

AB | MAURI

CATÁLOGO
DE PRODUTOS



AB | MAURI





AB Mauri,

subsidiária brasileira do grupo internacional ABF (Associated British Foods), com sede na Inglaterra, é referência em soluções para panificação e confeitaria, atuando nos segmentos Industrial, Food Service e Consumo.

No Brasil, somos detentores das marcas Fleischmann, Fleischmann Gran Finale, Mauri, Aromaferm, Uniferm e Sohovos, e parceiros de distribuição das marcas Twinings, Ovomaltine, Amigos do Bem e Danke, possuindo fábricas em Pederneiras-SP (fermentos, misturas para pães e bolos, recheios e coberturas incluindo cremes vegetais) e Sorocaba-SP (ovos e derivados de ovos pasteurizados).



AB | MAURI

menu

Fleischmann

Panificação

Confeitaria

Fleischegg



Fleischmann Gran Finale



Ovomaltine



Twinnings



Danke



Amigos do Bem



FLEISCHMANN[®]





Há mais de 90 anos crescendo com você.

Em 1931, o fermento biológico fresco Fleischmann chegou ao Brasil. Desde então, levamos muitas soluções para panificação e confeitaria no país. Com o tempo, expandimos o nosso portfólio com um novo mix de produtos, tanto para o consumidor final quanto para uso profissional.

Desde 2004, a Fleischmann faz parte do grupo ABF – Associated British Foods, um dos maiores grupos alimentícios do mundo, presente em mais de 30 países. Sempre em busca de novos sabores e preparos, entregamos novas possibilidades para os apaixonados por panificação e confeitaria.



**TEMOS A LINHA MAIS COMPLETA PARA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO MERCADO**

FLEISCHMANN®

LINHA Panificação



Fermento Biológico Instantâneo

Fácil de ser armazenado, por não necessitar de refrigeração (embalagem fechada).
Deve ser misturado diretamente à massa sem necessidade de diluição



Fermento Biológico Seco Instantâneo
Massa Sal

Códigos:
EAN 7898409955020 - DUN 17898409955027
2100070 - (20X500g)



Fermento Biológico Seco Instantâneo
Massa Doce

Códigos:
EAN 7898409959264 - DUN 17898409959261
2100124 - (20X500g)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Fermento Biológico Seco Instantâneo Massa Sal 500g	297 x 207 x 304	16 x 5	24 meses	2102.10.90
Fermento Biológico Seco Instantâneo Massa Doce 500g	297 x 207 x 304	16 x 5	24 meses	2102.10.90

Fermento Biológico Fresco

Alto poder fermentativo e qualidade garantida desde 1931.

Qualidade das cepas faz com que o tempo de arranque (fermentação antes do forneamento) seja mais rápido comparado a concorrência.Padronização do produto da linha de produção. Manter refrigerado de 1°C a 8°C.

- Massa Sal: para massas salgadas (até 7,5%) como pão francês, Italiano, ciabatta, baguete etc.
- Massa Doce: Acima de 7,5% de açúcar, em pães como brioche, hambúrguer, roscas e pães doces no geral.
- Massa Congelada: indicado para processos de congelamento.



Fermento Biológico Fresco
Massa Sal

Códigos:
EAN 7898409952159 - DUN 17898409952156
2100057 - (50X500g)



Fermento Biológico Fresco
Massa Doce

Códigos:
EAN 7898409957062 - DUN 17898409957069
2100038 - (50X500g)



Fermento Biológico Fresco
Massa Congelada

Códigos:
EAN 7898409950032 - DUN 17898409950039
2100194 - (20X500g)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Fermento Biológico Fresco Massa Sal 500g	357 x 352 x 344	9 x 5	45 dias	2102.10.90
Fermento Biológico Fresco Massa Doce 500g	357 x 352 x 344	9 x 5	45 dias	2102.10.90
Fermento Biológico Fresco Massa Congelada 500g	357 x 352 x 344	9 x 5	45 dias	2102.10.90

Fermento Biológico Fresco

Alto poder fermentativo e qualidade garantida desde 1931.

Com embalagem de celofane que proporciona maior proteção ao fermento, manter sob refrigeração de 1°C a 8°C.



Códigos:
EAN 7898409955327 - DUN 47898409955325

2100189 - (8pdx20trx4unx15g)

Códigos:
EAN 7898409955327 - DUN 37898409955328

2110292 - (2pdx20trx4unx15g)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Fermento Biológico Fresco 15g	357 x 352 x 344	10 x 6	45 dias	2102.10.90
Fermento Biológico Fresco 15g	357 x 352 x 344	22 x 8	45 dias	2102.10.90

Massa Madre

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



Produz pães mais claros e com acidez mais baixa, como: italiano, baguette, ciabatta, focaccia, brioche.

Aplicação: 1% a 4%.



Massa Madre **Trigo e Malte**

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%



Massa Madre **Centeio**

Códigos:
EAN 7898331014215 - DUN 17898331014212
2111077 - (12x450g)

Códigos:
EAN 7898331014192 - DUN 17898331014199
2111075 - (12x450g)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Massa Madre Trigo e Malte 450g	437 x 227 x 179	10 x 9	12 meses	1901.90.90
Massa Madre Centeio 450g	437 x 227 x 179	10 x 9	12 meses	1901.90.90

Melhorador em pó 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.



Melhorador em pó Arkady

Códigos:
EAN 7898409952852 - DUN 17898409952859

2100325 - (3X5kg)

Aplicação: 1% sob a base farinha



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Melhorador em pó Arkady	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	2106.90.90

Melhorador em pó Platinum

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.



