



Catálogo de Produtos



ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS



IDEAL PARA FRITURAS

 **Qualidade**  **Rendimento**  **Excelente Resistência**

Essenciais em frituras, panificação e processamento alimentar, proporcionando sabor e qualidade excepcionais na culinária industrial.



Balde 14,5kg



Caixa 24kg

- Excelente resistência à oxidação e ao aquecimento prolongado. Neutra sem interferir no sabor dos alimentos.
- Grande variedade de gorduras para diversas aplicações.
- Ideal para pré misturas, biscoitos, pães, recheios, sorvestes, chocolates, doces, balas mastigáveis e frituras em geral (batata frita, pastéis).
- Excelente estabilidade, aparência uniforme e ótima cristalização.



Balde 15kg



Caixa 24kg ou a granel

- Trabalhamos com Óleo de Soja, Óleo de Soja, Óleo de Algodão e Óleo Sebella Fry (blend de óleo de soja com algodão, para alta performance em frituras).
- Alto rendimento e maior resistência a altas temperaturas.
- 0% gordura trans, Ômega 3 e 6 e Vitamina E.
- Para frituras mais secas, crocantes e frescas.

MARGARINAS (USO GERAL)



**MAIS USADO
EM
PADARIAS**

 **Sabor único**  **Aroma suave**  **Alto desempenho**

Alto desempenho, sabor e aroma únicos de manteiga ideias para preparação de receitas doces e salgadas em panificação e confeitaria.

MARGARINA 50% E 80% DE LIPÍDIOS



Balde 15kg

- Aroma e sabor de manteiga.
- Ideal para receitas de panificação e confeitaria no geral.
- Confere maciez e maior volume ao produto final.

MARGARINA 50% DE LIPÍDIOS COM SAL



Balde 15kg

- Proporciona maior volume ao produto final.
- Ótima consistência para manipulação.
- Embalagem ideal para manuseio para receitas de panificação.

MARGARINAS (USO ESPECIAL)



**USO EM
CONFEITARIA**

 **Elasticidade**  **Aroma suave**  **Alto desempenho**

Alto desempenho, sabor e aroma únicos de manteiga ideias para preparação de receitas doces e salgadas em panificação e confeitaria.

MARGARINA PARA FOLHADOS E CROISSANTS



Bloco de 2kg e flow pack

- Ideal para preparação de massas folhadas em geral, semifolhadas, croissants e outras.
- Produto final com camadas bem definidas.
- Excelente plasticidade e elasticidade da massa.

MARGARINA PARA FOLHADOS E CROISSANTS (EM PLACA)



Bloco de 2kg, caixa com 6 unidades

- Produto com ótimo custo benefício e rendimento.
- Alto potencial de giro.
- Permite produção de receitas diversas sendo folhadas e semi folhadas.

LECITINA DE SOJA (EMULSIFICANTE)



**USO COMO
EMULSIFICANTE**

 **Molhabilidade**  **Viscoso**  **Dispersibilidade**

Trabalhamos com o fornecimento da lecitina de soja, produto resultante do óleo bruto de soja, líquido viscoso de coloração marrom, sabor e odor característico. Ideal para dar homogeneidade na indústria alimentícia.

LECITINA DE SOJA



**Tambor de 200L, Bag in
Box 1.000L e a granel**

- A lecitina de soja é um tipo de gordura natural obtida a partir da soja. Utilizada para indústria alimentícia como emulsificante nas receitas.
- Usada comercialmente nas indústrias alimentícias, farmacêuticos e químicos. Utilizada para dar homogeneidade, textura para pães, molhos, condimentos a base de soja, produtos instantâneos, chocolates, biscoitos, margarinas e ração animal.



Aroma e Sabor **Coloração** **Orgânico e Natural**

Linha completa de produtos composta por: cacau em pó natural, alcalino, manteiga de cacau, nibs e licor de cacau. Fundamentais na produção de chocolates, bolos, biscoitos e diversas sobremesas confeitadas. Existe a produção de produtos orgânicos e naturais em disponibilidade também.

