

 *J. Macêdo*

CATÁLOGO *profissional*




Dona Benta
· Profissional ·

Branca de Neve
Profissional

fama

PREMIATA

Panette

SM

Brandini
PROFISSIONAL

J. Macêdo

Dona Benta

• Profissional •



Dona Benta Profissional é da J. Macêdo e representa o gosto do que é bem feito e a força da alimentação fora do lar, na qual a comida é uma fonte de afeto e de realização profissional.

Tem sua origem na cozinha de casa, por isso entende os hábitos e costumes dos consumidores, apresentando solução completa, prestação de serviço diferenciado com excelência, proximidade e afeto nas relações comerciais.

Tudo é feito com receitas especiais, na medida certa, com padrão de qualidade estável e constante, acrescentando ao produto final um gostinho de comida caseira e artesanal.

Dona Benta Profissional é uma marca próxima, criativa, segura e experiente, inspirando seus usuários a criar produtos saborosos e rentáveis.

Dona Benta Profissional é uma autoridade da alimentação fora do lar, sabe tudo, sabe ensinar e aprender e contribui para a evolução do negócio de seus clientes.

Dona Benta existe para nutrir as relações de amor, de afeto e de carinho das famílias brasileiras.





FARINHA *de trigo*

Farinhas

- Panificação de alta qualidade e confeitaria fina



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPLHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1228	FAR TRIGO RES ESP DBENTA PROF 25KG - RÁFIA	25KG	SACO	10	2,398	25	7896005212288	-	1101.00.10	1704403	3
1230	FAR TRIGO DBENTA PROF 25KG - RÁFIA	25KG	SACO	10	2,398	25	7896005212301	-	1101.00.10	1704403	3
1231	FAR TRIGO DBENTA PROF 50KG - RÁFIA	50KG	SACO	10	1,820	50	7896005212318	-	1101.00.10	1704404	3
2544	FAR TRIGO RES ESP DBENTA PROF 25KG - PAPEL	25KG	SACO	8	16.677	25	7896005210901	-	1101.00.10	1704403	3
2545	FAR TRIGO DBENTA PROF 25KG - PAPEL	25KG	SACO	8	16.677	25	7896005210949	-	1101.00.10	1704403	3



- Maior uniformidade e estabilidade
- Mais crocância no produto final

FARINHA

para pizza



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1235	FAR PIZZA DBENTA PROF 5X5KG - PLÁSTICO	5x5KG	FD	6	1,005	5	7896005212356	17896005212353	1101.00.10	1704402	5
1271	FAR PIZZA DBENTA PROF 5X5KG - PAPEL	5x5KG	FD	4	1,327	5	7896005212714	17896005212711	1101.00.10	1704402	5

- Maior uniformidade e estabilidade
- Mais crocância no produto final

FARINHA

para pastel



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1238	FAR PASTEL DBENTA PROF 5X5KG - PLÁSTICO	5x5KG	FD	6	1,005	5	7896005212387	17896005212384	1101.00.10	1704402	5
1272	FAR PASTEL DBENTA PROF 5X5KG - PAPEL	5x5KG	FD	4	1,327	5	7896005212721	17896005212728	1101.00.10	1704402	5

- Garantia de obter um produto com fonte de fibras e energia, maciez e sabor

MISTURA para pão



- Mistura de farinha de trigo com ingredientes selecionados

COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1250	MIST P/PÃO FRANCÊS DBENTA PROF 25KG	25KG	SACO	10	2,398	25	7896005212509	-	1901.20.90	1704612	3
1251	MIST P/PÃO INT RESERVA DBENTA PROF 10KG	10KG	SACO	-	-	10	7896005212516	-	1901.20.90	1704607	2

- Mais praticidade e sabor bem destacado
- Uniformidade, maior volume, maciez e sabor caseiro

MISTURA para bolo



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1243	MIST P/BOLO NEUTRO DBENTA PROF 5KG	5x5KG	SACO	10	0,792	5	7896005212431	-	1901.20.90	1704600	9
1240	MIST P/BOLO CHOCOLATE DBENTA PROF 5KG	5x5KG	SACO	10	0,792	5	7896005212400	-	1901.20.90	1704600	9
1241	MIST P/BOLO LARAN DBENTA PROF 5KG	5x5KG	SACO	10	0,792	5	7896005212417	-	1901.20.90	1704600	9

- Pães com melhor aspecto visual
- Excelente uniformidade e volume

REFORÇADOR *de farinha*



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1711	REFORÇADOR DBENTA PROF 4KG	4KG	SACO	10	0,827	4	7896005217115	-	1901.20.90	-	4

- Uniformidade de ação e produção

FERMENTO *biológico*



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1261	FERMENTO FERMIX DOCE DBENTA PROF 20X500G	20X500G	CX	6	1,424	10	7896005212615	17896005212612	2102.30.00	-	24



PROFISSIONAL

Brandini Profissional é uma marca que fornece farinha de trigo de boa qualidade e com um excelente custo-benefício para padarias e confeitarias. É a escolha ideal para quem busca um produto versátil que garanta excelentes resultados em diversos tipos de receitas.