Melhorador em pó Platinum

Códigos:
EAN 7898331015106 - DUN 17898331015103
2111280 - (3X5KG)

Códigos:
EAN 7898331015120 - DUN 17898331015127
2111291 - (30X500G)



- Recomendado para a produção de fermentações curtas (até 8h)
- Aplicação: 1% sob a base farinha

Melhorador em pó Platinum Extend

Códigos:
EAN 7898331015144 - DUN 17898331015141
2111293 - (30X500kg)



Longa Fermentação Extend

- Maior tolerância para longas fermentações (De 12 a 16h)
- Pestana alta e crocante
- Dosagem única para 50kg de farinha (1%)

Melhorador em pó Platinum MAX-3

Códigos:
EAN 7898331015168 - DUN 17898331015165
2111295 - (30X500kg)



3 em 1 MAX-3

- Fórmula Exclusiva 3 em 1: melhorador, enzima de maciez e antimoho.
- Indicado para pães macios (doces/semidoces), como pão de forma, hot dog, pão de hambúrguer, bisnaguinha etc.
- Alto desempenho em pães embalados, com validade de até 14 dias.*
(* se respeitadas as boas práticas de fabricação e de armazenamento)
- Aplicação: 1% sob a base farinha

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Melhorador em pó Platinum 5kg	550 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	2106.90.90
Melhorador em pó Platinum 500g	622 x 363 x 172	4 x 6	6 meses	2106.90.90
Melhorador em pó Platinum Extend 500g	622 x 363 x 172	4 x 6	6 meses	2106.90.90
Melhorador em pó Platinum MAX-3 500g	622 x 363 x 172	4 x 6	6 meses	2106.90.90

Antimofo e Anti-Rope

Auxilia na conservação de produtos de Panificação e Confeitaria, estendendo a sua duração.



Antimofo e Anti-Rope

Códigos:

EAN 7898409958960 - DUN 17898409958967

2100036 - (12x1kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Antimofo e Anti-rope 1kg	185 x 40 x 300	12 x 5	6 meses	2106.90.90

Mistura para Pães

Com fácil manuseio para otimizar a produção, oferecem qualidade de pães artesanais, com excelente textura e alto rendimento.



Mistura para Brioche

Códigos:
EAN 7898409953422 - DUN 17898409953429

2100018 - (3x5kg)



Mistura para Pão Italiano

Códigos:
EAN 7898409951015 - DUN 17898409951012

2100050 - (3x5kg)

Mistura para Pão Ciabatta

Códigos:
EAN 7898409951022 - DUN 17898409951029

2100048 - (3x5kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Pão Italiano 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Brioche 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Pão Ciabatta 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Pães

Com fácil manuseio para otimizar a produção, oferecem qualidade de pães artesanais, com excelente textura e alto rendimento.



Mistura para Pão Australiano

Códigos:
EAN 7898409951008 - DUN 17898409951005

2100053 - (3x5kg)

Mistura para Pão Multimix

Códigos:
EAN 7898409953439 - DUN 17898409953436

2100017 - (3x5kg)

Códigos:
EAN 7898409955594 - DUN 17898409955591

2100062 - (12x1kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Pão Australiano 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura Multimix 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura Multimix 1kg	480 x 300 x 185	12 x 5	6 meses	1901.20.90

Mistura para Pães

Elimina desperdício de tempo no balanceamento da receita, resultando em produtos padronizados, com qualidade garantida e macios por mais tempo.



Mistura para Pão de Batata

Códigos:
EAN 7898409957031 - DUN 17898409957038

2100040 - (12x1kg)



Mistura para Croissant

Códigos:
EAN 7898409953408 - DUN 17898409953405

2100020 - (3x5kg)



Mistura para Massa Folhada

Códigos:
EAN 7898409953392 - DUN 17898409953399

2100021 - (3x5kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Pão de Batata 1kg	480 x 300 x 185	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Massa Folhada 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Croissant 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Pães Leves

Mistura de grãos selecionados para o perfeito balanço de sabor, produz pães com excelente volume, de textura macia e leve, e baixo teor de gorduras totais. Resulta em um produto final com aparência perfeita e lindo na vitrine!



Mistura para **Pães Leves**

Códigos:

EAN 7898409956706 - DUN 27898409956700

Kit 2100049 - (2x5kg)

Códigos:

EAN 7898409956706 - DUN 17898409956703

2100055 - (3x5kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Pão Leve 2unx5kg	446 x 266 x 204	8 x 7	4 meses	1901.20.90
Pão Leve 3unx5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	4 meses	1901.20.90

Mistura para Pão de queijo e Chipa

menu



Possui um exclusivo balanceamento de ingredientes, que garante a padronização no processo de produção e um resultado final perfeito. De fácil preparo, permite inúmeras possibilidades de sabores, formatos e receitas diferentes e criativas.



Mistura para Pão de Queijo

Códigos:
EAN 7898409957024 - DUN 17898409957021

2100041 - (3x5kg)

Códigos:
EAN 7898409955600 - DUN 17898409955607

2100061 - (12x1kg)

Mistura para Chipa

Códigos:
EAN 7898409951312 - DUN 17898409951319

2110131 - (12x1kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Pão de Queijo 5kg	550 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Pão de Queijo 1kg	480 x 300 x 185	8 x 9	6 meses	1901.20.90
Mistura para Pão de Chipa 1kg	480 x 300 x 194,5	8 x 9	6 meses	1901.20.90

The Fleischmann logo, featuring the brand name in white capital letters on a dark blue banner, which is set against a yellow rectangular background.

FLEISCHMANN®



LINHA
Confeitaria



Chantilly Refrigerado

Ótima estabilidade, alta definição e alto rendimento (superior aos chantillys congelados do mercado). Tem branco predominante com leve brilho, aceita bem corantes e entrega alisamento fácil, com manuseio simples e alta performance. É ideal para decorações finas, recheios e coberturas (bolos, tortas, frutas, cafés, sorvetes e doces), com sabor suave que permite adicionar outros ingredientes.



