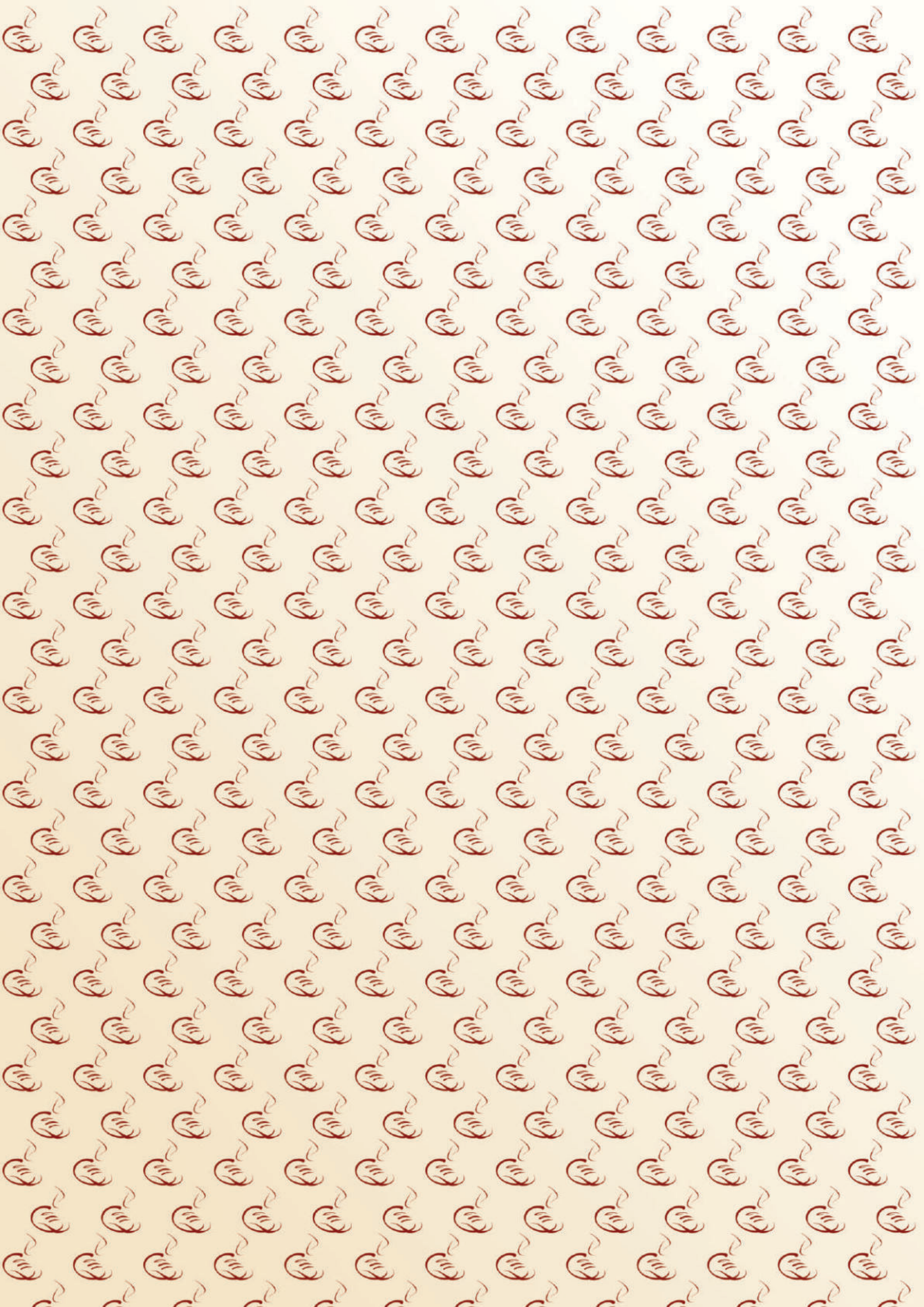




# *Quality Pan*

Excelência em Panificação



QUALIDADE ESTÁ NO NOSSO NOME!



# PÃO DE QUEIJO E CHIPA



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO PREMIUM



Com este mesmo  
produto  
você também  
pode:



EMBALAGEM COM:

1 kg  
15 x 1 kg  
5 kg  
5 x 5 kg

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 g de água	50%
400 g de ovos (aprox. 8 ovos)	40%
400 g de queijo ralado	40%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

Rendimento: 30 pães de queijo de 62 g.

