

CATÁLOGO DE PRODUTOS



**TRÍPLICE
ALIANÇA**
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

**ACREDITAMOS QUE ALIMENTAR NEGÓCIOS
É MUITO **MAIS DO QUE ENTREGAR PRODUTOS****



NOSSOS PARCEIROS





Açaí Premium
Guaraná 5L



Açaí Premium
Guaraná 10L



Açaí Tradicional
Guaraná 5L



Açaí Premium
Natural 5L



Açaí Premium
Banana 5L



Açaí Premium
Morango 5L



Açaí Premium
Zero 5L



Creme Cupuaçu 5L



Creme Americano 5L



Creme Leitinho 5L



Creme Paçoca 5L



Gelato de Café com Cacau 5L



Creme Iogurte Natural 5L



Creme Iogurte Morango 5L



Gelato sabores - KG



Gelato Pistache - KG

Sabores disponíveis de gelato

Iogurte Amarela | Cheesecake de morango | Morango com Nutella | Ninho com Ovomaltine | Chocolate com Nutella
Ninho com Nutella | Doce de leite argentino | Ferrero Rocher | Raffaello | Tramontana(doce de leite e flocos) | Frutas vermelhas
Nutella | Limão | Cookies | Vanilla(baunilha) | Doce de leite granizado | Chocolate ao leite | Morango | Menta com chocolate
Pistache | Nozes | Abacaxi | Flocos

DUAS EXPERIÊNCIAS, UM MESMO NÍVEL DE SABOR.

PALETA ZERO PRA QUEM BUSCA LEVEZA.

PALETA ORIGINAL PRA QUEM QUER INTENSIDADE.





DIFFOOD

Quando o sabor marca, ele entrega uma boa experiência, e o cliente volta.



Balde de 4kg





Granulé Melken
Caramelo 400g



Granulé Melken
Chocolate Meio Amargo 400g



Granulé Melken
Chocolate ao leite 400g



Granulé Melken
Chocolate Branco 400g



Creme Ganache Melken
Chocolate meio amargo 4kg

Creme Ganache Melken
Chocolate Ao leite 4kg

Creme Ganache Melken
Chocolate Branco 4kg



Escama Crocante Confeiteiro
Chocolate 500g



Açúcar Impalpável Confeiteiro 1kg



Granulado Macio Confeiteiro
Chocolate 1,050kg



Confeitê Top
Morango 400g



Confeitê Top
Pistache 400g



Confeitê Top
Framboesa 400g



Chipshow TOP
Chocolate Ao Leite 1,01kg



Chipshow TOP
Caramelo 1,01kg



Chipshow TOP
Chocolate Branco 1,01kg



Chipshow TOP
Chocolate com Avelã 1,01kg



Cobertura Confeiteiro
Chocolate Ao Leite em Barra 1,01kg



Cobertura Confeiteiro
Chocolate Branco 1,01kg



Cobertura Confeiteiro
Chocolate Meio amargo 1,01kg



Cobertura Confeiteiro
Chocolate Blend 1,01kg

MUITO MAIS
SABOR
PARA VOCÊ

Neugebauer



Stickadinho 70g



Stickadinho 12,3g



Amor Carioca 2,02kg
branco e ao leite



Doce de leite Mu-Mu 4,75kg

Bom Princípio®

FOOD SOLUTION

Geleias de Brilho



Benefícios:

- Melhora a aparência dos produtos no balcão
- Aumenta o tempo de prateleira
- Versátil, aceita a adição de outros ingredientes
- Não escorre



GELEIA DE BRILHO
CRISTAL 2 X 2,5 KG



GELEIA DE BRILHO
MORANGO 2 X 2,5 KG

Linha Pâtissier

Não Forneável



Produtos saborosos com **textura cremosa/firme** que facilitam a **aplicação instantânea**, pois já trazem em suas características os benefícios do produto final.

Benefícios:

- Alto rendimento
- Bom para cobrir
- Ótimo para rechear
- Fácil aplicação



RECHEIO E COB SABOR
CHOCOLATE PATISSIER
4 X 2,0 KG



RECHEIO E COB SABOR
LEITE CONDENSADO PATISSIER
4 X 2,0 KG



CREME BOMBOM



BAUNILHA



BRIGADEIRO DE COLHER



BEIJINHO DE COLHER

Bom Princípio®

FOOD SOLUTION

Forneáveis

Benefícios:

- Pronto para o uso
- Aceita adição de outros ingredientes
- Estável ao descongelamento
- Textura cremosa e firme



CREME CONFEITEIRO
SABOR BAUNILHA



LEITE CONDENSADO

Base de leite



DOCE DE LEITE



CHOCOLATE



BRIGADEIRO

Creme tipo Ganache

Características:

- Cremoso em temperatura ambiente (20° a 27°C)
- Textura firme em ponta de bico
- As embalagens podem ser utilizadas no micro-ondas em até 3 ciclos de 30 segundos
- Não perde o brilho
- Toque seco

Benefícios:

- Pronto para o uso
- Fácil aplicação
- Textura cremosa
- Sabor marcante do chocolate
- Versátil, pode ser utilizado puro ou com adição de outros ingredientes
- Embalagem econômica
- Alto rendimento



Decorar



Cobrir



CREME GANACHE
CHOCOLATE BRANCO 2,5 KG



CREME GANACHE
CHOCOLATE MEIO AMARGO 2,5 KG



CREME GANACHE
CHOCOLATE AO LEITE 2,5 KG



Bom Princípio®

FOOD SOLUTION

Doces de Leite

Feitos a base de leite **integral** fresco e **ingredientes nobres** para garantir um **sabor incomparável**.