Chantilly Refrigeratto

Códigos:
EAN 7898331014130
DUN 17898331014137

2111046 - (12x1L)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Chantilly Refrigeratto 1L	293 x 231 x 203	15 x 5	9 meses	2106.90.90

*Validade após aberto: 5 dias sob refrigeração.

Chantilly

O liso perfeito da confeitaria tem o melhor espatulamento do mercado, excelente tempo de bancada, alta estabilidade e versatilidade. Pode ser utilizado para base de recheios, coberturas e decorações.



Chantilly Prime

Códigos:
EAN 7898409950346 - DUN 17898409950343

2110406 - (12x1L)



Chantilly Tradicional

Códigos:
EAN 7898409950056 - DUN 17898409950053

2110404 - (12x1L)

Chantilly Sabor Chocolate

Códigos:
EAN 7898409950353 - DUN 17898409950350

2110405 - (12x1L)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Chantilly Tradicional 1l	293 x 231 x 203	15 x 5	9 meses	2106.90.90
Chantilly Prime 1l	293 x 231 x 203	15 x 5	9 meses	2106.90.90
Chantilly Sabor Chocolate 1l	293 x 231 x 203	15 x 5	7 meses	1806.90.00

Mistura para Cakes

O Cake oferece umidade e maciez na medida certa, aceita a adição de outros ingredientes como nozes, castanhas e frutas secas.



Mistura para Bolo **Cake Chocolate**

Códigos:
EAN 7898409953620 - DUN 17898409953627

2100301 - (5x3kg)



Mistura para Bolo **Cake Neutro**

Códigos:
EAN 7898409953613 - DUN 17898409953610

2100302 - (5x3kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Bolo Cake Neutro 3kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Cake de Chocolate 3kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Pão de Ló

O Pão de Ló possui excelente absorção de calda, que permite um produto final estável e delicioso.



Mistura para Pão de Ló Neutro

Códigos:
EAN 7898409953323 - DUN 17898409953320
2100027 - (4x4kg)



Mistura para Pão de Ló Sabor Chocolate

Códigos:
EAN 7898409951596 - DUN 17898409951593
2110191 - (4x4kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Pão de Ló Neutro 4kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Pão de Ló Sabor Chocolate 4kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Bolos Aerados

Massa extremamente leve, com cor característica, estrutura uniforme e excelente rendimento. O aspecto aerado permite que o ar circule pela massa, deixando o bolo muito mais macio e fofinho.



Mistura para Bolo Sabor Coco

Códigos:
EAN 7898409953385 - DUN 17898409953382
2100022 - (3x5kg)



Mistura para Bolo Sabor Chocolate

Códigos:
EAN 7898409953347 - DUN 17898409953344
2100026 - (3x5kg)

Mistura para Bolo Sabor Abacaxi

Códigos:
EAN 7898409953378 - DUN 17898409953375
2100023 - (3x5kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Bolo Sabor Chocolate 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Sabor Coco 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Sabor Abacaxi 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Bolos Aerados

Massa extremamente leve, com cor característica, estrutura uniforme e excelente rendimento. O aspecto aerado permite que o ar circule pela massa, deixando o bolo muito mais macio e fofinho.



Mistura para Bolo de Milho

Códigos:
EAN 7898409953484 - DUN 17898409953481
2100015- (3x5kg)



Mistura para Bolo Sabor Laranja

Códigos:
EAN 7898409953354 - DUN 17898409953351
2100025- (3x5kg)



Mistura para Bolo Neutro

Códigos:
EAN 7898409953361 - DUN 17898409953368
2100024 - (3x5kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Bolo de Milho 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Neutro 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Sabor Laranja 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Bolos Aerados

Massa extremamente leve, com cor característica, estrutura uniforme e excelente rendimento. O aspecto aerado permite que o ar circule pela massa, deixando o bolo muito mais macio e fofinho.



Mistura para **Bolo Sabor Cenoura**

Códigos:
EAN 7898409953491 - DUN 17898409953498

2100014 - (3x5kg)



Mistura para **Bolo Sabor Banana**

Códigos:
EAN 7898409950438 - DUN 17898409950435

2100300 - (3x5kg)

Mistura para **Bolo de Fubá**

Códigos:
EAN 7898409953507 - DUN 17898409953504

2100011 - (3x5kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Bolo Sabor Cenoura 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Sabor Banana 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo de Fubá 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Bolos Chocomousse

Fácil preparo, cremoso e pode ser assado no banho maria, textura úmida. Versátil para bolos, tortas e sobremesa. Se mantém úmido por mais tempo, comparado a concorrência. Textura única no mercado! Só adicionar ovos e leite.



Bolo Chocomousse Sabor **Cappucino**

Códigos:
EAN 7898331012310 - DUN 17898331012317
2110610 - (3x5kg)



Bolo Chocomousse Sabor **Chocolate**

Códigos:
EAN 7898409953538 - DUN 17898409953535
2100012 - (3x5kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura Bolo Chocomousse Sabor Chocolate 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura Bolo Chocomousse Sabor Cappuccino 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Bolos Chocomousse

Fácil preparo, cremoso e pode ser assado no banho maria, textura úmida. Versátil para bolos, tortas e sobremesa. Se mantém úmido por mais tempo, comparado a concorrência. Textura única no mercado! Só adicionar ovos e leite.



Bolo Chocomousse **Fudge**



Bolo Chocomousse Sabor **Banana Flambada**

Códigos:

EAN 7898331012242 - DUN 17898331012249

2110595 - (3x5kg)

Códigos:

EAN 7898331012327 - DUN 17898331012324

2110611 - (3x5kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura Bolo Chocomousse Fudge 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura Bolo Chocomousse Sabor Banana Flambada 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Mistura para Bolos Cremosos

Sabor delicioso com textura úmida e macia, e com boa resistência – não esfarela.

