

CATÁLOGO DE PRODUTOS

**FLEISCHMANN**®



# PORTIFÓLIO PANIFICAÇÃO



# PORTIFÓLIO CONFEITARIA



# PANIFICAÇÃO



## FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO

Validade

45 dias

FLEISCHMANN



Alto poder fermentativo e qualidade garantida desde 1931.

Com embalagem de celofane que proporciona maior proteção ao fermento, é altamente recomendada a refrigeração entre 1°C e 8°C.



2100038

EAN 7898409957062  
DUN 17898409957069

(50x500g)  
Paletização 9X5



2100057

EAN 7898409952159  
DUN 17898409952156

(50x500g)  
Paletização 9X5



2100194

EAN 7898409950032  
DUN 17898409950039

(50x500g)  
Paletização 9X5

## FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO

Validade

24 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Fácil de ser estocado, por não necessitar de refrigeração, e mais prático: pode ser misturado diretamente à massa sem necessidade de diluição.

2100070

EAN 7898409955020  
DUN 17898409955027

(20x500g)  
Paletização 16X5



2100124

EAN 7898409959264  
DUN 17898409959261

(20x500g)  
Paletização 16X5

## MASSA MADRE

Validade

12 meses

FLEISCHMANN



Massa madre desidratada e inativa. Necessário adicionar fermento na receita.

**MASSA MADRE TRIGO & MALTE:** Produz pães mais claros e com acidez mais baixa, como: italiano, baguette, ciabatta, focaccia, brioche.

**Aplicação: 1 a 4%.**

**MASSA MADRE CENTEIO:** Pães mais escuros à base de grãos integrais e com acidez mais alta, como: multigrãos, italiano semi-integral e pão de campanha. **Aplicação: 1 a 3%.**

2111077

EAN 7898331014215  
DUN 17898331014212

(12x450g)  
Paletização 10X9



FLEISCHMANN

MASSA MADRE

CENTEIO



2111075

EAN 7898331014192  
DUN 17898331014199

(12x450g)  
Paletização 10X9

## MELHORADOR

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ **ARKADY:** Grande aliado do panificador nas receitas, o Melhorador é usado para corrigir as variações da farinha de trigo, resultando em pães com excelente textura e volume.

2100325

EAN 7898409952852  
DUN 17898409952859

(3x5Kg)  
Paletização 8X7



## MELHORADOR

Validade

12 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Indicado para produção de pão francês com fermentações curtas de até 8h.  
Melhor desempenho: crocância da casca, além de pestana alta e definida. Embalagem 500g ideal para produções de 50kg.

2111280

EAN 7898331015106  
DUN 17898331015103

(30x500g)  
Paletização 4X7



2111291

EAN 7898331015120  
DUN 17898331015127

(30x500g)  
Paletização 4X7



## ✓ Indicado PLATINUM EXTEND

Melhorador para produção de longas fermentações: 12h a 16h antes do forneamento

- Dosagem de 1% sob o peso da farinha
- Custo benefício comparado com a utilização de 1,4% do platinum regular em processos de longa fermentação
- Alto desempenho: crocância superior da casca, ótima coloração, pestana alta e definida para o pão francês.
- Embalagens de 500g: ideal para produções de 50kg

2111293

EAN 7898331015144  
DUN 17898331015141

(30x500g)  
Paletização 4X7



## MELHORADOR

Validade

6 meses

FLEISCHMANN



### PLATINUM MAX - 3:

- **Melhorador para pães doces e semidoces**
- **3 em 1:** melhorador de farinha, enzima de maciez e antimoho em um único produto!
- Dosagem de 1% sob o peso da farinha
- Indicado para pães macios, como pão de forma, hot dog, pão de hambúrguer, etc.
- Alto desempenho em pães embalados, estendendo o shelf life (vida de prateleira) do produto para até 14 dias, se respeitadas as boas práticas de fabricação e de armazenamento.
- Ideal para padarias, supermercados e centrais de produção

2111295

EAN 7898331015168  
DUN 17898331015165

(30x500g)  
Paletização 4X7



## CONDICIONADOR DE MASSA

Validade

9 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Aumenta e prolonga a maciez e o frescor dos pães.
- Ajuda a reduzir a dosagem de açúcares e gorduras das receitas.
- Reduz o esfarelamento.
- Utilização fácil: misture diretamente na farinha.
- Deve ser utilizado em combinação com outros melhoradores de farinha.

