÍQUIDO PASTEURIZADO - 1kg	1kg	12 x 1kg	45 dias	7896545502306	7896545502337	10	08
446	GEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA - 1kg	1kg	12 x 1kg	45 dias	7896545502313	7896545502344	10	08
447	CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA - 1kg	1kg	12 x 1kg	90 dias	7896545502320	7896545502351	10	08


MISTURA PARA BOLO - 450g

- Nos sabores: Aipim Cremoso, Baunilha, Cenoura, Chocolate, Coco, Festa, Fubá, Laranja e Milho.
- Fácil preparo: Basta adicionar ovos e leite!
- Dispensa o uso de manteiga ou margarina.
- Sabor e aroma de bolo caseiro, com casquinha adocicada.
- Superleve, macio e úmido por até 5 dias depois de assado.
- Textura leve e macia, não esfarela e nem quebra.
- Aceita adição de sucos, iogurte e água.
- Ótimo rendimento.

Rendimento aproximado:

- 1 bolo

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO LASTRO	ALTURA
64	BOLO LARANJA - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545500692	7896545500760	10	10
68	BOLO MILHO - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545500722	7896545500791	10	10
72	BOLO CHOCOLATE - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545500715	7896545500784	10	10
86	BOLO CENOURA - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545500739	7896545500807	10	10
55	BOLO BAUNILHA - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545501071	7896545501088	10	10
54	BOLO COCO - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545500685	7896545500753	10	10
59	BOLO FUBÁ - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545501187	7896545501194	10	10
92	BOLO AIPIM - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545501101	7896545501118	10	10
85	BOLO FESTA - 450g	450g	12 x 450g	10 meses	7896545500746	7896545500814	10	10

INFORMAÇÕES E ARGUMENTOS TÉCNICOS



FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - 15g

- Alto poder fermentativo.
- Crescimento rápido da massa.
- Mais aroma e sabor aos pães.
- Miolo do pão uniforme.
- Fracionado para melhor aplicação.

FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - 10g

- Fácil aplicação.
- Longa validade.
- Ideal para pães e pizzas.
- Display e embalagem prática.



FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - 100g

- Triplação! Age em 3 etapas: uma vez quando adicionado à massa e duas vezes no forno.
- Bolos leves e macios, e com mais volume.
- Não esfarela nem quebra.
- Realça a cor e o sabor do bolo.
- Tampa de rosca com medida equivalente a uma colher de sopa.
- Ideal para preparar bolos, tortas, broas, biscoitos, empadas, massas salgadas e muito mais.



PÃO DE QUEIJO - 250g

- Aceita todos os tipos de queijo.
 - Aceita congelamento, resfriamento e fritura.
- Dica:** Use o nosso e congele com sua própria receita.

Rendimento aproximado:

- 18 pães de queijo de aproximadamente 30g.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
49	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - 15g	4 x 15g	20 x 4 x 15g	45 dias	Tablete 7896545500029 Display 7896545500678	7896545500661	8	06
1637	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - 10g	1 x 10g	66 x 10g	24 meses	Sachê 7896545504515 Display 7896545504522	7896545504539	8	06
1060	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - 100g	100g	72 x 100g	6 meses	7896545500050	7896545500197	10	10
67	PÃO DE QUEIJO - 250g	250g	28 x 250g	6 meses	7896545500883	7896545500890	10	09+1 em cima


**FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO
REGULAR & MASSA DOCE - Granel**

- Alto poder fermentativo.
- Crescimento rápido da massa e miolo do pão mais uniforme.
- Mantém cor, aroma e cheiro natural no produto final.
- Alto desempenho em massas salgadas / massas doces e semi doces.

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 20kg

- Proporciona maior volume aos produtos.
- Massas leves e porosas, garantindo um produto final mais macio.
- Forte. Dosagem menor x concorrentes = economia.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO LASTRO	ALTURA
1563	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 2kg - Regular	2kg	12 x 2kg	45 dias	-	7896545502245	-	05
1563	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 2kg - Massa Doce	2kg	12 x 2kg	45 dias	-	7896545502238	-	05
1558	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 2,5kg - Regular	2,5kg	10 x 2,5kg	45 dias	-	7896545500432	-	05
1564	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 2,5kg - Massa Doce	2,5kg	10 x 2,5kg	45 dias	-	7896545501392	-	05
1562	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 3kg - Regular	3kg	8 x 3kg	45 dias	-	7896545500425	-	05
-	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 3kg - Massa Doce	3kg	8 x 3kg	45 dias	-	7896545501385	-	05
1561	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 4kg - Regular	4kg	6 x 4kg	45 dias	-	7896545500395	-	05
1569	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 4kg - Massa Doce	4kg	6 x 4kg	45 dias	-	7896545501354	-	05
1560	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 5kg - Regular	5kg	5 x 5kg	45 dias	-	7896545500401	-	05
1566	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 5kg - Massa Doce	5kg	5 x 5kg	45 dias	-	7896545501361	-	05
-	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 25kg - Regular	25kg	1x 25kg	45 dias	-	7896545500418	-	05
1565	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO 25kg - Massa Doce	25kg	1x 25kg	45 dias	-	7896545501378	-	05
1568	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 20kg	20kg	1x 20kg	6 meses	-	7896545500333	08	09+2 em cima



PÃO DELÍCIA - 10kg

- Massa leve, macia e saborosa!
- Prepara pães macios, roscas e tranças, pães nozinhos, o tradicional pão delícia e outros produtos.
- Variando os ingredientes é possível obter diversos produtos.
- Padronização e qualidade garantidas.



MISTURA PARA MASSA DE SALGADINHOS - 10kg

- Com a mesma receita prepara coxinhas, rissoles, croquetes e nhoque.
- Fácil de preparar: basta adicionar água.
- Fácil de modelar: massa com textura macia.
- Os salgadinhos podem ser refrigerados e congelados.
- Produtos finais com aroma e sabor artesanais.
- Padronização de salgadinhos, evitando desperdício.

Rendimento aproximado:

- 270 salgadinhos de 100g.

CÓDIGO	PRODUTO	CONTEÚDO UNITÁRIO	CONTEÚDO CAIXA/SACO/FARDO	VALIDADE	CÓDIGO DE BARRAS UNIDADE	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA/SACO/FARDO	PALETIZAÇÃO	
							LASTRO	ALTURA
83	MISTURA PARA SALGADINHOS - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	-	7896545501804	11	09+1 em cima
532	MELHORITA - 20kg	20kg	1x 20kg	6 meses	-	7896545500500	05	11+1 em cima
429	ITAPAN - 10kg	10kg	1x 10kg	6 meses	-	7896545500296	09	13+1 em cima
545	PÃO DE QUEJO - 20kg	20kg	1x 20kg	6 meses	-	7896545500654	05	09+1 em cima
487	PÃO DELÍCIA - 10kg	10kg	1x 10kg	4 meses	-	7896545502764	09	11+1 em cima
124	AÇÚCAR CRISTAL - 50kg	50kg	1x 50kg	24 meses	-	-	04	08



PANIFICAÇÃO



CONFEITARIA



FOOD SERVICE



OVOS
PASTEURIZADOS



CONSUMO
DOMÉSTICO



INDUSTRIAL

Para mais informações,
dicas e receitas, visite-nos:
www.itaiquara.com.br



itaiquara1911



itaiquaraalimentos



Itaiquara Alimentos