Possui preparo rápido e proporciona um produto final padronizado, que permite maior giro no ponto de venda.



Mistura para Bolo de Aipim Cremoso

Códigos:
EAN 7898409957048 - DUN 17898409957045

2100039 - (3x5kg)



Mistura para Bolo de Milho Cremoso

Códigos:
EAN 7898409953316 - DUN 17898409953313

2100028 - (3x5kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastró x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Bolo de Aipim Cremoso 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo de Milho Cremoso 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90



Mistura para **Brownie e Petit Gâteau**

Códigos:
EAN 7898409953446 - DUN 17898409953443
2100016 - (3x5kg)



Mistura para **Bolo Cremoso Sabor Limão**

Códigos:
EAN 7898409953514 - DUN 17898409953511
2100013 - (3x5kg)

Mistura para Bolos Cremosos

Sabor delicioso com textura úmida e macia, e com boa resistência – não esfarela.

Possui preparo rápido e proporciona um produto final padronizado, que permite maior giro no ponto de venda.

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastró x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Mistura para Brownie e Petit Gâteau 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90
Mistura para Bolo Cremoso Sabor Limão 5kg	450 x 270 x 180	8 x 7	6 meses	1901.20.90

Fermento Químico em Pó

Ideal para o preparo de bolos, biscoitos e receitas em geral; dosado de acordo com a necessidade.



Fermento Químico em Pó

Códigos:
EAN 7898409955259 - DUN 17898409955256
2100068 - (10X2kg)



Fermento Químico em Pó

Códigos:
EAN 7898409955273
2100067 - (20kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Fermento em Pó Químico 2kg	433 x 360 x 235	6 x 5	6 meses	2102.30.00
Fermento em Pó Químico 20kg	490 x 140 x 900	8 x 7	6 meses	2102.30.00

Desmoldante

Prático e de fácil aplicação,
sem a necessidade de diluição.



Desmoldante

Códigos:
EAN 7898409950599 - DUN 17898409950596
2110050 - (4x5L)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Desmoldante 5L	135 x 135 x 280	10 x 3	6 meses	1517.90.90

Cobertura e Chocolate em Pó

Fáceis de usar. Possuem cacau na formulação, o que garante às receitas ótimo sabor e qualidade.



Chocolate em Pó Solúvel 50% Cacau

Códigos:
EAN 7897309404270 - DUN 17897309404277

2110351 - (10x1kg)

Chocolate em Pó Solúvel 32% Cacau

Códigos:
EAN 7897309404287 - DUN 17897309404284

2110350 - (10x1kg)



Cobertura Sabor Chocolate

Códigos:
EAN 7898409953033 - DUN 17898409953030

2100119 - (4x4kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Chocolate em Pó 50% 1kg	331 x 243 x 283	14 x 5	18 meses	1806.10.00
Chocolate em Pó 32% 1kg	331 x 243 x 283	14 x 5	18 meses	1806.10.00
Cobertura Sabor Chocolate 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1806.20.00

Geleias de Brilho



Permite acabamento impecável e corte limpo. Além de realçar a cor e o sabor, prolonga o frescor dos produtos. Excelente espalhabilidade e sabor incomparável, devido à adição de polpas e sementes.



Geleia de Brilho de Morango com Semente

Códigos:
EAN 7898409953019
DUN 17898409953016

2100121 - (4X4kg)



Geleia de Brilho Neutro

Códigos:
EAN 7898409953002
DUN 17898409953009

2100122 - (4X4kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Geleia de Brilho de Morango c/ Semente 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Geleia de Brilho Neutro 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90

Geleias de Brilho



Permite acabamento impecável e corte limpo. Além de realçar a cor e o sabor, prolonga o frescor dos produtos. Excelente espalhabilidade e sabor incomparável, devido à adição de polpas e sementes.



Geleia Brilho
Sabor **Maracujá**
com Semente

Códigos:
EAN 7898409953026
DUN 17898409953023

2100120 - (4X4kg)



Geleia Brilho
Sabor **Morango**
sem Semente

Códigos:
EAN 7898409953217
DUN 17898409953214

2100071 - (4X4kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Geleia de Brilho Sabor Maracujá c/ Semente 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Geleia de Brilho Sabor Morango s/ Semente 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90

Após aberto manter produto sob refrigeração.



Recheios de Chocolate

No sabor preferido do consumidor brasileiro, os recheios de chocolate têm consistência homogênea, além de conter cacau em sua formulação. Não necessitam de preparo – são prontos para o uso – e são termoestáveis: suportam forneamento e congelamento.

Recheio Sabor Brigadeiro

Códigos:
EAN 7898409953088 - DUN 17898409953085

2100114 - (4X4kg)



Recheio Chocolate ao Leite

Códigos:
EAN 7898409951817 - DUN 17898409951814

2110193 - (4x4kg)



Recheio Sabor Chocolate Trufado

Códigos:
EAN 7898409953118 - DUN 17898409953115

2100081 - (4X4kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Recheio Sabor Brigadeiro 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1806.20.00
Recheio Chocolate ao Leite 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1806.20.00
Recheio Sabor Chocolate Trufado 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1806.20.00

Recheios Cremosos

Formulado com leite, tem sabor e textura cremosa incomparáveis. Não necessita de preparo – é pronto para o uso – e é termoestável: suporta forneamento e congelamento.



Recheio Sabor Baunilha

Códigos:
EAN 7898409953095 - DUN 17898409953092
2100113 - (4X4kg)



Recheio Doce de Leite

Códigos:
EAN 7898409950377 - DUN 17898409950374
2110032 - (4X4kg)



Recheio Coco

Códigos:
EAN 7898409953071 - DUN 17898409953078
2100115 - (4x4kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Recheio Sabor Baunilha 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Recheio Coco 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Recheio Doce de Leite 4Kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90

Recheios Cremosos



Formulado com leite, tem sabor e textura cremosa incomparáveis. Não necessita de preparo – é pronto para o uso – e é termoestável: suporta forneamento e congelamento.