## RECEITA: SONHO MINEIRO

Ingredientes:

### Massa:

1 kg de Mistura para o preparo de Pão de Queijo Premium  
200 g de açúcar  
200 g de amido de milho  
400 g de mussarela ralada  
400 g de ovo (aprox. 8 unidades)  
450 ml de leite

### Cobertura:

300 g de açúcar refinado  
10 g de canela em pó

### Recheio:

300 g de goiabada cortada em cubos.

### Modo de Preparo:

Em uma batedeira, adicione todos os ingredientes necessários para a massa. Bata na velocidade lenta, utilizando batedor tipo raquete, por aproximadamente dois minutos ou até obter uma massa lisa.

Em seguida, divida a massa em pedaços de aproximadamente 25 g, recheie com goiabada (cubos de aproximadamente 5 g) e boleie.

Frite em óleo ou gordura específica para frituras à temperatura de 130 °C, até obter a coloração desejada.

Para finalizar, polvilhe açúcar e canela.

### Rendimento:

106 unidades de 30 g.



# PÃO DE QUEIJO CONGELADO



## PESO UNITÁRIO

Coquetel 15 g  
Tradicional 24 g  
Lanche 60 g  
Super Lanche 90 g

## UNIDADES POR PACOTE (EM MÉDIA)

### COQUETEL

400 g - 26 unidades  
2 kg - 133 unidades

### TRADICIONAL

400 g - 16 unidades  
2 kg - 83 unidades

### LANCHE

2 kg - 33 unidades

### SUPER LANCHE

2 kg - 22 unidades

## MISTURA PARA O PREPARO DE CHIPA



EMBALAGEM COM:

1 kg  
15 x 1 kg  
15 kg

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
300 ml de leite	30%
200 g de ovos (aprox. 4 ovos)	20%
500 g de queijo ralado	50%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

Rendimento: 40 chipas de 42 g.



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
400 g de água	40%
400 g de ovos (aprox. 8 ovos)	40%
400 g de queijo ralado	40%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

30 pães de queijo de 62 g.



MASSA REFRIGERADA PARA O PREPARO  
DE PÃO DE QUEIJO

Com este mesmo  
produto  
você também  
pode:



Basta modelar a massa com  
o auxílio de uma colher de  
sorvete ou forminhas e assar...  
Simples assim!

EMBALAGEM COM:

4 kg

1,1 kg

PRÁTICO DE FAZER  
FEITO COM QUEIJO PARMESÃO

TÁ PRONTO,  
É SÓ ASSAR!

CASCA FINA E CROCANTE  
PODE SER RECHEADO

## MASSA REFRIGERADA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO



COMBINA COM:  
RECHEIOS SALGADOS,  
RECHEIOS DOCES E  
AINDA SERVE DE BASE  
PARA QUICHES, PIZZAS,  
BOLOS SALGADOS E WAFFLES.



MASSA LEVE



# MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO CREMOSO RED VELVET



## EMBALAGEM COM:

2 kg  
6 x 2 kg

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 ml de leite	50%
350 g de ovos	35%



### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

Aproximadamente 26 cupcakes de 65 g ou 5 bolos de 345 g ou duas placas de rocambole de 26 cm x 38 cm com 860 g cada.

NAKED CAKES  
ROCAMBOLES

VERSATI-  
LIDADE!

CUPCAKES  
MUFFINS

# MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO CREMOSO CHOCO VELVET



QUALIDADE,  
VERSATILIDADE  
E MUITO SABOR!



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 ml de leite	50%
350 g de ovos	35%

EMBALAGEM COM:

**2 kg**  
**6 x 2 kg**

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

Aproximadamente 26 cupcakes de 65 g  
ou 5 bolos de 345 g ou duas placas de  
rocambole de 26 cm x 38 cm com 860 g cada.

# MISTURA PARA O PREPARO DE CAKE NEUTRO



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
450 g de ovos (aprox. 9 ovos)	45%
200 g de óleo de soja	20%
225 g de água	22%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

25 unidades de 75 g.

## EMBALAGEM COM:

2 kg  
6 x 2 kg

Massa úmida, leve e com uma textura incrível, ideal para preparar cakes, muffins, cupcakes e muito mais.