2100186

EAN 7898409950384  
DUN 17898409950381

(16dpX20undX20g)  
Paletização 8X5



## ANTIMOFO

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Inibe o desenvolvimento de mofo e rope (bactérias).
- Aumenta a vida de prateleira de pães, bolos e outros produtos de Panificação e Confeitaria.
- Evita bolor em até 7 dias de armazenamento, em locais com as condições ideais.

2111295

EAN 7898331015168  
DUN 17898331015165

(30x500g)  
Paletização 4X7



## PÃO LEVE

Validade

4 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Excelente volume
- Mistura de grãos selecionados para o perfeito balanço de sabor
- Pão bonito, macio e saboroso
- Já vem com antimoho na formulação
- Qualidade de pães industrializados
- Resulta em produto final com aparência perfeita

2100055

EAN 7898409956706

DUN 17898409956706

(3x5Kg)

Paletização 8X7



## PÃO DE BATATA

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ • Produto macio por mais tempo
- Textura deliciosa: desmancha na boca
- Miolo leve, macio e úmido
- Não “enruga” depois de assado
- Sabor e aroma acentuados: contém flocos de batata desidratados
- Alto rendimento: até 55% de absorção de água
- Preparo de pães com variações de formatos e recheios
- Basta adicionar água e fermento biológico
- Contém gema em pó

2100040

EAN 7898409957031  
DUN 17898409957038

(12x1Kg)  
Paletização 8X9



# BRIOCHE

Validade

6 meses



- ✓ Produto macio por mais tempo
- Textura deliciosa: desmancha na boca
- Miolo leve, macio e úmido
- Não “enruga” depois de assado
- Sabor e aroma acentuados: contém flocos de batata desidratados
- Alto rendimento: até 55% de absorção de água
- Preparo de pães com variações de formatos e recheios
- Basta adicionar água e fermento biológico
- Contém gema em pó

2100018

EAN 7898409953422

DUN 17898409953429

(3x5Kg)

Paletização 8X7



## MISTURA PARA PÃES

Validade

6 meses

FLEISCHMANN



### Australiano:

- Sabor e aroma característicos, com nota de mel.
- Miolo macio, uniforme, não esfarela.
- Casca se mantém íntegra.
- Coloração escura característica.

**2100053**

EAN 7898409951008  
DUN 17898409951005

(3x5Kg)  
Paletização 8X7



### Pão Ciabatta

- Sabor suave, casca firma.
- Miolo com alvéolos uniformes.
- Massa leve e delicada.
- Maior praticidade e fácil preparo.

**2100048**

EAN 7898409951022  
DUN 17898409951029

(3x5Kg)  
Paletização 8X7



### Pão Italiano

- Miolo levemente aberto.
- Contém massa madre, deixando a crosta crocante e dourada.
- Sabor e aroma incríveis.
- Maior praticidade e fácil preparo.

**2100050**

EAN 7898409951015  
DUN 17898409951012

(3x5Kg)  
Paletização 8X7



- ✓ Excelente textura: idêntico ao produto artesanal
- Grande variedade de produto final
- Sabor neutro que não mascara o recheio
- Resulta em produto final com aparência perfeita
- Pode ser utilizado para: pão doce, pão de hambúrguer, pão de forma, brioche, bisnaguinha, hot dog, etc.

**2100062**

EAN 7898409955594  
DUN 17898409955591

(12x1Kg)  
Paletização 8X9



**2100017**

EAN 7898409953439  
DUN 17898409953436

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## CROISSANT E MASSA FOLHADA

### ✓ Massa folhada:

- Única mistura de folhados do mercado.
- Alvéolos abertos e uniformes.
- Crosta crocante e dourada.
- Mantém recheios e coberturas sem escorrer.

### ✓ Croissant:

- Única mistura de folhados do mercado.
- Alvéolos abertos e uniformes.
- Crosta crocante e dourada.
- Mantém recheios e coberturas sem escorrer.



Validade

6 meses

2100021

EAN 7898409953392  
DUN 17898409953399

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

2100020

EAN 7898409953408  
DUN 17898409953405

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

FLEISCHMANN

## PÃO DE QUEIJO E CHIPA

### ✓ Pão de queijo:

- Basta adicionar queijo, ovos e água
- Evita desperdícios: ingredientes na medida certa
- Sabor e crocância inigualáveis
- Pode congelar a massa
- Resulta em produto final com aparência perfeita
- Embalagem de 1kg e 5kg.