Recheio Sabor Leite Condensado

Códigos:
EAN 7898409953125 - DUN 17898409953122
2100080 - (4X4kg)



Recheio Limão Cremoso

Códigos:
EAN 7898409953170 - DUN 17898409953177
2100075 - (4X4kg)

Recheio Maracujá Cremoso

Códigos:
EAN 7898409953200 - DUN 17898409953207
2100072 - (4X4kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Recheio Sabor Leite Condensado 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Recheio Limão Cremoso 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Recheio Maracujá Cremoso 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90

Recheios Cremosos

Formulado com leite, tem sabor e textura cremosa incomparáveis. Não necessita de preparo – é pronto para o uso – e é termoestável: suporta forneamento e congelamento.



Recheio Morango

Códigos:
EAN 7898409953101 - DUN 17898409953108
2100082 - (4X4kg)



Recheio Morango Cremoso

Códigos:
EAN 7898409950513 - DUN 17898409950510
2110036 - (4X4kg)

Recheio Sabor Goiabada

Códigos:
EAN 7898409950506 - DUN 17898409950503
2110035 - (4X4kg)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Recheio Morango Cremoso 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Recheio Morango 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90
Recheio Sabor Goiabada 4kg	362 x 262 x 194,5	6 x 6	6 meses	1704.90.90

Creme e Fondant

Rápidos e fáceis de preparar, têm excelente espalhabilidade, textura lisa e homogênea (não formam grumos) e não exigem refrigeração. Estáveis após o forneamento e congelamento.



Creme

Códigos:
EAN 7898409951565 - DUN 17898409951562
2100060 - (12x1kg)

Fondant

Códigos:
EAN 7898409951282 - DUN 17898409951289
2100355 - (6x2kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Creme 1kg	347 x 267 x 204	12 x 5	6 meses	1901.20.90
Fondant 2kg	354 x 164 x 171	15 x 4	6 meses	1704.90.90

Calda para Bolos

Um toque especial para mais umidade e sabor nas suas receitas.



Calda

Códigos:
EAN 7898331012433 - DUN 17898331012430
2110640 - (12x1L)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Calda 1L	293 x 231 x 203	15 x 5	9 meses	2106.90.90

The Fleischmann logo, featuring the brand name in white capital letters on a dark blue banner, which is centered within a yellow rectangular background.

FLEISCHMANN®

LINHA

Fleischeggs





Ovos Pasteurizados

Códigos:
EAN 7898331010033
DUN 17898331010030

2100289 - (12x1kg)
(*Depois de aberta, manter a embalagem refrigerada (de 0°C a 5°C) e consumir o conteúdo em 24 horas.)



Gemas Pasteurizadas

Códigos:
EAN 7898331010057
DUN 17898331010054

2100348 - (12x1kg)
(Depois de aberta, manter a embalagem refrigerada (de 0°C a 5°C) e consumir o conteúdo em 24 horas.)

Ovos, Gemas e Claras Pasteurizadas

Pode ser utilizado como substituto ao ovo in natura no preparo de massas, bolos, biscoitos, pães, tortas etc. Necessário manter sob refrigeração, em local seco, limpo ao abrigo da luz solar direta em temperatura de armazenamento de 0°C a 5°C. A manipulação higiênica do produto garante a sua estabilidade microbiológica.

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Ovos Pasteurizados 1kg	384 x 195 x 171	11 x 6	50 dias*	0408.99.00
Gemas Pasteurizadas 1kg	384 x 195 x 171	11 x 6	50 dias*	0408.19.00

*a partir da data de fabricação.

Ovos, Gemas e Claras Pasteurizadas

Pode ser utilizado como substituto ao ovo in natura no preparo de massas, bolos, biscoitos, pães, tortas etc. Necessário manter sob refrigeração, em local seco, limpo ao abrigo da luz solar direta em temperatura de armazenamento de 0 °C a 5 °C. A manipulação higiênica do produto garante a sua estabilidade microbiológica.

Claras Pasteurizadas

Códigos:
EAN 7898331010019
DUN 17898331010016

2100352 - (12x1kg)

(*Depois de aberta, manter a embalagem refrigerada (de 0 °C a 5,0 °C) e consumir o conteúdo em 48 horas.)



Mistura de Ovos Pasteurizada

Códigos:
EAN 7898331015250
DUN 17898331015257

2111320 - (12x1kg)

(*Depois de aberta, manter a embalagem refrigerada (de 0 °C a 5,0 °C) e consumir o conteúdo em 48 horas.)



Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Claras Pasteurizadas 1kg	389 x 195 x 171	11 x 6	90 dias*	3502.19.00
Mistura de Ovos Pasteurizada 1kg	286 x 222 x 203	11 x 6	50 dias*	0408.99.01

*a partir da data de fabricação.

FLEISCHMANN®

Grân Finale



Creme Culinário

Um creme pronto para receitas doces e salgadas, com textura lisa e cremosa.

Um produto versátil de sabor neutro perfeito para suas receitas.

Além de ser mais econômico em relação a produtos com base de creme de leite.



Creme Culinário

Códigos:

EAN 7897309408650 - DUN 17897309408657

2110510 - (12x1kg)

Descrição dos Produtos	Embalagem Terciária (mm) (comp x larg x alt)	Paletização (Lastro x Cam.)	Validade	Cód. NCM
Creme Culinário	347 x 267 x 194,5	12 x 5	9 meses	2106.90.90

Validade após aberto: 3 dias sob refrigeração.