Massa estável!  
Os elementos  
não descem para  
o fundo da forma.



# MISTURA PARA O PREPARO DE CAKE DE CHOCOLATE



**Massa estável!**  
Os elementos  
não descem para  
o fundo da forma.



**EMBALAGEM COM:**

**2 kg**  
**6 x 2 kg**

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
450 g de ovos (aprox. 9 ovos)	45%
200 g de óleo de soja	20%
300 g de água	30%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

25 unidades de 78 g.

Massa úmida, leve e com uma textura incrível, ideal para preparar cakes, muffins, cupcakes e muito mais.



# MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO



EMBALAGEM COM:

5 kg  
5 x 5 kg

EM BREVE  
NOVAS  
EMBALAGENS.



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
400 ml de leite	40%
300 g de ovos (aprox. 6 ovos)	30%

## INGREDIENTES PARA BOLOS CREMOSOS\*

1 kg de Mistura	100%
500 ml de leite	50%
350 g de ovos (aprox. 7 ovos)	35%

\*Sabores Aipim e Milho

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

4 bolos redondos de 380 g na forma nº 18x8, em média.

TEMOS OS SABORES ABACAXI, AIPIM CREMOSO, BANANA, BAUNILHA, CENOURA, CHOCOLATE, COCO, FUBÁ, LARANJA, LEITE CONDENSADO, LIMÃO, MARACUJÁ, MILHO CREMOSO E NEUTRO.



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE LÓ



EMBALAGEM COM:

2 kg  
6 X 2 kg



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
300 g de água	30%
600 g de ovos (aprox. 12 ovos)	60%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

4 unidades de 435 g na forma nº 18x5

Produto final sem cheiro de ovo;  
Alta absorção de calda;  
Maior resistência a aplicação de recheio/ cobertura.

# MISTURA PARA O PREPARO DE BROINHA DE MILHO

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
100 ml de leite	10%
150 g de ovos (aprox. 3 ovos)	15%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

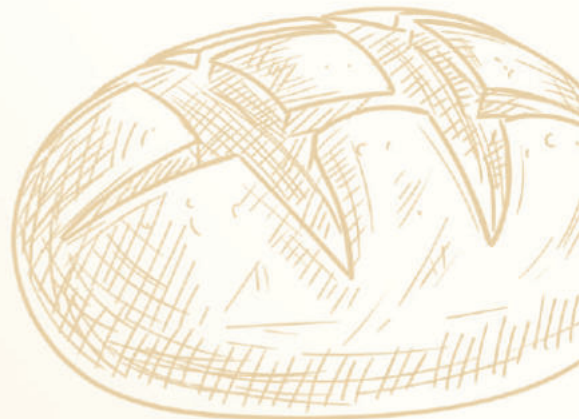
25 unidades de 45 g.

Contém um sachê com 30 g de erva doce no interior da caixa. Adicione na mistura, se quiser.

EMBALAGEM COM:

**10 kg**





# MASSAS ESPECIAIS



## MISTURA PARA O PREPARO DE SONHO E DONUTS



### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

30 unidades de 45 g.

### EMBALAGEM COM:

5 kg  
5 x 5 kg

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
350 g de água	35%
40 g de fermento biológico fresco (ou 20 g de fermento biológico seco)	4% ou 2%
150 g de ovos (aprox. 3 ovos)	15%

Possibilita grande variedade de receitas;  
Textura leve e macia;  
Bom volume;  
Excelente aparência;  
Massa ótima para trabalho de mesa;  
Aplicação: sonho frito, sonho assado, mentira, donuts;  
Não fica oleoso.

## PREPARADO PARA PANETONE



### INGREDIENTES

1 kg de Preparado	100%
1,280 kg de água gelada	128%
2,520 kg de farinha de trigo	252%
100 g de fermento biológico fresco	10%
(ou 30 g de fermento biológico seco)	3%
260 g de gema (aprox.12 gemas)	26%
1 kg de fruta cristalizada	100%
500 g de uvas passas sem sementes.	50%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

13 panetones  
de 500 g.