CACAU EM PÓ NATURAL E ALCALINO



Saco 25kg

- Com uma grande variação de cores, aroma e coloração, o cacau alcalino é fabricado a partir de matérias primas selecionadas, sendo no processo levemente alcalinizados de forma homogênea desenvolvendo sabor, aroma e colorações específicas.
- São recomendados em três linhas: Linha Azul (High Quality) e Linha Verde (Standart).

- Fabricada a partir da prensagem do licor de cacau obtido de amêndoas de cacau selecionadas.
- Uso recomendado em chocolates e derivados, coberturas e confeitos, sorvetes e sobremesas, e também na indústria cosmética.

MANTEIGA DE CACAU



Saco 25kg

MASSA (LIQUOR) DE CACAU



Saco 25kg

- Fabricado a partir da moagem das amêndoas de cacau selecionadas, torradas e descascadas.
- Uso recomendado em chocolates e derivados, coberturas e confeitos, produtos de panificação e confeitaria, sorvetes e sobremesas.

- Produzido a partir de amêndoas de cacau selecionadas, torradas, descascadas e trituradas.
- Maior valor nutricional e características específicas como crocância e contraste em produtos adocicados.

NIBS DE CACAU



Saco 25kg

AMENDOIM



**SALGADOS
SNACKS
DOCES**

 **Sabor**

 **Textura Única**

 **Alta Qualidade**

Trabalhamos com uma seleção cuidadosa e de qualidade de amendoim em casca cru, do tipo HPS em grãos de calibre 38/42, 40/50, 50/60, 60/70 e em banda graúda. Para disponibilidade de amendoim torrado, nos consultar para maiores detalhes.

AMENDOIM RUNNER CRU HPS



**Sacarias 25kg e 50kg
Big Bags 1.250kg**

- Rigorosamente selecionados com produtores locais e armazenados cuidadosamente, cada lote garante qualidade e integridade necessárias ao produto final.
- Ideal para preparação de doces com amendoim (paçoca, pé de moleque), snacks de amendoim, pasta de amendoim e ingrediente essencial para alimentos processados.

AMENDOIM BANDA GRAÚDA



**Sacarias 25kg e 50kg
Big Bags 1.250kg**

- Selecionados, beneficiados de forma cuidadosa, com corte especial garantindo qualidade e textura única para fornecimento.
- Ideal para preparação de doces com amendoim (paçoca, pé de moleque), snacks de amendoim, pasta de amendoim e ingrediente essencial para alimentos processados.

FARINHA DE TRIGO



**BISCOITOS
MASSAS
BOLOS**

 **Textura**



Maciez



Versatilidade

Nossa linha de farinhas de trigo oferece uma versatilidade excepcional para suas criações culinárias. Com uma variedade que inclui farinhas tradicionais e integrais, proporcionamos a base perfeita para uma ampla gama de produtos de panificação, massas e outros alimentos.

*Oferecemos farinhas para todas as aplicações, entre em contato para saber mais.



**Saco 25kg ou
Big Bag 1.000kg**

FARINHA DE TRIGO NORDESTE

- Ideal para preparo de massas congeladas e de consumo rápido, biscoitos, pães, bolos e pizza.
- Farinha do tipo 1, com coloração clara e alta versatilidade.



**Saco 25kg
ou Big Bag 1.000kg**

FARINHA DE TRIGO NILZA

- Farinha do tipo 2, é ideal para produção de biscoitos, proporcionando resultados satisfatórios e bom custo-benefício.



**Saco 25kg
ou Big Bag 1.000kg**

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

- Ideal para produção de receitas integrais de pães, pizzas, biscoitos, massas, bolos e salgados. Pode ser utilizada sozinha ou combinada com outra farinha.
- Conserva as fibras, vitaminas e minerais presentes em todas as partes dos grãos.

FARINHA DE ARROZ



**ALIMENTOS
SEM GLÚTEN**



Textura



Maciez



Versatilidade

Descubra a linha de farinha de arroz que trabalhamos, abrangendo desde a tradicional até a integral e a maltodextrina de arroz, oferecendo texturas e sabores impecáveis para uma variedade de aplicações.

