

CATÁLOGO DE PRODUTOS

# CANAL FESTAS

AB | BRASIL





# BEM-VINDO

AO PORTFÓLIO DE PRODUTOS  
PARA CANAL FESTAS!





Em 1932, a panificação no Brasil começou a evoluir, graças à fundação da primeira fábrica de **fermento biológico fresco da Fleischmann**, em Petrópolis (RJ). Pertencente ao **Grupo ABF** (Associated British Foods), quarto maior produtor de alimentos da Europa e um dos dez maiores do mundo, a marca foi desenvolvendo novos produtos, com o passar dos anos, e adquirindo outras marcas, para continuar na missão de revolucionar o mercado, oferecendo produtos inovadores e de qualidade para que os apaixonados por Panificação e Confeitaria possam expressar sua criatividade.

Neste catálogo, apresentamos as soluções completas para o Canal Festas, das nossas marcas **Ovomaltine®**, **Fleischmann**, **Gran Finale**, **Jordans** e **Twinings**. O conteúdo está dividido por categorias para facilitar sua busca por informações, e cada produto vem acompanhado da embalagem, uma breve descrição e do código de referência.

Aqui você encontra também uma tabela com as informações cadastrais de cada produto para facilitar os seus pedidos.

Aproveite, tire suas dúvidas e se mantenha informado sobre tudo o que oferecemos para você!

# ÍNDICE

## 5 Produtos OVOMALTINE®

---

Flocos Crocantes; Tipo Suíço; Barras de Chocolate; Creme Crocante; Rocks.

## 25 Produtos (salgados) FLEISCHMANN

---

Salgadinho; Pão de Queijo e Chipa; Pão de Batata; Pães Especiais; Fermento Biológico Seco Instantâneo; Melhorador, Aditivo e Condicionador.

## 37 Produtos JORDANS

---

Granola.

## 11 Produtos (doces e bolos) FLEISCHMANN

---

Creme Vegetal Tipo Chantilly; Bolos Tradicionais; Bolos Premium; Chocomousse; Cobertura e Recheio; Aroma; Muffins e Mini-Bolos; Donuts e Sonhos; Chocolate em Pó; Fermento Químico; Gelatina.

## 33 Produtos GRAN FINALE

---

Chantilly; Recheios; Chocolate em Pó; Creme Culinário.

## 41 Produtos TWININGS

---

Chás.







**Ovomaltine®**

The image features the Ovomaltine logo centered on a bright orange background. The logo consists of the word "Ovomaltine" in a bold, blue, sans-serif font with a white outline and a registered trademark symbol (®) at the end. The text is slanted upwards from left to right. Behind the text is a glowing yellow sunburst with radiating lines, all contained within a thin yellow circular border. A golden wheat wreath is positioned behind the text, partially overlapping the sunburst. The background is decorated with blue, jagged, starburst-like shapes in the corners.



# FLOCOS CROCANTES

Deixe suas receitas mais gostosas e crocantes com Ovomaltine®.

## Flocos Extra Crocantes

2200011 - (12sch X 750g)



IDEAL PARA TRANSFORMADORES

## Flocos Crocantes

2200012 - (12sch X 750g)



IDEAL PARA TRANSFORMADORES

## Flocos Crocantes Pote

2200010 - (24un X 400g)



PARA ARMAZENAR

## Flocos Crocantes

2200006 - (12un X 190g)



ITEM DE ENTRADA

## Flocos Crocantes

2200015 - (12un X 300g)

2210100 - (30un X 300g)



PRINCIPAL ITEM DA LINHA

## Flocos Crocantes

2210090 - (14un X 600g)



VERSÃO ECONÔMICA

- Incrível combinação - sabor único e a famosa crocância.
- Aplicações a frio ressaltam o sabor e a crocância.

- Ideal para o transformador.
- Para ser usado em sorvete, brigadeiro, receitas em geral e no leite.

AB | BRASIL



AB | BRASIL

# TIPO SUIÇO

Receita Original da Suíça, com  
50% de extrato de malte.

## Ovomaltine® Tipo Suíço

2210091 - (12un X 300g)



- Receita original (50% de extrato de malte).
- Sugestão de consumo: leite quente e receitas.





# BARRAS DE CHOCOLATE

Três sabores das extraordinárias barras de chocolate Ovomaltine®, em formato divertido e inovador.

## Ovomaltine® Barra Chocolate ao Leite

2210230 - (8dp X 12un X 90g)



## Ovomaltine® Barra Chocolate Branco

2210231 - (8dp X 12un X 90g)



## Ovomaltine® Barra Chocolate Mesciado

2210232 - (8dp X 12un X 90g)



- Os crocantes flocos de Ovomaltine® misturados com um chocolate delicioso.

AB | BRASIL



# CREME CROCANTE

Esta deliciosa combinação de Ovomaltine® vai surpreender com toda sua crocância e cremosidade.

## Ovomaltine® Creme Crocante

2210124 - (12pt X 260g)



## Ovomaltine® Creme Crocante

2210151 - (6pt X 660g)



## Ovomaltine® Creme Profissional

2210372 - (4unX2,1kg)



- Pode ser aplicado em todos os tipos de sobremesas.
- Ideal para recheios de cremes, bolos, bombons, waffles e muito mais.
- Excelente para cobertura de tortas.
- Sabor único - fórmula exclusiva, com 33% de Ovomaltine® em pó.