EMBALAGEM COM:  
10 kg



## PREPARADO PARA PANETONE COM GEMA

### INGREDIENTES

1 kg de Preparado	100%
1,680 kg de água gelada	168%
2,520 kg de farinha de trigo	252%
100 g de fermento biológico fresco (ou 30 g de fermento biológico seco)	10%
1 kg de fruta cristalizada	100%
500 g de uvas passas sem sementes.	50%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

13 panetones de 500 g.

EMBALAGEM COM:

**10 kg**



Miolo fibroso típico do panetone;  
Massa boa de se trabalhar;  
Maciez e umidade perfeitas;  
Preparo prático;  
Qualidade e sabor de panetone artesanal.

# MISTURA PARA O PREPARO DE MASSA DE PIZZA



EMBALAGEM COM:  
**10 kg**

Com este mesmo  
produto  
você também  
pode:



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 g de água gelada	50%
30 g de fermento biológico fresco (ou 15 g de fermento biológico seco)	3%
50 g de ovos (aprox. 1 ovo)	1,5%
	5%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

5 unidades com 260 g de massa



## MISTURA PARA O PREPARO DE MASSA DE PIZZA



VOCÊ TAMBÉM PODE FAZER:  
ROSQUINHA / BISCOITO  
COM GOIABADA, FOCACCIA,  
PÃO SÍRIO E LANCHE MARROQUINO!

# MISTURA PARA O PREPARO DE CROISSANT E SEMI FOLHADOS



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 g de água	50%
15 g de fermento biológico fresco (ou 5 g de fermento biológico seco)	1%
500 g de margarina folhada	50%

## EMBALAGEM COM:

**2 kg**  
**6 x 2 kg**



**RENDIMENTO P/  
CADA 1 KG DE MISTURA:**  
40 unidades com 40 g  
de massa.

Folhado homogêneo e crocante;  
Rápido preparo;  
Fácil laminação;  
Miolo alveolado característico;  
Pode ser congelado;  
Excelente salto de forno.

## MISTURA PARA O PREPARO DE MASSA DE SALGADINHO



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

Não necessita de ovo para empanar os salgadinhos, utilize apenas água e farinha de rosca!

Receita balanceada e temperada!

O produto pode ser congelado!

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
1,5 kg de água	150%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

2,4 kg de massa

# MISTURA PARA O PREPARO DE MASSA DE SALGADINHO PREMIUM



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

Possui composto lácteo, o que resulta em uma massa cremosa e suculenta.

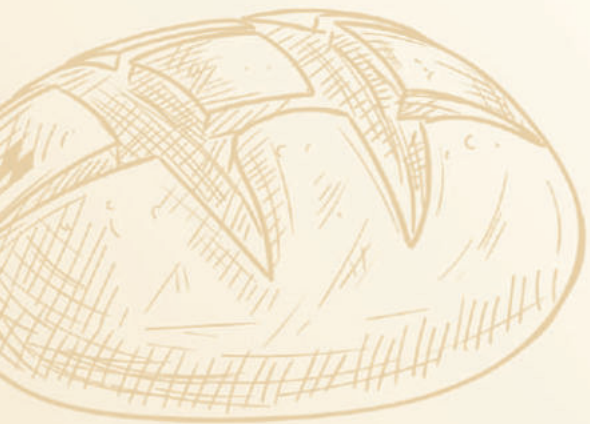
## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
1,5 kg de água	150%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

2,4 kg de massa





PÃES



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO ITALIANO



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
10 g de fermento biológico fresco (ou 5 g de fermento biológico seco)	1% ou 0,5%
560 g de água gelada	56%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

3 pães de 500 g.



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO AUSTRALIANO



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
460 g de água	46%
50 g de fermento biológico fresco (ou 25 g de fermento biológico seco)	5% 2,5%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

6 unidades de 225 g

## EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

*Sabor e aroma característicos de mel,  
Coloração escura característica.*

*DICA: Empanar o pão antes de assar com clara e fubá, para  
o pão ficar com a aparência ainda melhor.*

## MISTURA PARA O PREPARO DE BRIOCHE



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

O pão de brioche tem feito muito sucesso nos sanduiches Gourmet.

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
150 g de gema (aprox. 9 gemas)	15%
150 g de ovos (aprox. 3 ovos)	15%
150 g de água gelada	15%
120 g de margarina (ou manteiga)	12%
45 g de fermento biológico fresco (ou 25 g de fermento biológico seco)	4,5% 2,5%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

4 unidades de 370 g.



