

Catálogo de Produtos

2024/2025



**DONA
JURA**





História

A Cacau Foods é uma empresa brasileira localizada em Marília, no interior de São Paulo, que desde 2008 se dedica à produção de ingredientes que tornam a vida das pessoas mais saborosa e feliz. Em 2011, a empresa expandiu sua atuação para o segmento de festas com a introdução da linha de granulados, consolidando-se como uma das marcas mais conhecidas do setor.

Sob as marcas Chocoforte, Decora e Dona Jura, a Cacau Foods está presente em lojas de festas, atacadistas, supermercados e hipermercados em todo o Brasil e no exterior. Nosso portfólio de produtos de alta qualidade inclui Granulados, Confeitos, Miçangas, Cereais Crocantes, Chocolate em Pó e Cacau em Pó.

Um grande diferencial da Cacau Foods é que 100% dos nossos produtos são zero glúten e zero lactose, garantindo sabor e segurança para todos os nossos consumidores.



Outro importante segmento para a Cacau Foods é o fornecimento de produtos a granel para indústrias e a produção de marcas próprias. Além disso, atendemos indústrias de panificação e confeitarias, oferecendo produtos de qualidade superior que agregam valor às suas criações. A empresa marca presença em diversos países, onde se destaca com uma linha de produtos inovadores. Conheça também a qualidade dos produtos da Cacau Foods e crie delícias.

Cacau Foods, prove e apaixone-se!

Missão

Levar cor, sabor e alegria aos lares de todos os povos e nações.

Visão

Tornar-se a marca mais lembrada no Brasil no segmento de confeitaria e festas.

Valores

Honestidade em todas as relações; Assertividade na comunicação; Autorresponsabilidade somos 100% responsáveis pelo nosso resultado; Desenvolvimento contínuo do ser humano.

Propósito

Transformar o mundo impactando todas as pessoas a que tivermos acesso, tornando-o mais simples, fácil e divertido.



cacaufoods

DONA JURA



Linha Cacau em Pó e Chocolate em Pó



Chocolate em Pó Solúvel
35% Bag e Display

200g

cod. 15040013

1,005kg

cod. 15040003



Chocolate em Pó Solúvel
55% Bag e Display

200g

cod. 15040014

1,005kg

cod. 15040004



Chocolate em Pó Solúvel
70% Bag e Display

200g

cod. 15040032

1,005kg

cod. 15040033



Cacau em Pó Solúvel
100% Bag e Display

200g

cod. 15040015

1,005kg

cod. 15040016



Cacau em Pó Black
100% Display

150g

cod. 15040057

de co ra

Linha de Granulados





Granulado Macio Chocolate Bag

130g cod. 15010015

500g cod. 15010046

1,005kg cod. 15010002



Granulado Crocante Chocolate Bag

120g cod. 15020005

500g cod. 15020010

1,005kg cod. 15020003



Granulado Macio Colorido Bag

130g cod. 15010016

500g cod. 15010044

1,005kg cod. 15010010



Granulado Macio Mescclado Bag

130g cod. 15010149

500g cod. 15010042



Granulado Macio Branco Bag

130g cod. 15010174

500g cod. 15010175



Granulado Macio Vermelho Bag

130g cod. 15010180

500g cod. 15010181



Granulado Macio Amarelo Bag

130g cod. 15010176

500g cod. 15010177



Granulado Macio Azul Bag

130g cod. 15010184

500g cod. 15010185



Granulado Macio Rosa Bag

130g cod. 15010178

500g cod. 15010179



Granulado Macio Verde Bag

130g cod. 15010182

500g cod. 15010183

DONA JURA



Linha Flocos Gourmet





Flocos Gourmet Chocolate

500g

cod. 15080027



Flocos Macio Mescclado

500g

cod. 15080023

1,005kg

cod. 15080024



Flocos Macio Chocolate

130g

cod. 15080002

500g

cod. 15080001

1,005kg

cod. 15080019



Flocos Macio Chocolate Branco

500g

cod. 15080010

1,005kg

cod. 15080018

JÁ PENSOU EM COLORIR O FLOCOS DONA JURA BRANCO? VOCÊ PODE UTILIZAR DUAS TÉCNICAS:

A primeira técnica é utilizando um borrifador para bolos. Basta colocar no depósito do borrifador o **pó para decoração Dona Jura** de sua preferência com um pouquinho de solução alcoólica neutra ou álcool de cereais. Misture bem e borrife sobre os flocos macios. Essa é uma excelente opção para cobrir brigadeiros e bolos prontos.

A segunda opção que você pode fazer é: Em um recipiente com tampa, coloque os flocos macios brancos, adicione **pó para decoração Dona Jura** e algumas gotinhas de solução alcoólica, álcool de cereal ou até mesmo uma bebida alcoólica destilada. Feche o seu recipiente com uma tampa e misture bem até os flocos colorirem completamente.

Pronto, é só esperar secar e você já tem flocos macios da cor que desejar. É um processo muito rápido, prático e simples de fazer.



DONA JURA



Linha Cereal Ball Crocante





Micro Cereal Crocante Chocolate

300g

cod. 15030119



Micro Cereal Crocante Chocolate Branco

300g

cod. 15030122



Mini Cereal Crocante Vibrante

300g

cod. 15030121



Mini Cereal Crocante Chocolate

300g

cod. 15030124



Mini Cereal Crocante Chocolate Branco

300g

cod. 15030125



Mini Cereal Crocante Bebê Colorido

300g

cod. 15030127



Big Cereal Crocante Chocolate

80g

cod. 15030095

500g

cod. 15030056



Big Cereal Crocante Chocolate Branco

80g

cod. 15030093

500g

cod. 15030092



Big Cereal Crocante Chocolate Mescclado

80g

cod. 15030107

500g

cod. 15030106



Micro Cereal Crocante Mescclado

80g

cod. 15030004

500g

cod. 15030006



Mini Cereal Crocante Mescclado

80g

cod. 15030003

500g

cod. 15030009

DONA
JURA



Linha Cereal Ball para Colorir

O único cereal
feito para colorir
do Brasil!