### Validade

6 meses

**2100041**

EAN 7898409957024  
DUN 17898409957021

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

**2100061**

EAN 7898409955600  
DUN 1789840995607

(12x1Kg)  
Paletização 8X9

### ✓ Chupa:

- Tradicional biscoito mineiro
- Aroma e sabor da receita artesanal
- Basta adicionar queijo, ovos e água
- 2,08 kg de massa crua rendem aproximadamente:  
52 unidades de 40 g cada.



**2110131**

EAN 7898409951312  
DUN 17898409951319

(12x1Kg)  
Paletização 8X9

- **Versatilidade:** combinam com bacon, calabresa, e até **Ovomaltine!**

## DESMOLDANTE

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ • Desmolda pães e bolos com mais facilidade;
- Ideal para untar formas e assadeiras de produtos de panificação e confeitaria
- Menor quantidade de uso quando comparado com o óleo vegetal
- Não deixa residual de óleo
- Não queima as forma e assadeiras
- Ótima aderência, não escorre
- Ótima resistência a altas temperaturas.

2110050

EAN 7898409950599  
DUN 17898409950596

(4x5L)  
Paletização 10X5



# CONFEITARIA



# FERMENTO QUÍMICO

Validade

6 meses



- Para bolos
- Alta qualidade
- Dupla ação: age na batedeira, encorpendo o batido com ar e aumentando o rendimento.
- No forno, também promove o crescimento da massa.
- Fornece excelente textura, volume e cor de miolo.



2100067

EAN 7898409955273

(20Kg)  
Paletização 6X5



2100068

EAN 7898409955259  
DUN 17898409955256

(10x2Kg)  
Paletização 6X6

# CHOCOMOUSSE

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Ultra cremoso, textura úmida e delicioso;
- Versátil para bolos, tortas e sobremesas;
- Excelente shelf life na vitrine, se mantém úmido por mais tempo do que a concorrência;
- Única textura do mercado.
- Só adicionar ovos e leite (todos)**

## CHOCOLATE



2100012

EAN 7898409953538  
DUN 17898409953535

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## CAPPUCINO



2110610

EAN 7898331012310  
DUN 1 7898331012317

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## BANANA FLAMBADA



2110611

EAN 7898331012327  
DUN 1 7898331012324

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## FUDGE



2110595

EAN 7898331012242  
DUN 1 7898331012249

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## BOLOS CREMOSOS

- ✓ Possui preparo rápido e proporciona um produto final padronizado, que permite maior giro no ponto de venda.
- Textura úmida e macia.
- Faz do bolo cremoso ao aerado.
- Batimento de apenas 3 minutos.

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

### AIPIM



2100084

EAN 7898409957048  
DUN 17898409957045

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

### MILHO



2100028

EAN 7898409953316  
DUN 17898409953313

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

### LIMÃO



2100013

EAN 7898409953514  
DUN 17898409953511

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

### BROWNIE & PETIT GATEAU



2100016

EAN 7898409953446  
DUN 17898409953443

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## BOLOS AERADOS

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ O aspecto aerado permite que o ar circule pela massa, deixando o bolo muito mais macio e fofo, com sabor de bolo artesanal.
- Casca com cor característica e ótima simetria.
- Facilidade no preparo - basta adicionar leite e ovos.
- Padronização - resulta em produtos finais de qualidade garantida.

### MILHO



2100015

EAN 7898409953484  
DUN 17898409953481

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

### COCO



2100022

EAN 7898409953385  
DUN 17898409953382

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

### NEUTRO



2100024

EAN 7898409953361  
DUN 17898409953368

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

### ABACAXI



2100023

EAN 7898409953378  
DUN 17898409953375

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## BOLOS AERADOS

FLEISCHMANN

Validade

6 meses

- ✓ O aspecto aerado permite que o ar circule pela massa, deixando o bolo muito mais macio e fofo, com sabor de bolo artesanal.
- Casca com cor característica e ótima simetria.
- Facilidade no preparo - basta adicionar leite e ovos.
- Padronização - resulta em produtos finais de qualidade garantida.

FUBÁ

BANANA

CENOURA

LARANJA

CHOCOLATE



2100011

2100300

2100014

2100025

2100026

EAN 7898409953507  
DUN 17898409953504

EAN 7898409950438  
DUN 17898409950435

EAN 7898409953491  
DUN 17898409953498

EAN 7898409953354  
DUN 17898409953351

EAN 7898409953347  
DUN 17898409953344

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

(3x5Kg)  
Paletização 8X7

## CAKES

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ • Neutro e Chocolate (contém cacau)
- Basta adicionar água, óleo e ovos.
- Textura macia e úmida.
- Recheio e infusões como grãos, fibras, frutas frescas e secas, aplicados no pré-assamento, não afundam durante o forneamento.
- Aceita outros líquidos, permitindo variar sabor e textura.
- Boa estabilidade para aplicação de recheios e coberturas.