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO CIABATTA



Com este mesmo  
produto  
você também  
pode:



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
600 g de água gelada	60%
40 g de fermento biológico fresco	4%
(ou 20 g de fermento biológico seco	ou 2%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

27 unidades de 53 g.

## MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO CIABATTA



VOCÊ TAMBÉM PODE  
ACRESCENTAR À RECEITA:  
TOMATE SECO, CALABRESA,  
AZEITONA E QUEIJO  
PARMESÃO.

# SOFT PÃO



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
600 g de água gelada	60%
40 g de fermento biológico fresco	4%
(ou 20 g de fermento biológico seco	ou 2%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

27 unidades de 53 g.

Indicado para a produção de pão de hambúrguer, pão de hot-dog, pão chinês, pão sovado, pão doce, pão de forma, pão caseiro e muito mais ...

## MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO COM CEREAIS



**Compre** um fardo, e **ganhe** 80 sacolinhas de “Produto da Casa”, mais 80 fechos para embalar os pães prontos.

EMBALAGEM COM:

5 kg  
5 x 5 kg

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 g de água gelada	50%
50 g de fermento biológico fresco (ou 20 g de fermento biológico seco)	5% ou 2%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

3 unidades 475 g.



## MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO INTEGRAL PREMIUM



EMBALAGEM COM:

10 kg

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
550 g de água gelada	55%
30 g de fermento biológico fresco	3%
(ou 15 g de fermento biológico seco)	ou 1,5%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

3 unidades de 485 g.

- Excelente volume;
- Já vem com antimoho na formulação;
- Macio e leve;
- Formulação enriquecida com malte e açúcar mascavo.



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE BATATA



EMBALAGEM COM:

5 kg

5 x 5 kg

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
500 g de água gelada	50%
30 g de fermento biológico fresco (ou 15 g de fermento biológico seco)	3% ou 1,5%
100 g de ovos (aprox. 2 ovos)	10%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

30 unidades de 50 g.

Contém flocos de batata desidratada; Permite mais variedade de receitas;  
Características artesanais; Textura deliciosa que desmancha na boca;  
Não enrruga depois de assado; Resulta em produtos finais com aparência perfeita;  
Mais sabor de batata; Único no mercado que pega até 50% de água.



# MISTURA PARA O PREPARO DE PÃES E MASSAS ESPECIAIS MASSA MIX



## EMBALAGEM COM:

1 kg  
15 x 1 kg



## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
400 g de água	40%
30 g de fermento biológico fresco (ou 15 g de fermento biológico seco)	3% ou 1,5%
100 g de ovos (aprox. 2 ovos)	10%

RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:  
25 unidades de 52 g.

MASSAS DOCES;  
MASSAS SEMI DOCES;

VERSATI-  
LIDADE!

MASSAS SALGADAS;  
SABOR NEUTRO.

MISTURA PARA O PREPARO DE PÃES E MASSAS ESPECIAIS MASSA MIX



CONFIRA A VERSATILIDADE  
DESTE PRODUTO!





# CONFEITARIA



## RECHEIOS 4 KG

RECHEIO QUE  
TAMBÉM  
SERVE COMO  
COBERTURA



DISPONÍVEL NOS SABORES COCO, LEITE EM PÓ,  
LEITE CONDENSADO, BRIGADEIRO, CHOCOLATE  
INTENSO E BAUNILHA.

ESTÁVEL  
FORNEÁVEL  
CREMOSO

PARA QUEM PROCURA VERSATILIDADE, NOSSOS NOVOS RECHEIOS PROPORCIONAM  
COBERTURA PERFEITA E UM ACABAMENTO IMPECÁVEL!



RECHEIOS CREMOSOS 4KG



SUPER ESTÁVEL, COBERTURA PERFEITA E SABOR DELICIOSO!!



RECHEIO QUE  
TAMBÉM  
SERVE COMO  
COBERTURA

## RECHEIOS CREMOSOS 1 KG



DISPONÍVEL NOS SABORES: BAUNILHA, BRIGADEIRO, COCO, LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ, LIMÃO, MARACUJÁ E MORANGO.

