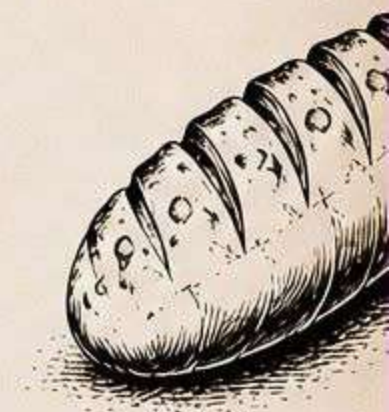


MOTASA

A marca da panificação

LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ESPECIAL

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

25KG



PRÉ PRONTA PÃO FRANCÊS PLUS

MISTURA PRONTA LONGA FERMENTAÇÃO

25KG



MISTURA PRONTA PÃO FRANCÊS LUSA MIX OURO

SUPOORTA LONGA FERMENTAÇÃO

25KG



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

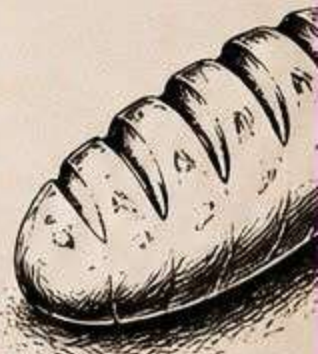


QUALIDADE QUE GERA RESULTADOS



Moinho Estrela

LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



PANFÁCIL PANIFICAÇÃO PREMIUM EXTRA CLARA

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

25KG



STARMIX PÃO FRANCÊS

MISTURA PARA PANIFICAÇÃO

25KG



PANFÁCIL PROFISSIONAL PASTEL & FRITOS

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - TIPO 1 ESPECIAL PARA PASTEL & FRITOS

5KG



PANFÁCIL PROFISSIONAL PIZZA

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO PARA PIZZA

5KG



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA NOBRE
MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO FRANCÊS

25KG



FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PÃO DOCE
MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DOCE

25KG



FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA EXTRA
MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO FRANCÊS

25KG



FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PÃO CONGELADO
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM
FERRO E ÁCIDO FÓLICO

25KG



FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA NOBRE PANIFICAÇÃO
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM
FERRO E ÁCIDO FÓLICO

25KG



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO



LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



BIANCA *Pão Congelado*

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA
COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

-  Ideal para pães congelados e pré-assados
-  Enriquecida com ferro e ácido fólico
-  Qualidade e rendimento para sua produção



MAXI *Pão Francês*

MISTURA PARA PÃO FRANCÊS

-  Volume e maciez que impressionam
-  Mais rendimento e economia
-  Praticidade e qualidade no dia a dia



MAXI PREMIUM

MISTURA PARA PÃO FRANCÊS

-  Desempenho superior para pães perfeitos
-  Maior volume e miolo uniforme
-  Qualidade premium em cada detalhe



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO



QUALIDADE QUE
GERA RESULTADOS

BUNGE

LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



BTX PÃO FRANCÊS PLUS

- ⏰ Fermentação prolongada
- 🍞 Redução do desperdício
- 👨‍🍳 Padronização e praticidade



BEM FÁCIL MIX

- 👨‍🍳 Fácil de preparar
- 🍞 Sabor e maciez
- 💰 Ótimo custo-benefício



PREDILETA PÃO FRANCÊS

- 👨‍🍳 Facilita o manuseio da receita
- 💰 Bom custo-benefício
- 🏆 Ótima performance



PREDILETA FARINHA DE TRIGO

- 🌾 Enriquecida com ferro e ácido fólico
- 🍞 Pães com mais sabor e crocância
- ⏰ Boa tolerância à fermentação



PACÍFICO FARINHA DE TRIGO

- 🌾 Enriquecida com ferro e ácido fólico
- 💰 Produto econômico
- 🏆 Ótimo custo-benefício



PACÍFICO SUPERMIX

- 👨‍🍳 Praticidade no preparo
- 🍞 Pães com mais volume e maciez
- 💰 Ótimo custo-benefício



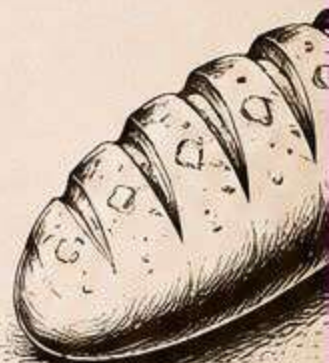
DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO



QUALIDADE QUE GERA RESULTADOS



LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



NITA MIX *Pão Francês*

MISTURA PARA PANIFICAÇÃO

-  Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico
-  Ideal para pães franceses e similares
-  Mais volume, maciez e ótimo rendimento