2100302

EAN 7898409953613  
DUN 17898409953610

(5x3Kg)  
Paletização 8X7



2100301

EAN 7898409953620  
DUN 17898409953627

(5x3Kg)  
Paletização 8X7



# PÃO DE LÓ

Validade

6 meses



- ✓ Excelente absorção de calda, que permite um produto final estável e delicioso.
- Basta adicionar água e ovos. Sabor suave.
- Maciez prolongada, miolo uniforme - não esfarela.
- Excelente absorção de calda - produto final úmido e macio.
- Casca macia com ótima simetria.

2100027

EAN 7898409953323  
DUN 17898409953320

(4x4Kg)  
Paletização 8X7



2100191

EAN 7898409951596  
DUN 17898409951593

(5x3Kg)  
Paletização 8X7



## CHOCOLATE EM PÓ

Validade

18 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Possuem cacau na formulação;
- Garantem as receitas ótimo sabor e qualidade.
- Dissolve no chantilly sem deixar grumos.
- Especialmente desenvolvido para ser aplicado em receitas de bolos, doces, shakes e sobremesas (brigadeiro, mousse de chocolate, pavê, entre outros).
- Também pode ser aplicado em decorações de alguns tipos de trufas, sobremesas e sorvetes.

2110351

EAN 7897309404270  
DUN 17897309404277

(10x1Kg)  
Paletização 14X5



2110350

EAN 7897309404287  
DUN 17897309404284

(10x1Kg)  
Paletização 14X5



## CREME RECHEIO

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Rápido e fácil de preparar
- Delicioso aroma e sabor suave
- Textura cremosa, suave e firme
- Não gelatiniza.
- Pode ser usado como geleia de brilho.
- Basta dissolver em leite quente.

2100060

EAN 7898409951565  
DUN 17898409951562

(12x1Kg)  
Paletização 11X6



## FONDANT

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ • Rápido e fácil de preparar
- Delicioso aroma e sabor suave
- Textura cremosa, suave e firme
- Não gelatiniza.
- Pode ser usado como geleia de brilho.
- Basta dissolver em leite quente.

2100355

EAN 7898409951282  
DUN 17898409951289

(12x1Kg)  
Paletização 15X4



## COBERTURA DE CHOCOLATE

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Excelente espalhabilidade
- Estabilidade pós-aplicação
- Contém cacau na formulação
- Alto brilho;
- Estável ao congelamento e descongelamento;
- Fácil manuseio e pronto para o uso;
- Ideal para decorações finas, coberturas de bolos, tortas, etc.
- Sabor de chocolate meio amargo.

2100119

EAN 7898409953033  
DUN 17898409953030

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



## GELÉIAS DE BRILHO

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Excelente espalhabilidade, estabilidade pós-aplicação e alto brilho;
- Estável ao congelamento e descongelamento;
- Fácil manuseio e pronto para o uso;
- Ideal para decorações finas, coberturas de bolos, tortas, etc.
- Transparência (espelho) e proteção e realce para as frutas.
- Tecnologia clean cut: faca limpa ao corte;
- Textura fina e úmida após aplicação (não gelifica ou endurece);

2100122

EAN 7898409953002  
DUN 17898409953009

(4x4Kg)

Paletização 6X6



2100120

EAN 7898409953026  
DUN 17898409953023

(4x4Kg)

Paletização 6X6



2100072

EAN 7898409953217  
DUN 17898409953214

(4x4Kg)

Paletização 6X6



2100121

EAN 7898409953019  
DUN 17898409953016

(4x4Kg)

Paletização 6X6



## RECHEIOS CREMOSOS

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- Formulados com leite: sabor e textura incomparáveis;
- Não necessita de preparo, é pronto para uso;
- Produto termoestável: suporta forneamento e congelamento.
- Pode ser utilizado para rechear e confeitar.

2110036

EAN 7898409950513  
DUN 17898409950510

(4x4Kg)

Paletização 6X6



2100075

EAN 7898409953170  
DUN 17898409953177

(4x4Kg)

Paletização 6X6



2100072

EAN 7898409953200  
DUN 17898409953207

(4x4Kg)

Paletização 6X6



## RECHEIOS CREMOSOS

Validade

6 meses

FLEISCHMANN



- Formulados com leite: sabor e textura incomparáveis;
- Não necessita de preparo, é pronto para uso;
- Produto termoestável: suporta forneamento e congelamento.
- Pode ser utilizado para rechear e confeitar.