NOVA  
EMBALAGEM:  
BISNAGA 1 KG

INDICADOS TAMBÉM PARA COBERTURA, OS RECHEIOS DA QUALITY PAN LEVAM MUITA PRATICIDADE E SABOR PARA SUA PRODUÇÃO



## CALDA PARA PUDIM

SEGURANÇA

FEEDBACK

100%

POSITIVO

PRATICIDADE



EMBALAGEM COM:

5 kg

7 kg

- Indicada para cobrir e decorar produtos de confeitaria como pudins, flans, tortas e doces em geral;
- Pronta para aplicar;
- Sabor e cor que valorizam o produto final.



## GELEIA DE BRILHO - 4 KG



UM PRODUTO QUE DIZ POR SI SÓ!  
COM NOSSAS GELEIAS DE BRILHO  
CONFEITAR É MUITO SIMPLES!  
O RESULTADO É SURPREENDENTE!

ESTÁVEL AO  
CORTE!  
ÓTIMA  
DENSIDADE

GELEIA DE BRILHO MARACUJÁ PREMIUM, GELEIA  
DE BRILHO VERMELHA RUBI, GELEIA DE BRILHO  
NEUTRA DIAMANTE, COBERTURA BRANCA  
ESPELHADA



# GELEIA DE BRILHO - 1,2KG



NOSSAS GELÉIAS DE BRILHO  
FAZEM DA CONFEITARIA UMA  
TAREFA TÃO DESCOMPLICADA QUE  
O RESULTADO É VERDADEIRAMENTE  
SURPREENDENTE!

ESTÁVEL AO  
CORTE!  
ÓTIMA  
DENSIDADE

PRODUTO ESTÁ  
COM NOVA  
EMBALAGEM

GELEIA DE BRILHO MARACUJÁ PREMIUM, GELEIA  
DE BRILHO VERMELHA RUBI, GELEIA DE BRILHO  
NEUTRA DIAMANTE, COBERTURA BRANCA  
ESPELHADA



# COBERTURA DE CHOCOLATE

SEGURANÇA  
FEEDBACK  
100%  
POSITIVO  
PRATICIDADE



EMBALAGEM COM:  
**4 kg**

- Craquela fácil;
- Pronta para aplicar;
- Sabor de chocolate de verdade, pois contém cacau;
- Brilho intenso;
- Indicada para fazer Bentô Cake.



# MISTURA PARA O PREPARO DE CREME CONFEITEIRO

## INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
3 L de leite	300%

## RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

4 kg de creme confeiteiro

## EMBALAGEM COM:

1 kg  
12 x 1 kg  
15 kg



## CREME CONFEITEIRO PERFEITO

Dilua por completo toda a Mistura para Creme em aproximadamente 1/3 da quantidade de leite sugerida (na temperatura ambiente), até dissolver todo açúcar e reserve. Ferva o restante do leite e adicione a mistura feita na primeira etapa. Cozinhe por aproximadamente 3 minutos.

Ao dissolver bem o açúcar da mistura no leite antes do cozimento, o resultado final é um creme confeiteiro com a cor mais viva e o sabor muito mais acentuado!

Outro detalhe é depois de fornear. Com esse método, o creme que fica por cima dos pães tem chance zero de craquelar.



# ADITIVOS



# MISTURA DE CORANTES ARTIFICIAIS PARA FINS ALIMENTÍCIOS AMARELO GEMA



EMBALAGEM COM:

1 kg

DOSAGEM INDICATIVA:

0,4 a 1% sobre o peso da receita, ou até obtenção da tonalidade desejada.





### EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO 3,6 KG

#### DOSAGEM INDICATIVA:

BOLO: 10% SOBRE O PESO DE FARINHA DE TRIGO.  
ROCAMBOLE: 7,5% SOBRE O PESO DE FARINHA DE TRIGO.  
GLACÊ: 20% SOBRE O PESO DE AÇÚCAR.

### EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PREMIUM 3,6 KG

### EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO 1 KG

PRODUTO ESTÁ  
COM NOVA  
EMBALAGEM



### ANTIMOFO LÍQUIDO 5 L

#### DOSAGEM INDICATIVA:

10 ML PARA CADA 1 KG DE PRODUTO PRONTO,  
DE FORMA QUE A APLICAÇÃO ATINJA TODA A SUPERFÍCIE  
DO PRODUTO.



### DESMOLDANTE PARA FORMAS E TABULEIROS 5 L

#### DOSAGEM INDICATIVA:

QUANTIDADE SUFICIENTE PARA FORMAR UMA FINA CAMADA  
SOBRE A FORMA, TABULEIRO OU ASSADEIRA.