- Excelente custo-benefício

FARINHA de trigo



Farinhas

COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPLIHAMENTO	CUBAGEM (m³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1234	FAR TRIGO BRAND PROF 50KG	50KG	SACO	10	1,82	50	7896005212349	-	1101.00.10	17.044.04	3
1309	FAR TRIGO BRAND PROF 25KG - RAFIA	25KG	SACO	10	2,39	25	7896005213094	-	1101.00.10	17.044.03	3



Seguindo um rigoroso padrão de qualidade com análises e testes frequentes, a Farinha MSM apresenta excelentes estabilidade, uniformidade e alta absorção de água, possibilitando assim um maior rendimento final.



A MSM Semolina possibilita o preparo de produtos, cujo resultado esperado seja uma coloração mais clara. Indicada principalmente para aplicações como massas, pães especiais de curta ou longa fermentação, congelados, produtos de confeitaria, entre outros.

FARINHA de trigo



Farinhas

COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPLHAMENTO	CUBAGEM (m ³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
2114	FAR TRIGO SEM MSM 25KG	25KG	SACO	8	785,03	25	7896534700218	-	1101.00.10	17.044.03	
2115	FAR TRIGO SEM MSM 5x5KG	5x5KG	FD	7	1,596	5	7896534700263	17896005221157	1101.00.10	17.044.02	5
2116	FAR TRIGO T1 MSM 25KG	25KG	SACO	8	841,10	25	7896534700133	-	1101.00.10	17.044.03	3

Sua fórmula possui aditivos, que **melhoram a extensibilidade da massa e uniformidade do produto final**. Permite o preparo de pizzas conforme a sua receita, facilitando o processo de produção.

FARINHA *para pizza*



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m ³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
2108	FAR PIZZA MSM 5X5KG	5x5KG	FD	7	1,596	5	7896534700515	17896005221089	1101.00.10	17.044.02	5

Sua composição especial proporciona bolhas e crocância ideais para o produto, além de menor absorção de gordura.

FARINHA *para pastel*



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m ³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
2121	FAR PASTEL MSM 5X5KG	5x5KG	FD	5	1015	5	7896534700522	17896005221218	1101.00.10	17.044.02	5



A Farinha Branca de Neve é a escolha ideal para a panificação, oferecendo qualidade e consistência para produtos de maior valor agregado. Com aplicação recomendada na panificação, além de ser versátil para massas, biscoitos e bolachas, esta farinha proporciona um excelente custo-benefício. Sua utilização é especialmente indicada na produção diversificada de pães, garantindo bons resultados.

Farinha

FARINHA
de trigo



COD. SKU	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VERSÃO	UNID.	EMPILHAMENTO	CUBAGEM (m ³)	PESO TOTAL	EAN	DUN	NCM	CEST.	VALIDADE (MESES)
1232	FAR TRIGO BNEVE 50KG	50KG	SACO	10	-	50	7896005212325	-	1101.00.10	17.044.04	3

FARINHAS *industriais*

*Para informações sobre as diferentes embalagens,
contate um de nossos vendedores.



fama

A farinha de trigo Fama é ideal para biscoitos, pois oferece uma maior maquinabilidade no preparo, gerando excelente uniformidade e sabor. Com Fama, você pode preparar diversos tipos de biscoitos, desde os mais simples até os mais elaborados, com recheios, coberturas e formatos variados. Fama é uma marca da J.Macêdo, que investe em tecnologia e inovação para oferecer praticidade para indústria.



Panette

A farinha de trigo Panette é ideal para pães, pois oferece um equilíbrio, o que garante um alto volume, rendimento e leveza. Com Panette, você pode fazer pães de todos os tipos, como francês, integral, doce, salgado, recheado e artesanal. Panette é uma marca da J.Macêdo, que tem uma longa tradição e experiência em panificação.

PREMIATA

A farinha de trigo Premiata é ideal para massas, pois proporciona uma ótima performance. Com Premiata, você pode fazer massas frescas ou secas, pastel e massas de sêmola como: espaguete, lasanha, ravióli, nhoque e muito mais. Premiata é uma marca da J.Macêdo, que investe em tecnologia e qualidade para oferecer os melhores produtos.







J. Macêdo

O sabor de fazer bem feito

SAC 0800 726 2020 • www.jmacedo.com.br