- Sabor e crocância de Ovomaltine® com toque de avelã em versão mais fluida, perfeita para mescla, cobertura de sorvetes e bolos, recheios e muito mais.



AB | BRASIL



# ROCKS

Crocantes flocões de Ovomaltine® cobertos com chocolate ao leite. Diferente, inovador e delicioso para comer a qualquer hora e lugar.

## Ovomaltine® Rocks

2210233 - (9dp X 8un X 90g)



## Ovomaltine® Rocks

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



## Ovomaltine® Rocks

2210235 - (9sc X 2tr X 8un X 40g)



## Ovomaltine® Rocks

2210340 - (32un X 110g)



## Ovomaltine® Rocks Mesclado

2210350 - (6dp X 18un X 40g)



## Ovomaltine® Rocks Mesclado

2210351 - (32un X 110g)



• Prático e fácil de abrir.

AB | BRASIL





**FLEISCHMANN**<sup>®</sup>

DOCES E BOLOS

FLEISCHMANN



# Creme Vegetal Tipo Chantilly

## Chantilly Tradicional

2110404 - (12x1L)



- Altamente versátil nas aplicações (bases, recheios, coberturas e sobremesas de modo geral).
- Sabor delicado e levemente adocicado.
- Textura lisa, suave e de fácil aplicação.
- Rende até 4x o volume inicial.
- Coloração branca.
- Pode ser usado em garrafa sifão.



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

2110406 - (12x1L)



- Excelente para decorações com alta definição e/ou maior estabilidade.
- Coloração branca e leve brilho.
- Não racha e não forma bolhas.
- Consistência firme e cremosa.
- Estabilidade no congelamento e descongelamento.

## Chantilly Chocolate

2110405 - (12x1.1L)



- Sabor e cor intensos de chocolate.
- Textura ultracremosa para tortas, mousses, pavês e acompanhamento de sobremesas.
- Textura lisa, suave e de fácil aplicação.
- Estabilidade prolongada sem perder a coloração.
- Não deforma e não racha.

## Chantilly

2110390 - (27 un X 200ml)



- Mais doce e saboroso.
- Melhor consistência.
- Não derrete.
- Não desmorona.
- Usado como cobertura de bolos e sobremesas.

## Chantilly Spray

2210034 - (12 un X 250g)





# Bolos Tradicionais

## Mistura para Bolo Aipim

2100159 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor equilibrado e característico.
- Casca dourada e úmida, com ótima simetria.
- Miolo compacto e cremoso.

## Mistura para Bolo Coco

2100164 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor suave de Coco.
- Miolo úmido – estrutura uniforme.
- Casca com cor característica e ótima simetria.

Sabor delicioso, com textura macia e boa resistência.

## Mistura para Bolo Milho

2100160 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor e aroma natural e acentuado, característicos do Milho.
- Miolo úmido, com excelente cor - estrutura uniforme.
- Alto crescimento no forno, ótima textura.

## Mistura para Bolo Fubá

2100162 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor característico de bolo de Fubá caseiro.
- Miolo com cor característica - estrutura uniforme.
- Alto crescimento no forno, ótima textura.

## Mistura para Bolo Limão Cremoso

2100161 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor suave e agradável de Limão.
- Miolo úmido - estrutura uniforme.
- Casca com cor característica e ótima simetria.

## Mistura para Bolo Laranja

2100168 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor equilibrado de Laranja.
- Miolo úmido - estrutura uniforme.

## Mistura para Bolo Baunilha

2100341 - (cx 16pc X 450g)



- Sabor neutro e levemente adocicado - aceita adição de sabores.





# Bolos Premium

## Mistura para Bolo Cenoura

2110492 - (20un X 390g)



- Miolo com estrutura uniforme.
- Casca com cor característica e ótima simetria.
- Produtividade – tempo de batimento de apenas 4 minutos.

## Mistura para Bolo Chocolate

2110470 - (20un X 390g)



- Sabor marcante de Chocolate.
- Casca com cor característica e ótima simetria.



Uma exclusiva seleção de misturas para deixar as receitas com sabor impecável.

## Mistura para Bolo Chocom

2110471 - (20un X 390g)



- Massa especial mais densa.
- Permite inclusões: pedaços adicionados na massa não afundam com o forneamento.

## Mistura para Bolo Brownie

2110280 - (16un X 450g)



- Formulação específica para resultado superior.
- Crocante por fora e molhadinho por dentro.
- Forma mais casquinha.

## Mistura para Bolo Chocomousse

2100156 - (16un X 450g)



- Intenso sabor de Chocolate.
- Miolo úmido, com excelente cor – estrutura uniforme.
- Casca com cor característica e ótima simetria.

## Mistura para Bolo Petit Gâteau

2110472 - (20un X 390g)



- Sabor e aroma intenso de Chocolate.

FLEISCHMANN



AB | BRASIL

# Cobertura e Recheio

## Fondant

2100355 - (6 X 2kg)



- Mantém coloração branca e brilho após refrigeração.
- Secagem rápida – não escorre após aplicado.
- Fácil aplicação, permite camadas finas.
- Permite adição de corantes, aromas e ingredientes, sem perder o brilho.

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.