Benefícios:

- Sabor marcante do doce caseiro
- Pode ser consumido puro
- Versátil, aceita a adição de outros ingredientes
- Embalagem econômica



PERFEITO
P/ RECHEAR
TORTAS



Recheios e Cobertura Frutas

Forneável

Feitos com **frutas selecionadas**, sucos, sementes e muita tradição, nossos Recheios de Frutas **podem ir do forno ao freezer mantendo seu brilho, cor e textura**.

Benefícios:

- Brilho intenso • Pronto para o uso • Alta porcentagem de frutas • Termoestável



GOIABA



FRUTAS VERMELHAS



MAÇÃ COM CANELA



AMEIXA



MORANGO



MARACUJÁ



ABACAXI



LIMÃO



BANANA COM CANELA



UVA



COCO CREMOSO



ARANJA

Bom Princípio®

FOOD SOLUTION

Geléias



MORANGO C/ PIMENTA
1,01KG



PIMENTA VERMELHA
BISNAG 1,01KG



ABACAXI C/ PIMENTA
BISNAG 1,01KG



PIMENTA VERMELHA DEFUMADO
250G



PIMENTA VERMELHA
250G



ABACAXI COM PIMENTA
250G



MORANGO COM PIMENTA
250G



CREME DE AVELA
COM CACAU 2,5 KG

CHOCOLATES

Haenssger

1895

DOCEIRO



Produto ideal para aplicação em pastéis, pizzas, croissants, recheio e cobertura de bolos e tortas.



Recheio forneável
leitinho



Recheio forneável
ao leite



Recheio forneável
chocolate branco



Recheio forneável
creme de avelã com cacau



Recheio forneável
chocolate meio amargo



Recheio forneável
creme de pistache



Recheio forneável
chocolate branco
com cookies



Recheio forneável
limão



Recheio forneável
chocolate trufado

Cobertura Ralada



Chocolate Branco



Chocolate Meio Amargo



Chocolate ao Leite



**Recheio Forneável
Confeitosa sabor
Chocolate ao Leite
1,005kg**



**Recheio Forneável
Confeitosa sabor
Chocolate Branco
1,005kg**



**Recheio Forneável
Confeitosa sabor
Avelã com Cacau
1,005kg**



CREME CROCANTE
POTE 900G

CREME CROCANTE
BALDE 2,1KG

CREME CROCANTE
MANGA 900G



FLOCOS CROCANTE 750G



ROCKS 550G





Com expertise em produtos como granulados crocantes, açúcares coloridos, miçangas, cereais cobertos e sobremesas, a Leke entrega qualidade e inovação para o cliente. Com o propósito de gerar valor aos negócios, oferecendo praticidade, agilidade e produtos que transformam momentos especiais em experiências únicas.