NITA *Pão Congelado*

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PÃO CONGELADO

-  Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico tipo 1
-  Ideal para pães congelados e pré-assados
-  Ótimo desempenho e padronização



LENA MIX *Pão Francês*

MISTURA PRONTA PARA PANIFICAÇÃO

-  Praticidade e agilidade no preparo
-  Pães com melhor volume, sabor e maciez
-  Enriquecida com ferro e ácido fólico



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

M. Dias Branco

Sonhar, realizar, crescer

LINHA

PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL

25 KG



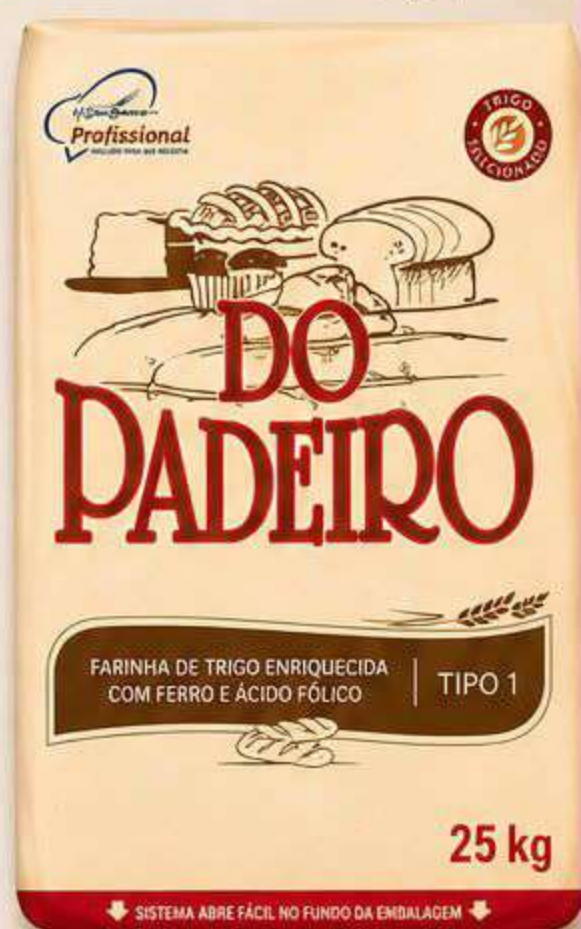
MEDALHA DE OURO
TRADICIONAL

- Excelente absorção
- Maior rendimento na fabricação de pão francês
- Melhor crocância



MEDALHA DE OURO
EXTRA CLARA

- Farinha clara e uniforme
- Maior rendimento e volume
- Ideal para pães especiais



DO PADEIRO

- Versátil para diversas receitas
- Ótima absorção e rendimento
- Ideal para pães, bolos e massas

- DESEMPENHO PROFISSIONAL
- ALTO RENDIMENTO
- QUALIDADE CONSISTENTE
- PADRONIZAÇÃO E PRATICIDADE
- MAIS SABOR E QUALIDADE



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

QUALIDADE QUE
GERA RESULTADOS



M. Dias Branco

Sonhar, realizar, crescer



LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG



FINNA MIX PÃO FRANCÊS

- Enriquecida com ferro e ácido fólico
- Ideal para pães franceses
- Excelente volume e crocância

FINNA MIX ESPECIAL PÃO FRANCÊS

- Padronização de receitas
- Mais maciez e volume
- Melhor absorção e desenvolvimento

FINNA MIX EXTRA CLARA PÃO FRANCÊS

- Maior rendimento em pão francês
- Pães mais brancos e crocantes
- Melhor estruturação e desenvolvimento



DESEMPENHO
PROFISSIONAL



ALTO
RENDIMENTO



QUALIDADE
CONSISTENTE



PADRONIZAÇÃO
E PRATICIDADE



MAIS SABOR
E QUALIDADE



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

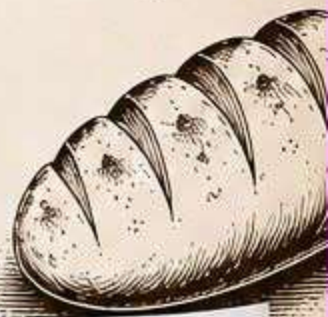
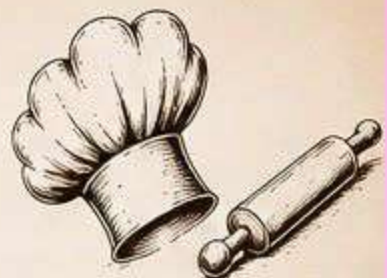