## Mistura para Creme Recheio Cobertura Baunilha

2100060 - (12un X 1kg)



- Sabor e aroma artesanais.
- Ótima espalhabilidade – fácil de aplicar.
- Alta estabilidade – prolonga a validade das aplicações finais.
- Resistente a altas temperaturas – forneável.

# Aroma

Sentir aquele cheirinho suave de baunilha tomando conta da cozinha é bom demais! E fica ainda mais difícil de resistir com este aroma da Fleischmann.

## Aroma Baunilha

2100184 - (4dp X 12fr X 30ml)



- Para bolos, tortas e sobremesas em geral.
- Vem com bico dosador.
- Ótimo sabor e padronagem das receitas.
- Ótimo rendimento com alto poder aromatizante.



AB | BRASIL





FLEISCHMANN

AB | BRASIL

# Muffins e Mini-Bolos

Produtos ideais para base de receitas diversas – permitem grande variação de apresentações.

## Mistura para Muffins e Mini-Bolos

2100059 - (12x1kg)



- Sabor suave de Baunilha, com açúcar equilibrado.
- Textura macia – miolo com cor característica e uniforme.
- Casca úmida, com ótima simetria, sem quebrar na superfície.
- Versatilidade: pode ser usado em aplicações diversas.



# Donuts e Sonhos

Massa com excelente crescimento, proporciona um produto final macio e saboroso.

## Mistura para Donuts e Sonhos

2100058 - (12un X 1kg)



- Típica receita americana.
- Fácil manuseio.
- Depois de frito não solta gordura.
- Textura premium.
- Receita padronizada.



AB | BRASIL





# Chocolate em Pó

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

## Chocolate em Pó Solúvel 32%

2110243 - (24 X 200g)  
2110350 - (10un X 1kg)



- Sabor suave de cacau, receitas com sabor de chocolate ao leite.
- Ideal para receitas do dia a dia, pode ser utilizado em aplicações diversas: coberturas, recheios, caldas de chocolate e bebidas quentes.

## Chocolate em Pó Solúvel 50%

2110290 - (24 X 200g)  
2110351 - (10un X 1kg)



- Com sabor intenso de cacau.
- Ideal para receitas com mais sabor e cor de chocolate, pode ser utilizado em aplicações diversas: coberturas, recheios, caldas de chocolate e bebidas quentes.



# Fermento Químico

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

## Fermento Pó Químico

2100173 - (6 X 12 X 100g)

2100336 - (48 X 250g)

2100068 - (10 X 2kg)



- Melhor performance do mercado – ganho de volume após forneamento.
- Dupla ação: age na batedeira e no forno.
- Alta qualidade, antes e durante o processo de produção.
- Melhor textura e maior volume.
- Indispensável para bolos, tortas, biscoitos etc.



AB | BRASIL



FLEISCHMANN



AB | BRASIL

# Gelatina

Tem o sabor da sua receita favorita!  
A especialidade da nossa gelatina  
incolor é deixar suas receitas bem  
areadas e muito mais consistentes.

## Gelatina Sem Sabor

2100380 - (30cj X 24g)



- Para receitas criativas e versáteis.





**FLEISCHMANN**<sup>®</sup>

SALGADOS

FLEISCHMANN



AB | BRASIL

# Salgadinho

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

## Mistura para Salgadinho

2100019 - (3 un X 5kg)



- Textura da massa facilita o preparo e a modelagem.
- Permite aplicação de diferentes formatos e recheios.
- Massa leve, com casca crocante e sequinha.
- Pode ser congelado.



# Pão de Queijo e Chipa

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 Queijo

2100061 - (12un X 1kg)



- Casca dourada, fina e crocante.
- Permite agregar ingredientes para novas receitas.
- Miolo macio, mantém o frescor.
- Pode ser resfriado ou congelado.

## Mistura para Chipa

2110131 - (12un X 1kg)



- Casca crocante e saborosa.
- Coloração dourada.
- Mantém a estrutura uniforme.
- Prática e de fácil modelagem.



AB | BRASIL

FLEISCHMANN

# Pão de Batata

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

2100040 - (12un X 1kg)



## Mistura para Pão de Batata Standup Pouch

2100174 - (12un X 450g)



- Com flocos de batata e gema de ovo.
- Basta adicionar água e fermento biológico.
- Miolo leve, macio e úmido.
- Aceita todo tipo de recheio, sem vazar.
- Casca fina e macia.
- Sabor neutro e agradável.

AB | BRASIL



# Pães Especiais

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 Pão Integral Standup Pouch

2100178 - (12 X 450g)



- Pão leve e saboroso.
- Livre de açúcares, gorduras saturadas e gorduras trans.

## Mistura para Pão Caseiro Standup Pouch

2100179 - (12 X 450g)



- Massa versátil.
- Possibilita o preparo de pão doce, salgado, brioche, esfiha etc.

## Mistura para Pão Australiano Standup Pouch

2100322 - (12 X 450g)



- Conhecido pelo seu cheiro e cor característicos.
- Ótima opção para entradas.



# Fermento Biológico Seco Instantâneo

Fácil de ser estocado, por não necessitar de refrigeração, e mais prático: pode ser misturado diretamente à massa sem necessidade de diluição.