VEM
#CRO
CAN
TEAR
COM



FLOCOS

**TEXTURA CROCANTE,
ÚNICA, INTENSA E DELICIOSA**

Ideal para: Sobremesas, bebidas quentes e geladas,
topping em sorvetes ou açaí e criar receitas crocantes.



**Ovomaltine®
Flocos Crocantes 750g**

2200012 - (12un X 750g - 5mm)



**Ovomaltine® Flocos
Extra Crocantes 750g**

2200011 - (12un X 750g - 10mm)



**Ovomaltine®
Flocos Crocantes 600g**

2210090 - (14un X 600g)



**Ovomaltine®
Flocos Crocantes 400g**

2200010 - (24un X 400g)



**Ovomaltine®
Flocos Crocantes 300g**

2200015 - (12un X 300g))



**Ovomaltine®
Flocos Crocantes 300g**

2210100 - (30un X 300g)



**Ovomaltine®
Flocos Crocantes 190g**

2200006 - (12un X 190g)

CREME CROCANTE

A CREMOSIDADE DO CREME DE AVELÃ COM A CROCÂNCIA E SABOR ÚNICOS DE OVOMALTINE®

Ideal para: Recheio e cobertura de pizzas, massas doces, bolos, tortas e chocolates. Finalizar bebidas quentes e geladas. Misturas crocantes em sorvetes ou açaí e muito mais!



Ovomaltine® Creme Crocante 2,1kg

2210663 - (2un X 2,1kg)



Ovomaltine® Creme Crocante Pote 900g

2210670 - (6un X 900g)



Ovomaltine® Creme Crocante Pote 900g

2210671 - (6un X 900g)



Ovomaltine® Creme Crocante 530g

2210661 - (6un X 530g)



Ovomaltine® Creme Crocante 260g

2210662 - (12un X 260g)



Ovomaltine® Creme Crocante 100g

2210660 - (10un X 100g)

ROCKS

FLOCOS CROCANTES COBERTOS POR CHOCOLATE CREMOSO

Ideal para: Topping de sorvetes e açaí, decorar e cobrir, bolos, tortas, pizzas doces e trazer crocância em sobremesas.



Ovomaltine® Rocks 550g

2210480 - (6un X 550g)



Ovomaltine® Rocks 110g

2210340 - (32un X 110g)



Ovomaltine® Rocks 40g

2210234 - (6dp X 18un X 40g)

TWININGS®

OF LONDON

É tempo de se cuidar.
**Descubra seu
#MomentoTwinnings**

Um convite a pausar, respirar
e reconectar.

Mais do que uma bebida,
uma experiência de sabores
e aromas.





Linha Twinings Chás

TWININGS
OF LONDON



Fornecedor
oficial da Família
Real Britânica.



Mais de 300 anos
de historia e
conhecimento
sobre chás.



Marca inglesa
líder global de
chás Premium.



Combinações únicas
para experiencias
sensoriais
incomparáveis.

Características:



Feito a partir
de combinações
de folhas.



Ingredientes
Cuidadosamente
selecionados.



Sabores Intensos
com Aromas
Encorpados.



English Breakfast

SKU: 2200045

CAIXA: 12 uni.



Earl Grey

SKU: 2200044

CAIXA: 12 uni.



Chá Preto Frutas Vermelhas

SKU: 2200070

CAIXA: 12 uni.



Lady Grey

SKU: 2200043

CAIXA: 12 uni.



Chá Verde e Hortelã

SKU: 2200067

CAIXA: 12 uni.



Chá Verde

SKU: 2200053

CAIXA: 12 uni.



Chá Preto Prince of Wales

SKU: 2200063

CAIXA: 12 uni.



Chá Preto Indian Chai

SKU: 2200066

CAIXA: 12 uni.

Linha Twinings Infusões

TWININGS
OF LONDON



Fornecedor
oficial da Família
Real Britânica.



Mais de 300 anos
de historia e
conhecimento
sobre chás.



Marca inglesa
líder global de
chás Premium.



Combinações únicas
para experiencias
sensoriais
incomparáveis.

Características:



Feito a partir
de combinações
de folhas.



Ingredientes
Cuidadosamente
selecionados.



Sabores Intensos
com Aromas
Encorpados.



Chá Misto Limão
Gengibre

SKU: 2200057

CAIXA: 12 uni.



Chá Misto Frutas
Silvestres

SKU: 2200056

CAIXA: 12 uni.



Chá Misto Camomila
Mel e Baunilha

SKU: 2200060

CAIXA: 12 uni.



Chá Misto Laranja,
Manga e Canela

SKU: 2200049

CAIXA: 12 uni.



Chá Misto Camomila
Canela e Maça

SKU: 2200022

CAIXA: 12 uni.



Chá de Camomila

SKU: 2200059

CAIXA: 12 uni.



Chá de Hortelã

SKU: 2200061

CAIXA: 12 uni.



Chá Misto
Morango e Manga

SKU: 2210020

CAIXA: 12 uni.



Chá de Erva Doce

SKU: 2200055

CAIXA: 12 uni.



Chá Misto Limão
Framboesa

SKU: 2200024

CAIXA: 12 uni.