**Micro Cereal Ball Crocante
para Colorir**

300g

cod. 15030103



**Mini Cereal Ball Crocante
para Colorir**

300g

cod. 15030022

DUAS TÉCNICAS DE COMO COLORIR

1 - Coloque o pó de decoração com um pouco de solução alcoólica neutra ou álcool de cereais em um borrifador, então misture bem e borrafe sobre o cereal crocante para colorir.

2 - Coloque o cereal crocante para colorir em um recipiente com tampa, adicione o pó de decoração e algumas gotas de solução alcoólica, álcool de cereais ou até mesmo uma bebida alcoólica destilada. Em seguida feche o recipiente e misture bem até colorir.

**Ideal para utilizar com a nova
linha de Corantes Dona Jura**



DONA JURA



Linha Miçangas





Miçangas Divertidas

300g

cod. 15070208



Miçangas Coloridas

300g

cod. 15070206



Miçangas Bebê

300g

cod. 15070207



Miçangas Mescladas

300g

cod. 15070205



Miçangas Pretas

300g

cod. 15070202



DONA JURA

cacaufoods

Linha Decora Fun



Confeitos feitos de açúcar com pequenos desenhos ou formas, que podem ser usados em inúmeras decorações como bolos, cupcakes, docinhos, bombons, drinks, donuts e muito mais! Seu trabalho vai ficar com uma decoração premium e luxuosa! Produto sofisticado que virou tendência! Chegou para facilitar o trabalho do confeiteiro na hora de fazer decorações coloridas e diferenciadas.



**Decora Fun Rose
Big Bag**

50g

cod. 15090055



**Decora Fun Blue
Big Bag**

50g

cod. 15090056



**Decora Fun Pérola
Big Bag**

50g

cod. 15090054



**Decora Fun Pérola
Bag**

50g

cod. 15090028



**Decora Fun Star
Bag**

50g

cod. 15090009



**Decora Fun Sugar
Gold Bag**

50g

cod. 15090109



**Decora Fun Sweet
Blue Bag**

50g

cod. 15090015



**Decora Fun Sweet
Rose Bag**

50g

cod. 15090016





Linha Pó para Sobremesa



Pó para Sobremesa
Sabor Limão Bag

100g

cod. 15110008



Pó para Sobremesa
Sabor Maracujá Bag

100g

cod. 15110007



Pó para Sobremesa
Sabor Morango Bag

100g

cod. 15110006



SUGESTÃO DE USO

Mousse

395g de leite condensado
200g de creme de leite

Misture 20g (4 colheres de sopa)
de Pó para Sobremesa Dona Jura

Bata na batedeira por aproximadamente
8 minutos, ou até obter a consistência que
você desejava.



DONA JURA

Linha Gotas Chips Forneável





Gota Chips Ao Leite Forneável

1,005kg

cod. 15120004

As gotas de chocolate são como curinga e podem ser usadas nas mais diferentes receitas. São uma ótima forma de finalizar uma sobremesa ou de dar aquele gostinho a mais.



Cobertura em Moeda

1,005kg

cod. 15120012



Cobertura Fracionada Sabor Chocolate

3kg

cod. 15120010

DONA JURA

cacaufoods



Linha Profissional



O Açúcar Confeiteiro Impalpável é muito usado em receitas como caldas, massas e decoração de bolos, tortas, biscoitos, brownie ou sobremesas diversas. Ele é facilmente dissolvido e por isso é um dos preferidos na cozinha das confeitarias.

Ele é o mais recomendado para a produção de glacês, glazes, coberturas e outras formas de uso que não precisam ir diretamente ao fogo. Melhor absorção nos produtos fritos como sonho. Na preparação de glacê não é preciso aquecer as claras. Resistente a temperaturas.



**Creme de Confeiteiro
Bag Dona Jura**

1,005kg cod. 15110001



**Açúcar de Confeiteiro
Bag Dona Jura**

500g cod. 15110010



SUGESTÃO DE USO

RECEITA DO GLACÊ:

1 xícara (chá) de Açúcar de Confeiteiro Dona Jura
2 colheres (sopa) de leite
2 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de raspas de laranja ou de limão

MODO DE PREPARO:

Espere o bolo esfriar para fazer e usar o glaze. Em uma panela, coloque todos os ingredientes. Leve ao fogo baixíssimo, mexendo sempre. Quando a manteiga derreter, misture por mais 1 minuto. Regue o glaze sobre o bolo ou use um saco de confeiteiro para confeitaria bolos, frutas e bombons.

deco ra

cacaufoods



Chocolate em Pó Solúvel e Achocolatado



Chocolate em Pó Solúvel
Decora 32%

1,005kg

cod. 15040017



Chocolate em Pó Solúvel
Decora 50%

1,005kg

cod. 15040018



**CHOCO
FORTE**

Achocolatado
Chocoforte Sachet

200g

cod. 15050012

400g

cod. 15050008

1,005kg

cod. 15050005



NOVIDADE 2024

Confeitos 80g



Flocos Chocolate

80g

cod. 15080025



Granulado Crocante

80g

cod. 15020030



Miçangas Coloridas

80g

cod. 15070233



Feito
com amor,
tem
**DONA
JURA**



DONA JURA[®]



Cacau Foods do Brasil

Av. Eugênio Coneglian, 2460 - Distrito Industrial
Marília - SP - 17512-050

www.cacaufoods.com.br