## Fermento Biológico Seco Instantâneo

2100123 - (72 X 100g)



## Fermento Biológico Seco Instantâneo

2100177 - (4 X 68 X 10g)



## Fermento Biológico Fresco

2100180 - (4 X 16 X 30g L3P2)



## Fermento Biológico Seco Instantâneo

2100070 - (20 X 500g)



- Líder mundial na categoria.
- Excelente performance e alto desempenho.
- Não precisa conservar em geladeira.
- Fácil de usar.
- Destinado ao segmento de panificação, pizzas e biscoitos fermentados.



## Fermento Biológico Seco Instantâneo

2100326 - (4 X 16 X 125g L125g P100g)

2100334 - (4 X 16 X 125g)



## Fermento Biológico Seco Instantâneo Massa Doce

2100124 - (20 X 500g)



- Fermento específico para massas doces.
- Recomendado para massas com teor de açúcar superior a 7,5% em base farinha.



AB | BRASIL

# Melhorador, Aditivo e Condicionador

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. O Aditivo e o Condicionador ajudam a prolongar a maciez. Auxiliam na conservação de produtos de Panificação e Confeitaria, estendendo a sua duração.

## Mais Macio

2210045 – (16dp X 20sch X 20g)



- Reduz o esfarelamento dos pães.
- Otimiza formulações.
- Aumenta e prolonga a maciez dos pães.
- Aumenta o tempo de prateleira de pães, bolos, biscoitos, massas e outros.

## Melhorador Pão Certo

2210046 – (6dp X 32un X 10g)



- Produto exclusivo e pioneiro na categoria.
- Melhora a qualidade da farinha de trigo e da receita.
- Para pães mais macios, volumosos e com melhor textura.
- Complemento para o Fermento Biológico Fleischmann.

## Antimofo e Anti-Rope

2100036 – (12un X 1kg)



- Evita as perdas com trocas e devoluções.
- Inibe o desenvolvimento de mofo e rope (bactérias).
- Aumenta o tempo de prateleira de pães, bolos, biscoitos, massas e outros.
- Diminui trocas, devoluções e perdas em gôndolas devido ao emboloramento.

## Melhorador em Pó Platinum

2100063 – (40un X 300g)



- Garante pães com melhor textura e volume.
- Reforça a rede de glúten das massas.
- Corrige as variações da farinha de trigo para um resultado uniforme.



# GRAN FINALE

FLEISCHMANN

A arte de fazer bem-feito



# Chantilly, Recheios e Chocolate em Pó

## Chantilly Gran Finale Tradicional

2110570 - (12x1L)

## Chantilly Gran Finale Chocolate

2110601 - (12x1L)



- Espatulamento extremamente liso.
- Não dessora, não faz bolha e não racha.
- Rendimento 4x (Tradicional) e 3x (Chocolate).
- Excelente tempo de bancada, antes e depois da aplicação.
- Excelente performance em congelamento e descongelamento.



Versátil e pronto para usar, pode ser usado tanto em receitas tradicionais quanto nas mais inovadoras. Tem alto rendimento e é fácil de armazenar!

## Recheio Gran Finale Brigadeiro

2110541 - Brigadeiro (6x1,8kg)



## Recheio Gran Finale Coco

2110600 - Coco (6x1,8kg)



## Recheio Gran Finale Morango

2110582 - Morango (6x1,8kg)



- Contêm leite e polpa de frutas.
- Alta cremosidade e espalhabilidade.
- Resistentes a altas temperaturas e forneamento.
- Podem ser usados direto como sobremesa.
- Excelente performance em congelamento e descongelamento.

## Chocolate em Pó Solúvel Gran Finale

2110571 - (10x1kg)



- Coloração escura, levemente avermelhada.
- Versatilidade e praticidade para aplicação em diversas receitas.
- Pode ser usado em bebidas quentes e frias.
- Fácil diluição em água, chantilly ou em outros ingredientes.

GRAN FINALE

FLEISCHMANN



AB|BRASIL

# Creme Culinário

Versátil e pronto para usar, tanto em receitas tradicionais quanto nas mais inovadoras. Tem alto rendimento e é fácil de armazenar!

## Creme Culinário

2110510 - (12x1kg)



- Pode ser congelado e gratinado.
- Contém leite.
- Não talha ao ferver.
- Aceita adição de cítricos.
- Alta performance em *réchaud*.





**JORDANS<sup>®</sup>**  
SINCE 1855

**NATURALMENTE  
A FAVORITA**



**JORDANS**  
SINCE 1885



# GRANOLA

## Granola Jordans Berry Fruits

2210131 - (4X400g)





Com mais de 40 anos de experiência, é a granola favorita do mercado. São combinações perfeitas e mais crocantes feitas com ingredientes naturais e de qualidade.

## Granola Jordans Fruits & Nuts

2210132 - (4X400g)



- Ingredientes 100% naturais.
- Zero conservantes.

## Granola Jordans Red Fruits

2210134 - (4X400g)



- 100% aveias.
- Frutas liofilizadas.

## Granola Jordans Nuts

2210133 - (4X400g)



- Rica em fibras.
- Zero sódio.

## Granola Jordans Tropical

2210135 - (4X400g)



# LÍDER EM VENDAS



## NATURALMENTE A FAVORITA

### 15% MAIS FRUTAS E NUTS

- INGREDIENTES 100% NATURAIS
- FRUTAS LIOFILIZADAS
- ZERO CONSERVANTES
- RICO EM FIBRAS
- 100% AVEIAS
- ZERO SÓDIO

*Comprove*



**JORDANS®**  
SINCE 1855





**TWININGS®**  
OF LONDON

A DELICIOSA  
EXPERIÊNCIA  
DO CHÁ







# CHÁS

Muita tradição e sabor em todos os chás. É uma seleção das melhores folhas para despertar momentos únicos e marcantes.