QUALIDADE QUE
GERA RESULTADOS



BUNGE

LINHA FOOD SERVICE



BOLO DE AIPIM

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais

BOLO DE MILHO

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais

PÃO DE LÓ

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais

BOLO DE CHOCOLATE

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais



BOLO DE LARANJA

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais



BOLO DE COCO

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais



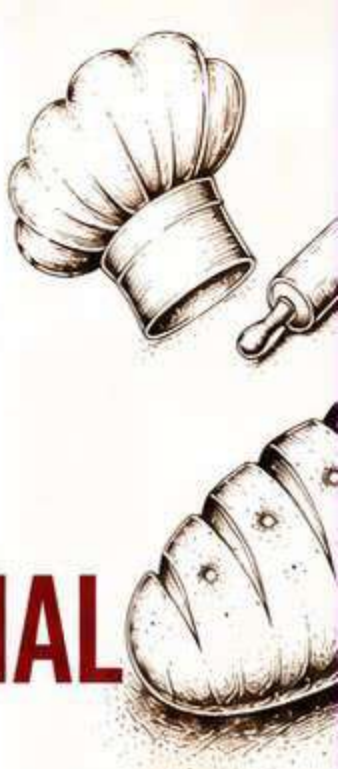
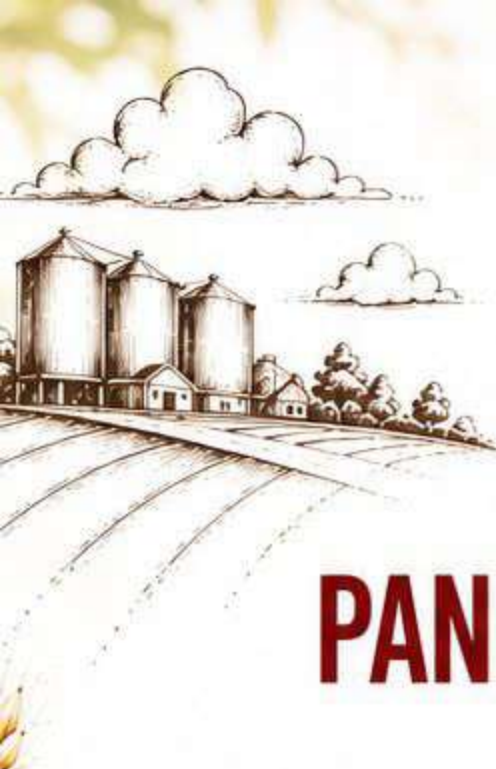
BOLO NEUTRO

- 👤 Sabor caseiro
- ⌚ Fácil e rápido de preparar
- 🍴 Rende mais



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

QUALIDADE QUE
GERA RESULTADOS



SP TRIGO CENTER

DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

LINHA PANIFICAÇÃO E INDUSTRIAL 25 KG

MIX PÃO FRANCÊS

FERTILLE

MIX PÃO FRANCÊS

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA
COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

PESO LÍQUIDO
25KG

SP TRIGO CENTER

FARINHA DE TRIGO
ESPECIAL TIPO 1

FERTILLE

FARINHA ESPECIAL

FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA
COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

PESO LÍQUIDO
25KG

SP TRIGO CENTER

FERTILLE MIX PÃO FRANCÊS



- Enriquecida com ferro e ácido fólico
- Ideal para pães franceses
- Excelente volume e crocância



- Maior rendimento em pão francês
- Pães mais brancos e crocantes
- Melhor estruturação e desenvolvimento

 **DESEMPENHO
PROFISSIONAL**

 **ALTO
RENDIMENTO**

 **QUALIDADE
CONSISTENTE**

 **PADRONIZAÇÃO
E PRATICIDADE**

 **MAIS SABOR
E QUALIDADE**



 DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO



**QUALIDADE QUE
GERA RESULTADOS**

M. Dias Branco

Sonhar, realizar, crescer

LINHA

FOOD SERVICE



Qualidade e rendimento
que fazem a diferença
no seu dia a dia.



FINNA MIX PASTEL

- Massa sequinha e crocante
- Ótimo rendimento
- Fácil manuseio e consistência ideal

FINNA MIX PIZZA

- Massa leve e aerada
- Longa fermentação
- Alta hidratação e fermentação estável

FINNA MIX TRADICIONAL

- Versátil para diversas receitas
- Ótimo rendimento
- Ideal para pães e massas



DESEMPENHO PROFISSIONAL

Resultados consistentes
em todas as receitas



ALTO RENDIMENTO

Mais produção com
excelente performance



QUALIDADE CONSISTENTE

Padrão superior que
garante confiança



PADRONIZAÇÃO E PRATICIDADE

Facilidade no preparo e
padronização das receitas



MAIS SABOR E QUALIDADE

O sabor que valoriza
seus produtos



DISTRIBUIDORA DE FARINHA DE TRIGO,
EMBALAGENS E PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO



QUALIDADE QUE
GERA RESULTADOS