2100113

EAN 7898409953095  
DUN 17898409953092

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



2100080

EAN 7898409953125  
DUN 17898409953122

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



2110032

EAN 7898409950377  
DUN 17898409950374

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



2100115

EAN 7898409953071  
DUN 17898409953078

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



## RECHEIOS FRUTADOS

Validade

6 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Não necessita de preparo, é pronto para uso;
- Produto termoestável: suporta forneamento e congelamento.
- Pode ser utilizado para rechear e confeitar.
- Ideal para recheios, coberturas de tortas, bolos, pães, massas folhadas, etc
- Mistura-se facilmente com chantilly
- Camadas perfeitas após o corte;

2100082

EAN 7898409953101  
DUN 17898409953108

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



2110035

EAN 7898409950506  
DUN 17898409950503

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



## RECHEIOS DE CHOCOLATE

Validade

6 meses

FLEISCHMANN



- Não necessita de preparo, é pronto para uso.
- Produto termoestável: suporta forneamento e congelamento.
- Pode ser utilizado para rechear e confeitar.
- Ideal para recheios, coberturas de tortas, bolos, pães, massas folhadas, etc.
- Mistura-se facilmente com chantilly.
- Camadas perfeitas após o corte.

2100114

EAN 7898409953088  
DUN 17898409953085

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



2100081

EAN 7898409953118  
DUN 17898409953115

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



2110193

EAN 7898409951817  
DUN 17898409951814

(4x4Kg)  
Paletização 6X6



## CALDA PARA BOLOS E SOBREMESAS

Validade

9 meses

FLEISCHMANN

- ✓ Concentrada e versátil para o preparo de bolos, tortas, bebidas e outras sobremesas;
- Toque lácteo e sabor de leite condensado.
- Aceita diluição, rende mais e não escorre.
- Mantém umidade de forma homogênea.
- Não necessita de refrigeração antes do uso.
- Praticidade na padronização de receitas.

2110640

EAN 7898331012433

DUN 17898331012430

(12x1L)

Paletização 15X5



## CHANTILLY UHT

Validade 9 meses    Validade 7 meses \*



- ✓ Textura lisa, suave e de fácil aplicação, alisando facilmente.
- Alta estabilidade, versatilidade e excelente tempo de bancada;
- Após batido pode ser congelado e descongelado.
- Ideal para decorações, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes, doces etc.
- Permite adições de outros ingredientes (açúcar, corantes, cacau em pó, sucos de frutas, licores, café, leite, água etc.).
- PRIME**: para decorações elaboradas;
- CHOCOLATE\***: sabor agradável, contém cacau e serve de base para creme ganache, mousse etc.

2110406

EAN 7898409950346  
DUN 17898409950343

(12x1L)  
Paletização 15X5



2110404

EAN 7898409950056  
DUN 17898409950053

(12x1L)  
Paletização 15X5



2110405

EAN 7898409950353  
DUN 17898409950350

(12x1L)  
Paletização 15X5



\*

## CHANTILLY REFRIGERADO

Validade

9 meses

FLEISCHMANN

- Ótima estabilidade e alta definição.
- Maior rendimento que os chantillys congelados do mercado
- Branco predominante com leve brilho.
- Ótima aceitação para corante.
- Alisa fácil, ótimo desempenho e alta performance.
- Fácil manuseio de aplicação.
- Ideal para decorações finas, recheios e coberturas de bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes, doces, entre outros.
- Sabor suave, permitindo adições de outros ingredientes

2111046

EAN 7898331014130  
DUN 17898331014137

(12x1L)  
Paletização 15X5



## CHANTILLY UHT

Validade Validade  
**50 dias** **90 dias \***

FLEISCHMANN

- Padronização de receitas – a mesma dosagem e o mesmo rendimento sempre;
- Pode ser utilizado como: substituto ao ovo in natura;
- Qualidade garantida – produto fabricado a partir de ovos selecionados e pasteurizados;
- Redução de perdas – por quebra accidental ou por ovos estragados;
- Reduz o tempo de preparo de receitas – elimina o processo de quebra de ovos.

**2100289**

EAN 7898331010033  
DUN 17898331010030

(12x1L)  
Paletização 11X6



**2100348**

EAN 7898331010057  
DUN 17898331010054

(12x1L)  
Paletização 11X6



**2100352**

EAN 7898331010019  
DUN 17898331010016

(12x1L)  
Paletização 15X5



CATÁLOGO DE PRODUTOS

**FLEISCHMANN**®