## CHÁ PRETO

### ENGLISH BREAKFAST

2200045 - (20g 12un X 10sch)

- Feito a partir da combinação de folhas de chás de diversas origens, com sabor encorpado.



### EARL GREY

2200044 - (20g 12un X 10sch)

- Chá preto com um toque cítrico de bergamota, famoso ao redor do mundo.



### LADY GREY

2200043 - (20g 12un X 10sch)

- Sabor único, elaborado para os amantes de Earl Grey que preferem sabores um pouco mais frutados.



### FRUTAS VERMELHAS

2200070 - (20g 12un X 10sch)

- Aroma delicado e equilibrado entre a intensidade do chá preto e o sabor fresco e marcante das frutas vermelhas.



## CHÁ VERDE

### CHÁ VERDE

2200053 - (20g 12un X 10sch)

- Sabor levemente tostado e refrescante.



### CHÁ VERDE E HORTELÃ

2200067 - (20g 12un X 10sch)

- Sabor delicado e natural do chá verde com a refrescância das melhores folhas de hortelã.



### CAIXA MADEIRA 6CPT CHÁ/INF.

2110227 - (97,5g 6un X 60sch)

- Para guardar os sabores preferidos e tornar o seu momento do chá ainda mais variado e especial!

# INFUSÕES

## CHÁ MISTO FRUTAS SILVESTRES

2200056 - (20g 12un X 10sch)



- Combinação exclusiva de laranja, maçã, morango, framboesa, hibisco e rosa-silvestre.

## CHÁ MISTO LIMÃO GENGIBRE

2200057 - (20g 12un X 10sch)



- Sabor mais vendido, com um aroma cítrico e um sabor picante ao mesmo tempo.

## CHÁ MISTO CAMOMILA MEL E BAUNILHA

2200060 - (20g 12un X 10sch)



- Aroma inesquecível, que traz a combinação do delicado sabor da camomila com o doce do mel e da baunilha.

## CHÁ MISTO LIMÃO FRAMBOESA

2210024 - (15g 12un X 10sch)



- Aroma incomparável e perfeito para ser consumido quente na xícara ou frio, com gelo, durante o verão.

## CHÁ MISTO MORANGO E MANGA

2210020 - (15g 12un X 10sch)



- Sabor perfeito para o clima brasileiro.

## CHÁ MISTO CAMOMILA CANELA MAÇÃ

2210022 - (15g 12un X 10sch)



- Feito a partir de ingredientes clássicos que formam uma mistura perfeita.

## CHÁ MISTO LARANJA MANGA CANELA

2210023 - (18g 12un X 10sch)



- Blend surpreendente e exclusivo de Twinings.

## CHÁ ERVA-DOCE NACIONAL

2200055 - (20g 12un X 10sch)



- Produzido somente com ingredientes naturais, não contém cafeína.

## CHÁ CAMOMILA

2200059 - (10g 12un X 10sch)



- Conhecido por suas propriedades relaxantes. Não contém cafeína.

## CHÁ HORTELÃ

2200061 - (17,5g 12un X 10sch)



- Feito a partir das melhores folhas da hortelã. Não contém cafeína.





# TABELAS CADASTRAIS



# Informações Cadastrais de Produtos

	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
Flocos Crocantes	2200010	Ovomaltine Flocos Croc 24unx400g Pote	24UNX400G POTE	7898409951824	17898409951821	98	0	135	8	5	365 dias	1901909000
	2200011	Ovomaltine Floc Croc 10mm 12sch 750g	10MM 12SCH 750G	7898409950155	17898409950152	21	0	29,5	11	4	365 dias	1901909000
	2200012	Ovomaltine Floc Croc 12sch 750g Stretch	12SCH 750G STRETCH	7898409950131	17898409950138	21	0	29,5	12	5	365 dias	1901909000
	2200006	Ovomaltine Flocos Croc 12unx190g	12UNX190G	7898409951848	27898409951842	11,1	7,2	18,5	13	13	365 dias	1901909000
	2210090	Ovomaltine Flocos Croc 14unx600g	14UNX600G	7898409951572	17898409951579	15,5	5,5	24	7	6	365 dias	1901909000
	2210100	Ovomaltine Flocos Croc 30unx300g	30UNX300G	7898409951404	37898409951405	11,1	7,2	21	5	8	365 dias	1901909000
	2200015	Ovomaltine Flocos Croc 12unx300g	12UNX300G	7898409951404	27898409951408	11,1	7,2	21	13	11	365 dias	1901909000
Cakes Especiais	2210091	Ovomaltine Suico 12unx300g	12UNX300G	7898409951510	17898409951517	11,1	7,2	21	10	7	365 dias	1901909000
Barras de Chocolate	2210230	Ovomaltine Barra Choc Leite 8dpx12unx90g	8DPX12UNX90G	7897309408384	27897309408388	75	9	160	10	8	300 dias	1806322000
	2210231	Ovomaltine Barra Choc Branc 8dpx12unx90g	8DPX12UNX90G	7897309408391	27897309408395	75	9	160	10	8	300 dias	1806322000
	2210232	Ovomaltine Barra Choc Mescl 8dpx12unx90g	8DPX12UNX90G	7897309408407	27897309408401	75	9	160	10	8	300 dias	1806322000
Creme Crocante	2210124	Ovomaltine Creme Crocante 12pt X 260g	12PT X 260G	7897309401323	17897309401320	70	70	97	12	12	300 dias	1806900000
	2210151	Ovomaltine Creme Crocante 6pt X 660g	6pt x 660g	7897309401453	17897309401450	87	87	135	17	9	365 dias	1806900000
	2210372	Ovomaltine Creme Profissional 4unx2.1kg	4unt x 2.1kg	7898331012495	17898331012492	166	166	158	15	4	9 meses	1806.20.00
Rocks	2210233	Ovomaltine Rocks 9dpx8unx90g	9DPx8UNlx90g	7897309408414	27897309408418	81	0	151	9	4	365 dias	1901909000
	2210234	Ovomaltine Rocks 6dpx18unx40g	6DPx18UNx40g	7897309408421	27897309408425	72	0	110	9	4	365 dias	1901909000
	2210235	Ovomaltine Rocks 9scx2trx8unx40g	9SCX2TRX8UNX40G	7897309408421	47897309408429	72	0	110	10	5	365 dias	1901909000
	2210340	Ovomaltine Rocks 32unx110g	32UNx110g	7898331012358	17898331012355	13	40	180	13	6	365 dias	1901909000
	2210350	Ovomaltine Rocks Mescl 6dpx18unx40g	6DPx18UNx40g	7898331012402	17898331012409	72	0	110	9	4	365 dias	1901909000
	2210351	Ovomaltine Rocks Mescl 32unx110g	32UNx110g	7898331012426	17898331012423	13	40	180	13	6	365 dias	1901909000