Kit Caixa de Madeira	
SKU:	2111001
CAIXA:	6 caixas com 10uni. cada

- 10 Chás Limão com Gengibre
- 10 Chás Camomila, Mel e Baunilha
- 10 Chás Laranja, Manga e Canela Infusions
- 10 Chás Lady Grey
- 10 Chás English Breakfast Classics
- 10 Chás Verde Twinings





Informações cadastrais

Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (cm)			Paletização		Validade	Código NCM
					comp	larg	alt	las	Cam.		
2200045	Tw Cha Englsih Breakfast	20g-12un x 10sch	70177197131	70177518646	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.30.00
2200044	Tw Cha Earl Grey	20g-12un x 10sch	70177197292	70177518639	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.30.00
2200070	Tw Ch Preto Frutas Vermelhas	20g-12un x 10sch	70177197155	70177518677	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.30.00
2200043	Tw Cha Lady Grey	20g-12un x 10sch	70177197377	70177518592	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.30.00
2200067	Tw Cha Verde e Hortela	20g-12un x 10sch	70177197230	70177518790	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.10.00
2200053	Tw Cha Verde	20g-12un x 10sch	70177197247	70177518806	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.10.00
2200057	Tw Cha Misto Limaoegengib	15g-12un x 10sch	70177197346	70177518738	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.90
2200056	Tw Cha Misto Frutas Silvest	20g-12un x 10sch	70177197360	70177518752	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.90
2200060	Tw Cha Misto Cam Mel Baun	15g-12un x 10sch	70177197315	70177518691	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.90
2210023	Tw Cha Misto Lar Mang Can	18g-12un x 10sch	70177169619	70177525576	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.9000
2210022	Tw Cha Misto Cam Can Mac	15g-12un x 10sch	70177169657	70177525729	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.9000
2200059	Tw Cha Camomila	10g-12un x 10sch	70177197179	70177518714	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	1211909001
2200061	Tw Cha Hortela	17,5g-12un x 10sch	70177197162	70177518684	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	1211909001
2210020	Tw Cha Misto Morango Manga	15g-12un x 10sch	70177169633	70177525651	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.9000
2200055	Tw Cha Erva Doce Nac	20g-12un x 10sch	70177197216	70177518776	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0909.61.90
2210024	Tw Cha Misto Limao Framb	15g-12un x 10sch	70177169640	70177525699	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	2106.90.9000
2200063	Tw Cha Preto Prince Of Wales	20g-12un x 10sch	70177197124	70177518622	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.30.00
2200066	Tw Cha Preto Indian Chai	20g-12un x 10sch	70177197285	70177518844	6,9	6,7	7,9	29	6	36 meses	0902.30.00
2111001	Kit. Cx. de Madeira Tw		7898331013713	17898331013710	51,5	23,5	20,2			28 meses	21069010

DANKE

Mestres chocolateiros desde 1891



Sucesso no sabor e nas vendas

- ▶ Marca de chocolates premiados e com reconhecimento do mercado pela qualidade.
- ▶ Com cacau selecionado, o que garante uma ótima experiência sensorial.
- ▶ Alto valor agregado e com preço justo.
- ▶ Crescimento ano a ano em vendas e no reconhecimento da marca.
- ▶ Forte trabalho e apoio de marketing, vendas e trade marketing em ações de vendas e da marca.
- ▶ Categoria Premium crescendo anualmente.

Linha Memórias. Trata da memória de um menino que experimentou melhor chocolate do mundo. O sabor que parecia um sonho. Que evoca as melhores lembranças. O chocolate que o fez chocolateiro. Que acendeu no coração um desejo de um dia oferecer a todo mundo um sabor sem igual. Geralmente onde ficam os sabores puros ou com sabores típicos europeus.

Sucesso em 90 g - Flowpack



Chocolate Amargo 70% cacau



Chocolate ao Leite



Chocolate ao Leite com Caramelo e Flor de Sal



Chocolate Branco



Chocolate ao Leite com Amêndoas

Wafer com chocolate - 25 g

Wafer com recheio e cobertura de chocolate ao leite



Wafer com recheio e cobertura de chocolate amargo

									QUANTIDADE CAIXA				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CODIGO INTERNO	NCM	EAN - GTIN13 UNIDADE	EAN - GTIN13 DISPLAY	DUN - GTIN14	VALIDADE MESES	DIMENSÃO UNITÁRIA (PxLxAcm)	PESO LIQUIDO UNITÁRIO (KG)	QUANTIDADE	DIMENSÃO (P x L x A cm)	PESO LIQUIDO UNITÁRIO (KG)	PALLET	LASTRO
BARRA FLOW AO LEITE DK 90G	2210712	18063210	7908336304218	7908336304270	17908336304215	18	(0,7x8x19)	0,090	84	(26,3x26,3x17,3)	7,700	72	12
BARRA FLOW 70% DK 90G	2210713	18063210	7908336304225	7908336304287	17908336304222	24	(0,7x8x19)	0,090	84	(26,3x26,3x17,3)	7,700	72	12
BARRA FLOW CARAM FLOR SAL DK 90G	2210714	18063220	7908336304232	7908336304294	17908336304239	10	(0,7x8x19)	0,090	84	(26,9x26,9x18,5)	7,700	72	12
BARRA FLOW AMENDOAS DK 90G	2210715	18063220	7908336304249	7908336304300	17908336304246	10	(0,7x8x19)	0,090	84	(26,9x26,9x18,5)	7,700	72	12
BARRA FLOW BRANCO DK 90G	2210716	17049010	7908336304669	7908336304676	17908336304666	12	(0,7x8x19)	0,090	84	(26,9x26,9x18,5)	7,700	72	12
BARRA WAFER 70% DK 25G	2210717	19053200	7908336304867	7908336304843	17908336304864	10	(1,2x5,2x11,9)	0,025	144	(43,3x16,8x17)	4,320	72	12
BARRA WAFER AO LEITE DK 25G	2210718	18069000	7908336304874	7908336304850	17908336304871	10	(1,2x5,2x11,9)	0,025	144	(43,3x16,8x17)	4,320	72	12

PRODUTO 100% SOCIAL



MUITO MAIS QUE UMA CASTANHA GERA TRABALHO E OPORTUNIDADE

ESSAS CASTANHAS TRANSFORMAM VIDAS



Castanha de Caju

TORRADA E SALGADA 100G

DUN: 17898917945206
EAN: 7898917945209
QTD. CAIXA: 24 UNID.