Cereal branco
500g



Mousse de maracujá
500g



Mousse de chocolate
500g



Açúcar de confeiteiro
1kg



Açúcar de baunilha
500g



Amido de milho
1kg



Chocolate em pó 50%
1,010kg



Cacau em pó 100%
1,010kg



Chocolate em pó 32%
1,010kg



Gelatina em pó sem sabor
500g

miçangas 500g



vermelha



branca



rosa



verde



azul



4 cores



8 cores



Candy Color



Granulado branco
1kg



Granulado colorido
1kg



Confeito brigadeiro
500g



Granulado escuro
1kg



Granulado mesclado
1kg

Naturale



Granola
Cereais crocantes
com passas e mel 1kg



Granola
Cereais crocantes
com frutas 1kg



Granola
Cereais crocantes
sabor cacau 1kg



Granola Premiumjm
Cranberry, framboesa
e amêndoas 800g



Granola Premiumjm
Cranberry, castanhas
e maçã 800g




Piracanjuba®



Creme de leite
1,030kg

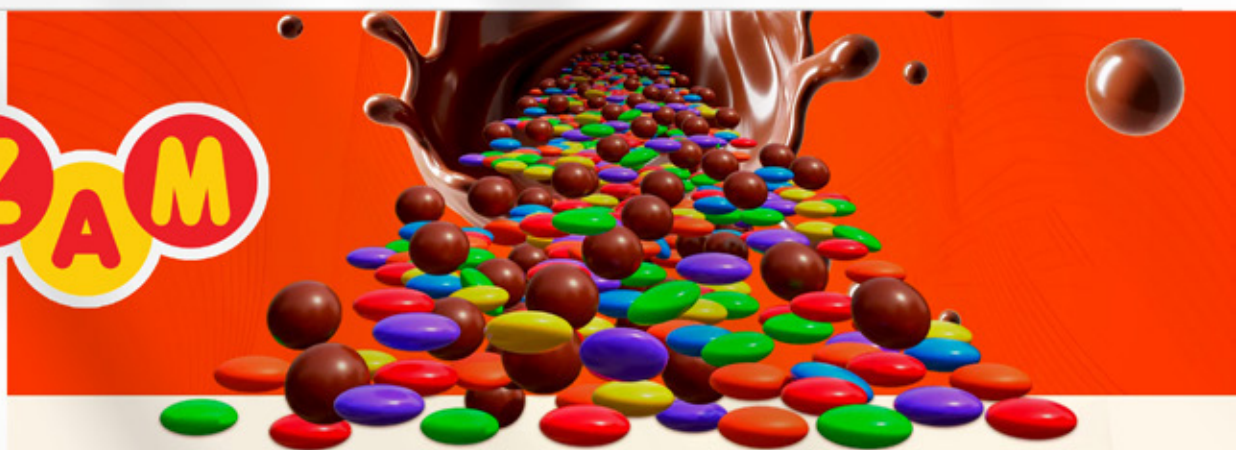


Leite condensado
395g



Leite condensado Bag
5kg

JAZAM



Coloreti Mini 1kg



Coloreti Tradicional 1kg



Coloreti Granuleti sortido 1kg



Chocomais Chips 1kg



Mini Ball ao leite 500g



Mini Ball branco 500g



Mini Ball misto 500g



Micro Ball ao leite 500g



Micro Ball misto 500g



Micro Ball branco 500g



Lançamento

Lançamento



Lançamento

Lançamento

Lançamento

Lançamento

Lançamento





Lançamento

Lançamento



Piatto



Leite em pó Piattolac
especial para açaí 1kg



Chocolate em pó 50%
cacau 1kg



Caldo de galinha 1,02kg



Caldo de carne 1,02kg



Ouro Branco
e Sonho de Valsa 1kg



Copos de 300, 400, 500 ou 700g
Tampa reta ou bolha





FLEISCHMANN

CREME CULINÁRIO

Um creme pronto para receitas doces e salgadas, com textura lisa e cremosa, e sabor neutro perfeito para suas receitas.

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



CHANTILLY

A linha de chantilly de Fleischmann Gran Finale, possuem uma textura lisa e suave que facilita a aplicação, dando acabamento profissional.

Fermento Instantâneo
Doce 500g



Fermento Instantâneo
Salgado 500g



FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 2KG

Garanta crescimento perfeito, maciez e leveza em suas receitas com o Fermento Químico em Pó Blaupan!



As Coberturas Du Porto podem ser utilizadas em sorvetes, milk-shakes, decoração de receitas, drinks e entre outras aplicações.



Paçoquinha (100 unidades) 1,5kg

Alimentos



Farofa de paçoca de amendoim 1kg



Um mundo de sabores!



LINHA FOOD SERVICE

• Multiuso e Temperos

A linha food service conta com a seleção de bons temperos em uma embalagem prática para atender o seu negócio.

Líderes de venda



Ingredientes Naturais



0% Glutamato monossódico



Livres de Conservantes



Bicarbonato de Sódio 500g
ref.604- 1

Dica de uso: Pode ser usado na limpeza, culinária e higiene pessoal.



Cebola Alho e Salsa 300g
ref.638- 6

Dica de uso: Uma composição muito versátil, podendo ser usada em diversos pratos, sendo ideal para temperar carnes, molhos, massas e arroz.



Chimichurri sem Pimenta
300g ref.636- 0

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.



Colorau 500g
ref. 642- 4

Dica de uso: Suave e adocicado, resalta os sabores de carnes, frangos e pescados de todos os tipos, sopas e ensopados.



Cúrcuma 500g
ref.640- 8

Dica de uso: Pode ser usada em sopas, caldos, ensopados, curries, arroz, legumes, ovos mexidos, pães, massas.



Ervas finas 150g
ref.644- 0

Dica de uso: Pode ser utilizado nas receitas de carnes, peixes, marinados, saladas, massas, sopas, patês, arroz e entre outros pratos.



Lemon Pepper 500g
ref. 617- 3

Dica de uso: Excelente para carnes bovina, suína, cordeiro, aves e peixes, também dá um toque especial nas saladas de folhas verdes, vegetais cozidos e massas.



Páprica Defumada 500g
ref.48

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada em pratos variados. De frutos do mar a diferentes tipos de carne. Pode ser usada também no preparo das tradicionais paellas, em canapés, ovos, refogados com legumes, sopas, vegetais, tortas salgadas e molhos, ou simplesmente salpicada sobre a batata frita.

Líderes de venda



Orégano 50g ref.47



Orégano 250g ref.847- 8



0% ADIÇÃO DE SÓDIO

Dica de uso: Super versátil, podendo ser usado em carnes, molhos, pizzas, biscoitos salgados, omeletes, queijo e muito mais.



LINHA FLOWPACK ECONÔMICA

• Temperos

Mesma qualidade da linha flowpack, com maior quantidade na embalagem!



Ingredientes Naturais



0% Glutamato monossódico



Livre de Conservantes



0% ADIÇÃO DE SÓDIO

Contém Sódio e Glutamato

Caldo de Carne 50g
ref.694- 7

Dica de uso: Pode ser usado em vários pratos, como, carnes, principalmente vermelhas, frango, grãos, como feijão e lentilha, sopas e caldos, queijos, ovos, batatas, molhos e pães.

Contém Sódio e Glutamato

Caldo de Costela 50g
ref.693- 9

Dica de uso: Pode ser usado em vários pratos, como, carnes, principalmente vermelhas, frango, grãos, como feijão e lentilha, sopas e caldos, queijos, ovos, batatas, molhos e pães.