# Informações Cadastrais de Produtos

	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
<b>Creme Vegetal Tipo Chantilly</b>	2110404	Cr Chantilly 12unx1l Pp Flm	12x1l	7898409950056	17898409950053	143	143	198	15	5	9 meses	2106.90.90
	2110406	Chantilly Prime 1l	12x1l	7898409950346	17898409950343	143	143	198	15	5	9 Meses	2106.90.90
	2110405	Chantilly Chocolate 1l	12x1l	7898409950353	17898409950350	143	143	198	15	5	7 Meses	2106.90.90
	2110390	Chantilly Tradicional 200ml	27x200ml	7898409951084	17898409951081	62	40	82	15	6	7 Meses	2106.90.90
	2210034	Cr Chantilly Spray 12unx250g Flm	12x250ml	7898409951763	27898409951767	55	55	215	26	6	365 dias	2106909000
<b>Bolos Tradicionais</b>	2100159	Mistura para Bolo Aipim FLM 450g	16x450g	7898409950902	17898409950909	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100160	Mistura para Bolo Milho FLM 450g	16x450g	7898409950889	17898409950886	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100162	Mistura para Bolo Fuba FLM 450g	16x450g	7898409951329	17898409951326	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100161	Mistura para Bolo Limão Cremoso FLM 450g	16x450g	7898409951343	17898409951340	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100164	Mistura para Bolo Coco FLM 450g	16x450g	7898409950643	17898409950640	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100168	Mistura para Bolo Laranja FLM 450g	16x450g	7898409950629	17898409950626	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100341	Mistura para Bolo Festa Baunilha FLM 450g	16x450g	7898409950667	17898409950664	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
<b>Bolos Premium</b>	2110492	Mist Bolo Cenoura 20unx390g FLM	20X390g	7897309408643	17897309408640	50	170	230	10	8	300 dias	1901200000
	2110470	Mist Bolo Chocolate 20unx390g FLM	20X390g	7897309408575	17897309408572	50	170	230	10	8	300 dias	1901200000
	2110471	Mist Bolo Chocom 20unx390g FLM	20X390g	7897309408582	17897309408589	50	170	230	10	8	300 dias	1901200000
	2110280	Mist Para Bolo Sabor Brownie 16pc X 450g	16X450g	7898409952913	17898409952910	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2100156	Mistura para Bolo Chocomousse FLM 450g	16x450g	7898409951367	17898409951364	50	170	230	10	9	300 dias	1901200000
	2110472	Mist Bolo Petgat 20unx350g Flm	20X350g	7897309408599	17897309408596	50	170	230	10	8	300 dias	1901200000