NCM: 2008.19.00
PALETT: 99 CX.
VALIDADE: 12 MESES



Castanha de Caju

TORRADA E SALGADA 50G

DUN: 17898917945107
EAN: 7898917945100
QTD. CAIXA: 24 UNID.

NCM: 2008.19.00
PALETT: 189 CX.
VALIDADE: 12 MESES



Mix de Castanhas

MIX DE CASTANHAS 100G

DUN: 17899943703518
EAN: 7899943703511
QTD. CAIXA: 24 UNID.

NCM: 2008.19.00
PALLET: 99 CX.
VALIDADE: 10 MESES



Mix de Castanhas

MIX DE CASTANHAS 50G

DUN: 17899943704973
EAN: 7899943704976
QTD. CAIXA: 24 UNID.

NCM: 2008.19.00
PALLET: 189 CX.
VALIDADE: 10 MESES



Castanha do Bem

CASTANHA DE CAJU TORRADA
SALGADA EM PEDAÇOS E INTEIRAS 50G

DUN: 37899943704533
EAN: 7899943704532
QTD. CAIXA: 36 UNID.

NCM: 2008.19.00
PALLET: 84 CX.
VALIDADE: 12 MESES



Castanha do Bem

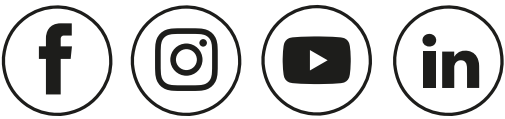
CASTANHA DE CAJU TORRADA
SALGADA EM PEDAÇOS E INTEIRAS 30G

DUN: 17899943704546
EAN: 7899943704549
QTD. CAIXA: 36 UNID.

NCM: 2008.19.00
PALLET: 96 CX.
VALIDADE: 12 MESES

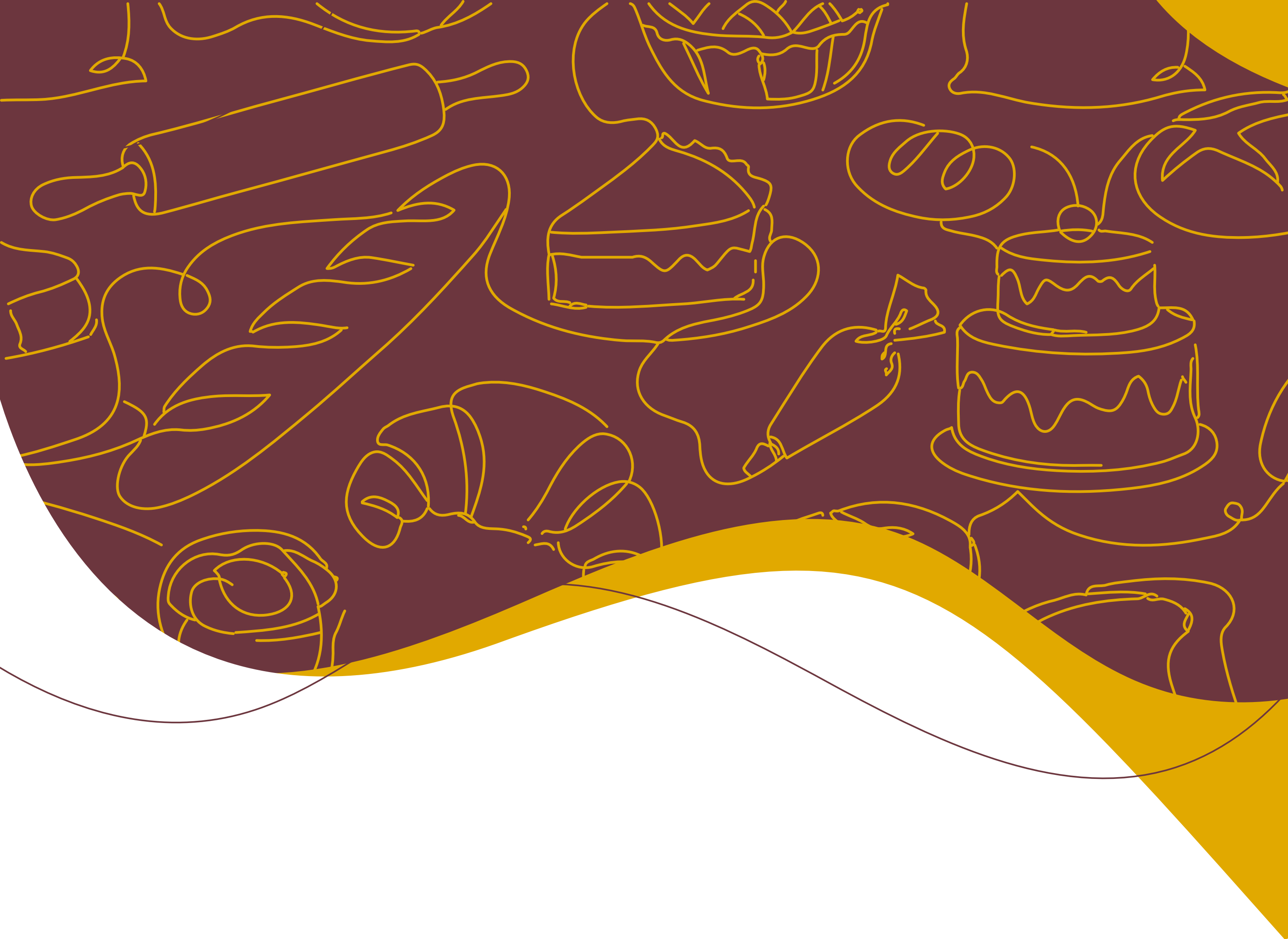


amigosdobem.org



Conheça a história
de transformação
dessas famílias





AB | MAURI



/ab-mauri-brasil



@abmauribr



SAC: 0800 757 2004