FARINHA DE ARROZ TRADICIONAL



**Saco 25kg ou
Big Bag 1.000kg**

- A Farinha de arroz RisoVita é produzida pela simples moagem dos grãos de arroz, livre de qualquer alergênico e aditivos químicos.
- Alternativa para preparo de receitas doces ou salgadas sem glúten, como bolos, pães e empanados.

FARINHA DE ARROZ INTEGRAL



**Saco 25kg ou
Big Bag 1.000kg**

- Produzida a partir da moagem do grãos de arroz integral, com granulometria extremamente fina, o que confere maciez e excelente textura para as receitas.
- Ideal para preparação de bolos, pães, massas e pizzas integrais.

MALTODEXTRINA DE ARROZ

- Ideal para preparação de alimentos e bebidas diversos: isotônicos ou refrescos, sopas, achocolatados, sobremesas lácteas e sorvetes. Atende também a produção de encapsulados e suplementos.



Saco 25kg

PROTEÍNA DE SOJA



**IDEAL PARA
SUBSTITUIÇÃO
DA CARNE**

 **Alta Qualidade**

 **Sabor Neutro**

 **Sem Químicos**

Ideal para substitutos de carne em pratos vegetarianos até complementos proteicos em sopas e molhos, a linha que trabalhamos para proteína texturizada e granulada oferece uma alternativa nutritiva e saborosa para uma variedade de produtos alimentícios.

PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA



Saco de 25kg

- Produzida com grãos de soja que passam por um processo onde são triturados, secos e moídos.
- Ideal para preparação de alimentos que substituem a carne, como hambúrgueres, quibes, salsichas, linguiças e outros embutidos. Pode ser utilizado também para produção de suplementos para nutrição esportiva.

PROTEÍNA DE SOJA GRANULADA



Saco de 25kg

- Fornecida nas opções clara e escura. As versões claras são usadas para substituir as receitas que eram tradicionalmente feitas com frango e as escuras para preparos de carnes vermelhas.
- Ideal para preparação de alimentos que substituem a carne, na alimentação vegetariana e vegana.

LÁCTEOS EM PÓ



**IDEAL PARA
LATICÍNIOS**



Qualidade



Sabor



Versatilidade

A linha de soro, leite em pó desnatado e integral oferecem qualidade premium para diversas aplicações. Desde bebidas lácteas até produtos de confeitaria e laticínios, a linha de produtos que trabalhamos atende às demandas exigentes da indústria alimentícia.

SORO DE LEITE



Saco de 25kg

- Frequentemente utilizado na indústria alimentícia para produção de queijos e outros produtos lácteos. Pode ser utilizado como suplemento alimentar e também na produção de medicamentos e cosméticos.

LEITE EM PÓ DESNATADO



Saco de 25kg

- É excelente para ser usado no preparo de receitas de sobremesa como sorvetes, tortas, mousse, bolos, biscoitos. Além disso, é um coringa na cozinha, principalmente para engrossar molhos bechamel.

LEITE EM PÓ INTEGRAL



Saco de 25kg

- O leite em pó integral é importante fonte de proteínas e de sais minerais como o cálcio, aumentando o valor nutricional das formulações. Atua como agente de preenchimento e cremosidade e propicia sabor lácteo ao produto final.

FÉCULA E FARINHA DE MANDIOCA



**PÃO DE QUEIJO
TAPIOCA
BOLOS**

 **Qualidade**  **Rendimento**  **Excelente Resistência**

A fécula de mandioca é amplamente utilizada na culinária brasileira, agregando textura, consistência e sabor inigualáveis a pratos tradicionais como farofas, bolos, tapiocas, pães de queijo e muito mais.

FÉCULA DE MANDIOCA



Saco de 25kg

FARINHA DE MANDIOCA



Saco de 25kg

- A fécula de mandioca é um carboidrato do tipo amiláceo, pó fino, de cor branca, cheiro e sabor inodoros. Obtido pela extração de raízes de mandioca. Não contém glúten.
- Tanto a farinha e fécula de mandioca são exclusivas para panificação: doces, bolachas, bolos, rosquinhas, sequilhos, etc. Especialmente desenvolvido para o tradicional pão de queijo.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO

 (11) 99973-4292
(11) 99954-1494

 www.ashleyingredientes.com.br

 rafael@ashleyingredientes.com.br