Continua

	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
<b>Cobertura e Recheio</b>	2100355	Fondant 2kg	6x2kg	7898409951282	17898409951289	165	40	280	15	4	6 meses	1704.90.90
	2100060	Creme Recheio 1kg	12x1kg	7898409951565	17898409951562	285	185	40	11	6	6 meses	1901.20.00
<b>Aroma</b>	2100184	Aroma Baunilha 30ml	4x12x30ml	7898409950742	37898409950743	44	22	92	0	10	365 dias	3302100000
<b>Muffins e Mini-Bolos</b>	2100059	Muffins e Mini-Bolos 1kg	12x1kg	7898409956485	17898409956482	300	185	40	8	9	6 meses	1901.20.00
<b>Donuts e Sonhos</b>	2100058	Donuts e Sonhos 1kg	12x1kg	7898409956621	17898409956628	300	185	40	8	9	6 meses	1901.20.00
<b>Chocolate em Pó</b>	2110243	Chocolate Po Soluvel 24x200g Flm Nf	24X200G	7898409950698	17898409950695	90mm	45mm	150mm	8	9	548 dias	1806100000
	2110350	Chocolate Po Soluvel32 10unx1kg Flm	10X1KG	7897309404287	17897309404284	300	40	160	14	5	18 meses	1806100000
	2110290	Chocolate Po Soluvel 50% Flm 24x200g	16PC X 450G	7897309401583	17897309401580	170mm	50mm	230mm	10	9	548 dias	1806100000
	2110351	Chocolate Po Soluvel50 10unx1kg Flm	10X1KG	7897309404270	17897309404277	280	40	160	14	5	18 meses	1806100000
<b>Fermento Químico</b>	2100173	Fermento em Pó Químico 100g	72x100g	7898409951046	17898409951043	55	55	65	0	6	360 dias	2102300000
	2100336	Fermento em Pó Químico 250g	48x250g	7898409951107	17898409951104	65	65	105	0	6	360 dias	2102300000
	2100068	Fermento em Pó Químico 2kg	10X2kg	7898409955259	17898409955256	170	80	315	6	6	360 dias	2102300000
<b>Gelatina</b>	2100380	Gelatina Sem Sabor Fleisch 30cx24g	30CJ X 24G	7898409952173	17898409952170	145mm	1mm	105mm	20	9	547 dias	2106902900



# Informações Cadastrais de Produtos

Salgadinho	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
	2100019	Mistura para Salgadinho 5kg	3x5kg	7898409953415	17898409953412	495	270	60	8	7	6 meses	1901.20.00
Pão de Queijo e Chipa	2100061	Mistura para Pao de Queijo 1kg	12x1kg	7898409955600	17898409955607	300	185	40	8	9	6 meses	1901.20.00
	2110131	Mistura para Chipa 1kg	12x1kg	7898409951312	17898409951319	300	185	40	8	9	6 meses	1901.20.00
Pão de Batata	2100040	Mistura para Pao de Batata 1kg	12x1kg	7898409957031	17898409957038	300	185	40	8	9	6 meses	1901.20.00
	2100174	Mistura para Pão de Batata FLM 450g	12x450g	7898409951039	17898409951036	50	170	230	10	9	210 dias	1901200000
Pães Especiais	2100178	Mistura para Pão Integral FLM 450g	12x450g	7898409950940	17898409950947	50	170	230	10	9	210 dias	1901200000
	2100179	Mistura para Pão Caseiro FLM 450g	12x450g	7898409950926	17898409950923	50	170	230	10	9	210 dias	1901200000
	2100322	Mistura para Pão Australiano Pouch 450g	12x450g	7898409951701	17898409951708	50	170	230	10	9	210 dias	1901200000
Fermento Biológico Seco Instantâneo	2100123	Fermento Seco 100g (Fibra-lata)	72x100g	7898409952227	27898409952221	169	22	71	9	9	180 dias	2106909000
	2100177	Fermento Biológico Instantâneo 10g	4x68x10g	7898409957970	47898409957978	105	65	6	9	12	365 dias	2102109000
	2100180	Fermento Inst FI 4x16x30g L3p2	4X16X30G L3P2	7898409950827	17898409950824	180	37	122	10	12	365 dias	2102109000
	2100070	Fermento Biológico Instantâneo Massa Sal 500g	20X500g	7898409955020	17898409955027	95	50	130	16	5	2 anos	2102.10.90
	2100326	Fermento Biológico Inst. Leve 125g/Pague 100g	4x16x125g	7898409951664	27898409951668	55	35	90	5	15	731 dias	2102109000
	2100334	Fermento Biológico Instantâneo 125g	4x16x125g	7898409952128	27898409952122	55	35	90	5	15	731 dias	2102109000
	2100124	Fermento Biológico Instantâneo Massa Doce 500g	20X500g	7898409959264	17898409959261	95	50	130	16	5	2 anos	2102.10.90
Melhorador, Aditivo e Condicionador	2210045	Mais Macio 20g	16dpX20scX20g	7898409950384	17898409950381	80	5	110	8	7	9 meses	2106.90.90
	2210046	Melhorador Pão Certo 10g	6x32x10g	7898409950186	17898409950183	85	5	80	15	7	270 dias	2106909000
	2100036	Antimofo e Anti-rope 1kg	12x1kg	7898409958960	17898409958967	300	185	40	13	5	6 meses	2106.90.90
	2100063	Melhorador em Pó Platinum 300g	40x300g	7898409955464	17898409955461	135	50	245	6	6	6 meses	2106.90.90

## Informações Cadastrais de Produtos

	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
Chantilly	2110570	Cr Chantilly 12unx1l Gran Finale	12UNX1KG	7898331012150	17898331012157	72	71	198	15	5	270 Dias	2106909000
	2110601	Cr Chant Choc 12unx1,1kg(1l) Gran Finale	12UNX1L	7898331012303	17898331012300	72	71	198	15	5	9 meses	2106909000
Recheios	2110541	Recheio Brigadeiro 6unx1.8kg Gran Finale	6UNX1.8KG	7898331012075	17898331012072	151	151	140	7	5	180 Dias	1806900000
	2110600	Recheio Coco 6unx1.8kg Gran Finale	6UNX1.8KG	7898331012297	17898331012294	151	151	140	7	5	180 Dias	1704909000
	2110582	Recheio Morango Crem 6unx1.8kg Gr Finale	6UNX1.8KG	7898331012198	17898331012195	151	151	140	7	5	180 Dias	1704909000
Chocolate em Pó	2110571	Chocolate Po Solu50 10unx1kg Gran Finale	10UNX1KG	7898331012167	17898331012164	160	40	300	14	5	548 Dias	1806100000
Creme Culinário	2110510	Cr Culinario 12unx1kg Gran Finale	12UNX1KG	7897309408650	17897309408657	72	71	198	15	5	9 meses	2106909000