Contém Sódio e Glutamato

Caldo de Galinha 50g
ref.692- 0

Dica de uso: Pode ser usado em vários pratos, como, carnes, principalmente vermelhas, frango, grãos, como feijão e lentilha, sopas e caldos, queijos, ovos, batatas, molhos e pães.

Canela Moída 50g
ref.592- 4

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada usada em tortas e bolos. Polvilhar em cima de frutas e bebidas como chás, cafés, chocolate quente e sucos.

Cebola Alho e Salsa
40g ref.596- 7

Dica de uso: Uma composição muito versátil, podendo ser usada em diversos pratos, sendo ideal para temperar carnes, molhos, massas e arroz.

Chimichurri com
Pimenta 40g ref.713- 7

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.

Chimichurri sem
Pimenta 40g ref.594- 0

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.

Coentro Moído 50g
ref.597- 5

Dica de uso: Usado em peixes, carnes bovina, cordeiro e suína. Dá sabor à aves, assadas ou grelhadas, frutos do mar, sopas, legumes, nos temperos das massas de linguças, salames e embutidos, caldos, pães e outras receitas.

Cominho 50g
ref.693- 6

Dica de uso: Pode ser usado em vários pratos, como, carnes, principalmente vermelhas, frango, grãos, como feijão e lentilha, sopas e caldos, queijos, ovos, batatas, molhos e pães.

Cúrcuma Açafrão da
terra 50g ref.586- 0

Dica de uso: Pode ser usada em sopas, caldos, ensopados, curries, arroz, legumes, ovos mexidos, pães, massas.

Curry 50g
ref.695- 5

Dica de uso: Pode ser usado em carne bovina, frango, peixe, sopas, arroz, omeletes, queijos, batatas e assados.

Lemon Pepper 50g
ref.183

Dica de uso: Excelente para carnes bovina, suína, cordeiro, aves e peixes, também dá um toque especial nas saladas, vegetais cozidos, molhos e massas.

Páprica Defumada
50g ref.595- 9

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada em pratos variados. De frutos do mar a diferentes tipos de carne. Pode ser usada também no preparo das tradicionais paellas, em canapés, ovos, refogados com legumes, sopas, vegetais, tortas salgadas e molhos, ou simplesmente salpicada sobre a batata frita.

Páprica Doce 50g
ref.702- 0

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.

Páprica Picante 50g
ref.703- 0

Dica de uso: É muito versátil podendo ser utilizada na preparação de peixes, carnes, arroz, vários tipos de batata, massas, canapés, tortas salgadas e verduras.

Pimenta Preta Moída
50g ref.690- 4

Dica de uso: Polvilhar em carnes grelhadas, peixes, massas, sopas, purês de batata e muito mais.



LINHA FLOWPACK

• Temperos

EMBALAGEM: FARDO C/ 25 UNID.

Uma linha prática que conta com diversos tipos de temperos, especiarias, chás e compostos para o chimarrão. Perfeitos para reposição dos seus condimentos.



Ingredientes Naturais



0% Glutamato monossódico



Livre de Conservantes



0% ADIÇÃO DE SÓDIO

Contém Sódio



Adobo Uruguaio 15g
ref. 153

Dica de uso: É muito versátil. Ideal para temperar carne, frango, porco, peixe e frutos do mar. Pode ser usado em molhos como base para feijão, assados e refogados.



Alecrim 15g
ref. 139

Dica de uso: Pode ser usado como chá ou tempero no preparo de carnes, legumes, sopas e molhos.



Alho Frito 20g
ref. 894-0

Dica de uso: Use o alho frito para dar crocância e sabor extra a pratos prontos, como saladas, massas, risotos, legumes salteados ou carnes grelhadas. Polvilhe no final para manter a textura crocante.



Alho Granulado 20g
ref. 141

Dica de uso: É um condimento versátil e indispensável na cozinha, amplamente utilizado para adicionar um toque de sabor intenso e picante a diversas receitas.



Cebola, Alho e Salsa 15g
ref. 148

Dica de uso: Uma composição muito versátil, podendo ser usada em diversos pratos, sendo ideal para temperar carnes, molhos, massas e arroz.



Cebolinha Verde
ref. 443

Dica de uso: Ideal para saladas, sopas, omeletes e pratos quentes, para um toque fresco e saboroso.



Chimichurri sem Pimenta 15g
ref. 212

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.



Coentro Grão 15g
ref. 142

Dica de uso: O coentro é uma erva versátil que pode realçar o sabor de seus pratos, usados principalmente em saladas, caldos, omelete, peixes e frutos do mar.



Coentro Moído 15g
ref. 612-2

Dica de uso: Usado em peixes, carnes bovina, cordeiro e suína. Dá sabor à aves assadas ou grelhadas, frutos do mar, sopas, legumes, nos temperos das massas de linguças, salames e embutidos, caldos, pães e outras receitas.



Colorau 50g
ref. 334

Dica de uso: Suave e adocicado, ressalta os sabores de carnes, frangos e pescados de todos os tipos, sopas e ensopados.



Cominho Moído 15g
ref. 610-6

Dica de uso: Pode ser usado em vários pratos, como carnes, principalmente vermelhas, frango, grãos, como feijão e lentilha, sopas e caldos, queijos, ovos, batatas, molhos e pães.



Cúrcuma Açafrão da Terra 15g
ref. 136

Dica de uso: Pode ser usada em sopas, caldos, ensopados, curries, arroz, legumes, ovos mexidos, pães, massas e shots matinais.



Curry 15g
ref. 149

Dica de uso: Pode ser usado em carne bovina, frango, peixe, sopas, arroz, omeletes, queijos, batatas e assados.



Ervas Finas 15g
ref. 143

Dica de uso: Usado geralmente no final do cozimento dos pratos, em marinadas, vinagretes e para guarnições, também em Saladas, sopas, caldos, massas, pratos de carne e peixe, legumes, pães, omeletes e ovos.



Louro 10g
ref. 174

Dica de uso: Excelente para temperar pratos de cozimento prolongado e trazer uma camada de sabor sutil e marcante como em Sopas, caldos, molhos, pratos de carne, arroz, feijão, lentilha, legumes, marinadas e conservas.



Manjericão 15g
ref. 144

Dica de uso: Pode ser usado para temperar tomates, pesto, molhos, saladas, massas, sopas, refogados de carne, queijos e muito mais.



Manjerona 20g
ref. 145

Dica de uso: Pode ser usada em diversos pratos, como molhos, sopas, carnes, massas e saladas.



Mix de Pimenta 15g
ref. 456

Dica de uso: Pode ser usada em diversos pratos, como molhos, sopas, carnes, massas e saladas.



Orégano 15g
ref. 138

Dica de uso: Combina muito bem com ovos, saladas, massas, pizzas, peixes e as carnes de carneiro e de frango.



Páprica Defumada 15g
ref. 151

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada em pratos variados. De frutos do mar a diferentes tipos de carne. Pode ser usada também no preparo das tradicionais paelas, em canapés, ovos, refogados com legumes, sopas, vegetais, tortas salgadas e molhos, ou simplesmente salpicada sobre a batata frita.

LINHA FLOWPACK

• Temperos

EMBALAGEM: FARDO C/ 25 UNID.

0% ADIÇÃO
DE SÓDIO♥ Ingredientes
Naturais♥ 0% Glutamato
monossódico♥ Livre de
ConservantesPáprica Doce 15g
ref.210

Dica de uso: A páprica doce é uma especiaria versátil que dá cor e suavidade ao seu prato, usado em carnes, ensopados, guisados, ovos, omeletes, sopas, caldos, massas, molhos, pastas, grelhados, frutos do mar e pipoca.

Páprica Picante 15g
ref.211

Dica de uso: É muito versátil podendo ser utilizada na preparação de peixes, carnes, arroz, vários tipos de batata, massas, canapés, tortas salgadas e verduras, podendo ser utilizada na preparação de peixes, carnes, arroz, vários tipos de batata, massas, canapés, tortas salgadas e verduras.

Pimenta Branca
Moída 15g ref. 661

Dica de uso: A pimenta branca é ideal para temperar pratos de sabor suave, e delicadamente picante, usada em molhos claros, sopas, peixes e frutos do mar, carnes brancas, ovos, omeletes, vegetais, purês, massas, risotos, pratos asiáticos, queijos e fondues.

Pimenta Calabresa
15g ref.258

Dica de uso: Possui aroma e sabor picante e é uma excelente combinação com: carnes, peixes, frutos do mar, cozidos, sopas e receitas com ovos. Cai como uma luva e é usada para deixar os molhos, geleias, peixes, aves e outros tipos de carnes bem mais saborosos.

Pimenta Preta Grão
15g ref. 462

Dica de uso: A pimenta preta em grão é indispensável na culinária, trazendo um toque picante e versátil para diferentes tipos de pratos, molhos, Carnes grelhadas e assadas, sopas e caldos, saladas, massas, vegetais, ovos, frutos do mar, arroz e risotos, conserva.

Pimenta Preta Moída
15g ref.209

Dica de uso: A pimenta preta moída é indispensável na culinária, trazendo um toque picante e versátil para diferentes tipos de pratos, molhos, Carnes grelhadas e assadas, sopas e caldos, saladas, massas, vegetais, ovos, frutos do mar, arroz e risotos, conservas.

Pimenta Rosa Grão
15g ref. 182

Dica de uso: Pode ser usada em saladas de verduras e legumes, ovos, omeletes e suflês. Funciona bem inteira em ensopados, caldos e conservas.

Salsa 10g
ref.445

Dica de uso: Colocar no fim do preparo de massas como macarrão e lasanha, na sopa de legumes, salada verde, arroz, omeletes, molho de tomate, pescados, frango e carne bovina. Também dá pra acrescentar a salinha desidratada no começo do cozimento.

Tempero Ana Maria
20g ref.217

Dica de uso: Esse tempero é versátil e pode ser utilizado em uma ampla variedade de pratos como em: Massas, Sopas, caldos, Feijão, lentilhas, Pratos rápidos, Frutos do mar, Salgadinhos e tortas.

Tempero da Vovó Meu
Feijão 35g ref. 154

Dica de uso: Usado para temperar feijão e dar-lhe um sabor suave e um caldo consistente.

Tempero Edu Guedes
20g ref.249

Dica de uso: Pode ser usado em preparos de carnes, peixes, arroz, molhos e caldos.

Vinagrete 15g
ref. 295

Dica de uso: Excelente para temperar pratos de cozimento prolongado e trazer uma camada de sabor sutil e marcante como em Sopas, caldos, molhos, pratos de carne, arroz, feijão, lentilha, legumes, marinadas e conservas.



LINHA FLOWPACK

• Confeitaria e Multiuso

EMBALAGEM: FARDO C/ 25 UNID.



Bicarbonato 60g
ref.458

Dica de uso: Pode ser usado na limpeza, culinária e higiene pessoal.



Granulado Macio Chocolate 90g
ref.646-7

Dica de uso: Próprio para decorações de bolos, tortas, brigadeiros e doces em geral. Serve também como ingrediente para preparações das linhas de panificação e confeitaria.



Sal Amôniaço 90g
ref.563

Dica de uso: O sal amôniaço é ideal para garantir a leveza e crocância, é comumente utilizado em receitas de biscoitos, bolachas e crackers, especialmente aqueles que precisam de crocância e leveza.



KITS E ACESSÓRIOS

• CHÁS E ESPECIARIAS

EMBALAGEM: CAIXA C/ 20 UNID.

Mesma qualidade da linha flowpack, com maior quantidade na embalagem!



Meu Chima 80g
ref.203-8

Dica de uso: Pode ser usada em sopas, caldos, ensopados, curries, arroz, legumes, ovos mexidos, pães, massas.



Gin 80g
ref.159-7

Dica de uso: Pode ser utilizado nas receitas de carnes, peixes, marinados, saladas, massas, sopas, patês, arroz e entre outros pratos.

LINHA CHÁ NO POTE

• Chás e Chimarrão

EMBALAGEM: FARDO C/ 8 UNID.

A linha de chás no pote foi criada pensando em praticidade. Excelente para armazenar em casa e leva-lo junto a sua mateira.

Dica de uso: Pode ser consumido como chá em forma de infusão e no chimarrão. Dica extra: Coloque no fundo da cuia

**0% ADIÇÃO
DE AÇÚCAR**



Anis Estrelados 40g

ref. 4



Blend chás
Especiarias 30g

ref. 364



Blend Chás
Especiarias Citrus 30g

ref. 376



Camomila 20g

ref. 9



Hibisco 40g

ref. 28



Kit chá Abacaxi com
Gengibre 40g

ref. 37



Kit chá Limão com
Tangerina 40g

ref. 38



Kit chá com Menta
40g

ref. 39



Laranja Camomila e
Canela 40g

ref. 41



Kit chá Tradicional 7
Ervas 40g

ref. 42



LINHA TUBO

• Temperos

EMBALAGEM: DISPLAY C/ 12 UNID.

♥ Ingredientes Naturais ♥ 0% Glutamato monossódico ♥ Livre de Conservantes

0% ADIÇÃO DE SÓDIO



Adobo Uruguaio 20g
ref.R127

Dica de uso: É muito versátil. Ideal para temperar carne, frango, porco, peixe e frutos do mar. Pode ser usado em molhos como base para feijão, assados e refogados.



Alecrim 10g
ref. R1

Dica de uso: Pode ser usado como chá ou tempero no preparo de carnes, legumes, sopas e molhos.



Alho granulado 34g
ref.R3

Dica de uso: É um condimento versátil e indispensável na cozinha, amplamente utilizado para adicionar um toque de sabor intenso e picante a diversas receitas.



Cebola, Alho e Salsa 20g ref. R12

Dica de uso: Uma composição muito versátil, podendo ser usada em diversos pratos, sendo ideal para temperar carnes, molhos, massas e arroz.



Chimichurri com Pimenta 20g ref. R14

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.



Cominho 25g
ref.R17

Dica de uso: Pode ser usado em vários pratos, como carnes, principalmente vermelhas, frango, grãos, como feijão e lentilha, sopas e caldos, queijos, ovos, batatas, molhos e pães.



Cúrcuma Açafrão da terra 30g ref.R20

Dica de uso: Pode ser usada em sopas, caldos, ensopados, curries, arroz, legumes, ovos mexidos, pães, massas.



Curry 30g
ref. R21

Dica de uso: Pode ser usado em carne bovina, frango, peixe, sopas, arroz, omeletes, queijos, batatas e assados.



Louro folhas 5g
ref.R30

Dica de uso: Excelente para temperar pratos de cozimento prolongado e trazer uma camada de sabor sutil e marcante como em Sopas, caldos, molhos, pratos de carne, arroz, feijão, lentilha, legumes, marinadas e conservas.



Manjeriço Desid. em flocos 6g ref.R32

Dica de uso: É ótima companhia dos tomates e ingrediente fundamental para se fazer o famoso pesto genovese, molho típico da Itália. Também vai bem em saladas, massas, sopas, refogados de carne e com queijos.



Manjeriça Desid. em Flocos 7g ref.R34

Dica de uso: Pode ser usada em diversos pratos, como molhos, sopas, carnes, massas e saladas.



Orégano 5g
ref.R49

Dica de uso: Combina muito bem com ovos, saladas, massas, pizzas, carnes e as carnes de carneiro e de frango.



Páprica Doce 30g
ref.R98

Dica de uso: Pode ser usado em carnes assadas, peixes, sopas, refogados, pães e arroz.



Páprica Picante 30g
ref.R51

Dica de uso: É muito versátil podendo ser utilizada na preparação de peixes, carnes, arroz, vários tipos de batata, massas, canapés, tortas salgadas e verduras.



Pimenta Branca 3g
ref.R52

Dica de uso: A pimenta branca é ideal para temperar pratos de sabor suave, e delicadamente picante, usada em molhos claros, sopas, peixes e frutos do mar, carnes brancas, ovos, omeletes, vegetais, purês, massas, risotos, pratos asiáticos, queijos e fondues.



Pimenta Calabresa Flocos 20g ref.R57

Dica de uso: Possui aroma e sabor picante e é uma excelente combinação com: carnes, peixes, frutos do mar, cozidos, sopas e receitas com ovos. Cai como uma luva e é usada para deixar os molhos, geleias, peixes, aves e outros tipos de carnes bem mais saborosos.



Pimenta Preta Grão 30g ref.R59

Dica de uso: Pode ser usada em saladas de verduras e legumes, ovos, omeletes e suflês. Funciona bem inteira em ensopados, caldos e conservas.



Pimenta Preta Moída 30g ref.R61

Dica de uso: Polvilhar em carnes grelhadas, peixes, massas, sopas, purês de batata e muito mais.



Vinagrete 14g
ref.67

Dica de uso: Vinagrete é uma maneira prática de adicionar sabor e frescor a pratos sem a necessidade de ingredientes frescos, sendo ideal para saladas, carnes e legumes.



Ervas Finas 10g
ref.R25

Dica de uso: Pode ser utilizado nas receitas de carnes, peixes, marinados, saladas, massas, sopas, patês, arroz e entre outros pratos.

LINHA TUBO

• Chás

EMBALAGEM: DISPLAY C/ 12 UNID.



Endro Drill 22g
ref.R23

Dica de uso: Pode ser consumido quente ou gelado, como chá em forma de infusão e no chimarrão.
Dica extra: Coloque no fundo da cuia.



Erva Doce 22g
ref.R24

Dica de uso: Pode ser consumido quente ou gelado, como chá em forma de infusão e no chimarrão.
Dica extra: Coloque no fundo da cuia.



Funcho 20g
ref.R26

Dica de uso: Pode ser consumido quente ou gelado, como chá em forma de infusão e no chimarrão.
Dica extra: Coloque no fundo da cuia.



Kit Chima 15g
ref.R29

Dica de uso: Pode ser consumido quente ou gelado, como chá em forma de infusão e no chimarrão.
Dica extra: Coloque no fundo da cuia.

LINHA TUBO

• Especiarias



Canela Casca 20g
ref.R10

Dica de uso: Pode ser usado no preparo de molhos, caldos, cremes e sopas. Também em bebidas como o chimarrão, drinks e água aromatizada.



Canela Moída 25g
ref.R11

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada usada em tortas e bolos. Polvilhar em cima de frutas e bebidas como chás, cafés, chocolate quente e sucos.



Coentro 20g
ref.R16

Dica de uso: Usado em peixes, carnes bovina, cordeiro e suína. Dá sabor à aves assadas ou grelhadas, frutos do mar, sopas, legumes, nos temperos das massas de linguças, salames e embutidos, caldos, pães e outras receitas.



Cravo da Índia 20g
ref.R18

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada usada em tortas e bolos. Polvilhar em cima de frutas e bebidas como chás, cafés, chocolate quente e sucos.



Cravo da Índia Moído 25g
ref.R19

Dica de uso: Super versátil, sendo utilizada usada em tortas e bolos. Polvilhar em cima de frutas e bebidas como chás, cafés, chocolate quente e sucos.



Gengibre Moído 30g
ref.R27

Dica de uso: É uma especiaria muito versátil que pode ser usada tanto em doces quanto em salgados, proporcionando um toque aromático e picante às receitas. Pode ser misturada com outras especiarias, massas e pães, molhos, e também em bebidas.



Mostarda em Pó 30g
ref.R43

Dica de uso: A mostarda em pó é uma aliada para realçar sabores e proporcionar um toque picante e agradável em diversas receitas, pode ser incorporada em carne para hambúrguer, massas, risotos, molhos, caldos, vinagrete e marinadas.



Noz Moscada Grão 20g
ref.R44

Dica de uso: Pode ser usada em legumes, sopas, caldos, cremes, molhos brancos, stroganoffs, nhoques, risottos, batatas gratinadas. Muito usada em sobremesas e bebidas, como smoothies, chás, cappuccinos e chocolates quentes.



Noz Moscada Moída 30g
ref.R45

Dica de uso: Pode ser usada em legumes, sopas, caldos, cremes, molhos brancos, stroganoffs, nhoques, risottos, batatas gratinadas. Muito usada em sobremesas e bebidas, como smoothies, chás, cappuccinos e chocolates quentes.



Sálvia Desid. em Flocos 5g
ref.R65

Dica de uso: É uma erva aromática com um sabor forte e levemente picante, que combina bem com vários pratos, como carnes suínas e bovinas, legumes, sopas, massas. Também é usado em chás em forma de infusão.

LINHA TUBO

• Multiuso



Bicarbonato de Sódio 60g
ref.R8

Dica de uso: Pode ser usado na limpeza, culinária e higiene pessoal.

LINHA GOURMET

 EXPOSIÇÃO PONTO DE VENDA: Próximo ao açougue.

A linha possui uma embalagem que traz praticidade e um toque a mais a sua cozinha!



Adobo 90g
ref.844- 3

Dica de uso: Pode ser usado para temperar carnes, legumes e peixes grelhados resultando em refeições equilibradas e saborosas.



Ana Maria 190g
ref.842- 7

Dica de uso: Pode ser utilizado para temperar arroz, feijão, ensopados, caldos, aves, carnes, peixes, saladas, sopas ou como preferir.



Cebola, Alho e Salsa 140g
ref.725- 0

Dica de uso: Uma composição muito versátil, podendo ser usada em diversos pratos, sendo ideal para temperar carnes, molhos, massas e arroz.



Chimichurri com pimenta 150g
ref.725- 0

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.



Chimichurri sem Pimenta 140g
ref.723- 4

Dica de uso: Pode ser usado como molho no churrasco, no preparo de carnes, legumes, saladas, em cima do queijo no sanduíche, omeletes ou como preferir.



Cúrcuma (Açafrão da Terra) 190g
ref.843- 5

Dica de uso: Pode ser usado em sopas, caldos, ensopados, curries, arroz, legumes, ovos mexidos, pães, massas e shots matinais.



Dry Rub 170g
ref.738- 2

Dica de uso: Extremamente aromático, utilizado para preparar carnes bovina, suína, cordeiro, aves, peixes e dar um toque especial em molhos, cremes, saladas e canapés.



Chef Edu 150g
ref.726- 9

Dica de uso: Pode ser usado em preparos de carnes, peixes, arroz, molhos e caldos.

LINHA GOURMET

• Temperos



Lemon Pepper
220g
ref.724- 2

Dica de uso: Excelente para carnes bovina, suína, cordeiro, peixes e também um toque especial nas saladas, vegetais cozinhos, molhos e massas.



Meu feijão 190g
ref.725- 0

Dica de uso: Usado para temperar feijão e dar-lhe um sabor suave e um caldo consistente.



Páprica Defumada 190g
ref.721- 8

Dica de uso: Ideal para carnes, molhos, legumes, linguças, salames, lombos, batatas, salpicada na batata frita e no hamburger.



Páprica Picante 220g
ref.722- 6

Dica de uso: Ideal para carnes, molhos, legumes, linguças, salames, lombos, batatas, salpicada na batata frita e no hamburger.

LINHA ALHOS

• Alhos

Crocância e sabor marcante para finalizar e transformar qualquer prato.



Pimenta Calabresa 120g
ref.845- 1

Dica de uso: Use para dar um toque picante a pizzas, molhos, carnes e pratos italianos. Sabor intenso na medida!



Alho Frito 80g
ref.364- 6

Dica de uso: Perfeito para finalizar pratos, trazendo crocância e sabor marcante, Use como toque especial em saladas, massas, carnes e risotos. Ideal para temperar e decorar, deixando suas receitas mais saborosas.



LINHA GOURMET

• Churrasco e Dia a dia

Realce natural para carnes, com granulometria ideal e combinações irresistíveis.

EXPOSIÇÃO PONTO DE VENDA: Próximo ao açougue.



Sal de Parrilla
Com Cebola, Alho e Salsa
300g - ref.649- 4



Sal de Parrilla
Chimichurri 300g - ref.848- 6



Sal de Parrilla
Tradicional 300g
ref.687- 4



Sal de Parrilla Pimenta
Preta Defumada 350g
ref.719- 6

Dica de uso: Pode ser usado para temperar carnes, legumes e peixes grelhados resultando em refeições equilibradas e saborosas.

LINHA MOLHOS

• Temperos

Nossa linha de molhos foi criada para realçar o sabor dos seus pratos, trazendo o toque ideal para carnes, petiscos, saladas, grelhados e muito mais. Do leve ao picante, do clássico ao surpreendente.



Molho de Alho 150
ref.885- 0

Sabor: Intenso e cremoso, com gosto marcante de alho.

Dica de uso: Churrasco, petiscos, sanduíches, hambúrgueres e saladas.



Molho de Alho
para Galeto 150g
ref.888- 5

Sabor: Alho com ervas e acidez leve.

Dica de uso: Tradicional com galeto assado, frango grelhado, marinadas, peixes grelhados e carnes brancas.



Molho Inglês 150g
ref.887- 7

Sabor: Levemente adocicado, ácido e defumado.

Dica de uso: Tempero de carnes vermelhas, hambúrgueres, molho para saladas (ex: molho Caesar), sopas e caldos.



Molho de Shoyu 150g
ref.886- 9

Sabor: Salgado.

Dica de uso: Culinária Oriental, marinar carnes, molho de refogados (legumas, arroz frito, macarrão asiático) e molhos teriyaki.



Molho de Pimenta 150g
ref.411- 1

Sabor: Picante.

Dica de uso: Acompanhamento de pratos prontos, hot dogs, churrasco, molhos caseiros, ensopados e saladas.



Bobina para impressora térmica

80x80m





TRÍPLICE ALIANÇA

DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

@triplicealiancadistribuidora

Tríplice Aliança Distribuidora LTDA | CNPJ: 63.587.164/0001-87
Rua Emílio Tag, 115 – Bairro Laranjeiras – Bom Retiro do Sul/RS – CEP 95870-000