### EMULSIFICANTE 5 L

#### DOSAGEM INDICATIVA:

200 ML PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO OU  
PRÉ MISTURA.



### EMULSIFICANTE PREMIUM 5 L

#### DOSAGEM INDICATIVA:

100 ML PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO  
OU PRÉ MISTURA.





ANTIMOFO EM PÓ 800 G

ANTIMOFO EM PÓ PREMIUM 800 G



**DOSAGEM INDICATIVA:**

80 G A 100 G PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO.

FERMENTO QUÍMICO 2 KG, 5 X 2 KG, 10 X 2 KG E 20 KG

**DOSAGEM INDICATIVA:**

30 A 50 G PARA CADA 1 KG DE FARINHA DE TRIGO UTILIZADA NA RECEITA



MELHORADOR DE FARINHA PREMIUM 1 KG, 10 X 1 KG E 20 X 1 KG

**DOSAGEM INDICATIVA:**

500 G PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO OU 1% SOBRE O PESO DE FARINHA UTILIZADA NA RECEITA.

MELHORADOR DE FARINHA CONCENTRADO 60 X 250G (15KG)

**DOSAGEM INDICATIVA:**

250 G PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO OU 0,5% SOBRE O PESO DE FARINHA UTILIZADA NA RECEITA



MELHORADOR DE FARINHA 4 KG

**DOSAGEM INDICATIVA:**

500 G PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO OU 1% SOBRE O PESO DE FARINHA UTILIZADA NA RECEITA.



## OUTRAS OPÇÕES



UNIVITA FLEX 500 1 KG E 20 X 1 KG

### DOSAGEM INDICATIVA:

500 G PARA CADA 50 KG DE FARINHA DE TRIGO UTILIZADA NA RECEITA.

CREMITO FEST 25 X 1 KG

### INGREDIENTES A ACRESCENTAR:

1 kg de Mistura	100%
3 L de leite	300%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

4 kg de Creme Confeiteiro



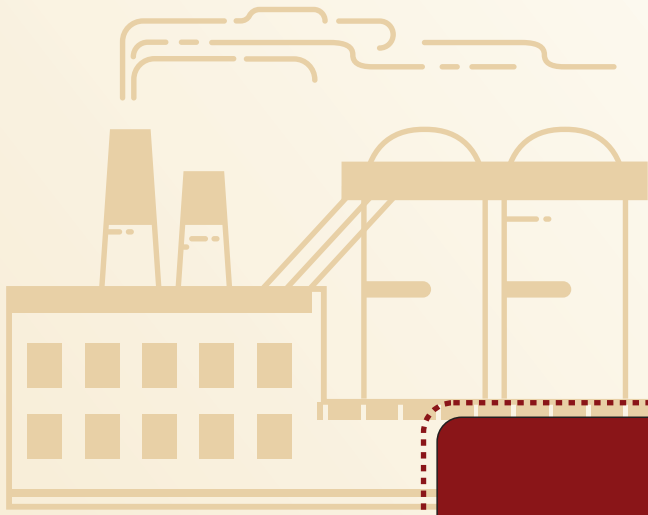
QUEIJINO TOP 20 x 1 KG

### INGREDIENTES

1 kg de Mistura	100%
400 g de ovos (aprox. 8 ovos)	40%
400 ml de água	40%
400 g de queijo ralado	40%

### RENDIMENTO P/ CADA 1 KG DE MISTURA:

30 pães de queijo de 62 g.



SAIBA MAIS

JÁ CONHECE NOSSOS PRODUTOS? JÁ OS UTILIZA?

Acesse nossas Redes Sociais e Canais de Atendimento e saiba mais!

[www.qualitypan.com.br](http://www.qualitypan.com.br)

Instagram: @quality\_pan

Atendimento ao Consumidor  
+55 27 3344-5893  
[contato@qualitypan.com.br](mailto:contato@qualitypan.com.br)



YOUTUBE: QUALITY PAN INDÚSTRIA



**APONTE SUA  
CÂMERA**



**E CONHEÇA O  
MUNDO QUALITY!**