## Informações Cadastrais de Produtos

	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
Granola	2210131	Granola Jordans Berry Fruits 4x400g	4X400G	5010477352910	15010477352924	255	145	240	30	6	300 dias	1904100000
	2210132	Granola Jordans Fruits & Nuts 4x400g	4X400G	5010477352897	15010477352900	255	145	240	30	6	300 dias	1904100000
	2210134	Granola Jordans Red Fruits 4x400g	4X400G	5010477352934	15010477352948	255	145	240	30	6	300 dias	1904100000
	2210133	Granola Jordans Nuts 4x400g	4X400G	5010477352873	15010477352887	255	145	240	30	6	300 dias	1904100000
	2210135	Granola Jordans Tropical 4x400g	4X400G	5010477352958	15010477352962	255	145	240	30	6	300 dias	1904100000

# Informações Cadastrais de Produtos

	Código PA	Descrição do Item	Embalagem	EAN 13	DUN 14	Dimensões Emb. Primária (mm)			Paletização		Validade	Código NCM
						comp	larg	alt	Lastro	Cam.		
Chás	2200043	Tw Cha Preto Ladygrey 20g-12unx10sch	20G-12UNX10SCH	70177197377	70177518592	67	69	79	29	6	730 dias	0902300000
	2200044	Tw Cha Preto Earlgrey 20g-12unx10sch	20G-12UNX10SCH	70177197292	70177518639	67	69	79	29	6	730 dias	0902300000
	2200045	Tw Cha Preto Engl Breakfast 20g-12x10sch	20G-12UNX10SCH	70177197131	70177518646	67	69	79	29	6	730 dias	0902300000
	2200070	Tw Cha Preto Frutas Verm 20g-12unx10sch	20G-12UNX10SCH	70177197155	70177518677	67	69	79	29	6	730 dias	0902300000
	2200053	Tw Cha Verde 20g-12unx10sch	20G-12UNX10SCH	70177197247	70177518806	67	69	79	29	6	730 dias	0902100000
	2200067	Tw Cha Verde Hortela 20g-12unx10sch	20G-12UNX10SCH	70177197230	70177518790	67	69	79	29	6	730 dias	0902100000
	2200056	Tw Cha Misto Frutas Silvest 20g-12x10sch	20G-12UNX10SCH	70177197360	70177518752	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2200057	Tw Cha Misto Limaoegengib 15g-12unx10sch	15G-12UNX10SCH	70177197346	70177518738	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2200060	Tw Cha Misto Cam Mel Baun 15g-12unx10sch	15G-12UNX10SCH	70177197315	70177518691	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2210020	Tw Cha Misto Morango Manga 15g-12x10sch	15G-12UNX10SCH	70177169633	70177525651	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2210022	Tw Cha Misto Cam Can Mac 15g-12unx10sch	15G-12UNX10SCH	70177169657	70177525729	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2210023	Tw Cha Misto Lar Mang Can 18g-12unx10sch	18G-12UNX10SCH	70177169619	70177525576	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2210024	Tw Cha Misto Limao Framb 15g-12unx10sch	15G-12UNX10SCH	70177169640	70177525699	67	69	79	29	6	730 dias	2106909000
	2200055	Tw Cha Erva Doce Nac 20g-12unx10sch	20G-12UNX10SCH	70177197216	70177518776	67	69	79	29	6	730 dias	0909619000
	2200059	Tw Cha Camomila 10g-12unx10sch	10G-12UNX10SCH	70177197179	70177518714	67	69	79	29	6	730 dias	1211909001
	2200061	Tw Cha Hortela 17.5g-12unx10sch	17.5G-12UNX10SCH	70177197162	70177518684	67	69	79	29	6	730 dias	1211909001
	2110227	Tw Cx Mad 6cpt Cha/Inf 97.5g-6unx60sch	97.5G-6UNX60SCH	7898409954344	17898409954341	92	157	227	35	5	1095 dias	2106909000











## PRODUTOS QUE DEIXAM O SABOR DA FESTA AINDA MAIS INCRÍVEL!

Levar felicidade, arrancar sorrisos, conquistar confiança. Nós, da AB Brasil, sabemos a importância de proporcionar essas sensações e acreditamos no poder de uma boa parceria. Por isso, estamos sempre ao lado de Confeiteiros(as) e Boleiros(as) oferecendo as melhores soluções para dar mais liberdade às suas criações.

Nossa inspiração é o talento desses profissionais. Trabalhamos para desenvolver ingredientes de qualidade, que possam ajudá-los a transformar a criatividade e a técnica em receitas impecáveis, levando alegria para tantas festas.

Somos parceiros na missão de encantar pessoas e nossa história juntos tem um longo caminho de sucesso e muitas delícias pela frente!

# AB | BRASIL



Conheça mais:

