



Naturalmente
feito pra você!



Base Concentrada Sabor Morango



*Foto real da aplicação do produto

A Base Concentrada de **Morango** da **Safra de Minas** é feita com **fruta natural**, tem um sabor marcante e um toque cítrico de limão. É versátil, permitindo diversas aplicações de variações e acompanhamentos. Vai dar o toque especial que você precisa para suas receitas!

Recheio Especial Chocolate Maltado



*Foto real da aplicação do produto

A textura e o sabor do chocolate norte-americano foram traduzidos fielmente nesse Recheio Especial de **Chocolate Maltado** da **Safra de Minas**. É a inovação na sua cozinha! Esse recheio vai surpreender os mais variados consumidores. O chocolate com um toque de malte vai elevar a sensação das suas receitas e o sucesso das suas criações.

Recheio Especial Brigadeiro



*Foto real da aplicação do produto

O sabor da sobremesa brasileira que tem conquistado o mundo tem seu lugar garantido na linha de recheios da **Safra de Minas**.

Sua consistência é balanceada e suas aplicações são variadas.

É feito com ingredientes naturais e o sabor marcante do chocolate **Brigadeiro**.

Recheio Especial Creme Bombom



*Foto real da aplicação do produto

Criado na Europa no século XVI, o **Creme Bombom** é o recheio preferido dos amantes da confeitaria, pois além do sabor equilibrado, oferece infinitas possibilidades de aplicações.

A **Safra de Minas** desenvolveu uma versão desse famoso recheio para completar a criação das diversas receitas da confeitaria e da padaria.

É a base que todos precisam.

Recheio Especial Cocada



*Foto real da aplicação do produto

O Recheio Especial de **Cocada** da **Safra de Minas** torna suas receitas naturalmente saborosas.

Sua textura é cremosa e tem pedaços de coco de verdade.

Com uma experiência marcante atende aos variados públicos e vai incrementar receitas para paladares exigentes.

Pão de Ló Baunilha



O Pão de Ló da **Safra de Minas** vem para facilitar e dar a agilidade necessária às cozinhas das confeitarias e padarias.

Pronto para usar e fresquinho!

A massa é super leve e macia!

É uma base versátil para as mais variadas aplicações.

É fabricado em duas versões: Baunilha e Chocolate.

Pão de Ló Chocolate



Recheios Especiais **Safra de Minas**
Combinação Perfeita!



Base Concentrada Sabor Abacaxi



A Base Concentrada de **Abacaxi** da **Safra de Minas** é feita com **fruta natural**, tem um sabor marcante e um toque cítrico.

É versátil, permitindo diversas aplicações de variações e acompanhamentos.

Vai dar o toque especial que você precisa para suas receitas!

Calda de Caramelo Pronta Para Usar



A Base **Caramelo** da **Safra de Minas** é feita naturalmente.

Ela é na consistência certa e pronta para usar.

Ideal para uso profissional de confeitarias e padarias.

Em embalagem econômica de 2,5Kg e 7,0Kg.

Pão de Ló Red Velvet



O famoso **Pão de Ló Red Velvet**, agora disponível, pronto para usar, vai dar mais charme e sabor à suas criações. Sucesso total em todos os movimentos.

E tem mais **novidade!** Toda a linha de Pães de Ló nos **aros 15, 20 e 25**.
Versatilidade pra você poder soltar a imaginação.



Aros 15, 20 e 25!

Cake Coringa Neutro



O **Cake Coringa Neutro** da **Safra de Minas** vem para facilitar e dar agilidade necessária às cozinhas das confeitarias e padarias.

Pronto para usar e fresquinho!

A massa é super leve e macia!

É uma base versátil para as mais variadas aplicações.

É fabricado em três versões, e essa o **Sabor é Neutro.**

Tamanho: Aro 18

Cake Coringa de Cenoura



O **Cake Coringa de Cenoura** da **Safra de Minas** vem para facilitar e dar agilidade necessária às cozinhas das confeitarias e padarias.

Pronto para usar e fresquinho!

A massa é super leve e macia!

É uma base versátil para as mais variadas aplicações.

É fabricado em três versões, e essa é a **Versão Sabor de Cenoura.**

Tamanho: Aro 18

Cake Coringa de Chocolate



O **Cake Coringa de Chocolate** da **Safra de Minas** vem para facilitar e dar agilidade necessária às cozinhas das confeitarias e padarias.

Pronto para usar e fresquinho!

A massa é super leve e macia!

É uma base versátil para as mais variadas aplicações.

É fabricado em três versões, e essa é a **Versão Sabor de Chocolate.**

Tamanho: Aro 18



Recheios Feitos Naturalmente Para Bolos e Sobremesas

Perfeita Cremosidade para o preparo de Bolos e Sobremesas que remetem às receitas tradicionais. Ideais para aplicações a frio, trazendo os deliciosos sabores originais e inovando com a Base Concentrada Natural de alta concentração de frutas e a nossa Calda de Caramelo que estão prontas para usar.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	GTIN13	CAIXA EMBARQUE	NCM	ARMAZENAGEM	VALIDADE	PESO BRUTO (Caixa/KG)	PALLET LASTRO X ALTURA
RECHEIO DE COCADA	0618341145559	8 UND	1901.90.90	Seco	120 dias	8,830	4X4
RECHEIO CREME BOMBOM	0618341145566	8 UND	1704.90.90	Seco	120 dias	8,830	4X4
BASE CONCENTRADA DE MORANGO	0618341145573	8 UND	2007.99.90	Seco	120 dias	8,830	4X4
RECHEIO CHOCOLATE MALTADO	0618341145580	8 UND	1806.90.00	Seco	120 dias	8,830	4X4
RECHEIO BRIGADEIRO	0618341145597	8 UND	1806.90.00	Seco	120 dias	8,830	4X4
BASE CONCENTRADA DE ABACAXI	0618341597464	8 UND	2007.99.90	Seco	120 dias	8,830	4X4
CALDA DE CARAMELO - 7,0Kg	0618341145634	4 UND	1703.90.00	Seco	270 dias	29,150	6X2
CALDA DE CARAMELO - 2,5Kg	0618341145627	6 UND	1703.90.00	Seco	270 dias	15,300	3X6



Baunilha



Chocolate



Red Velvet

Aro 25 - 550gr

Aro 20 - 300gr

Aro 15 - 180gr

Pão de Ló: Facilidade, economia e agilidade para sua cozinha

comprar
ingredientes
e utensílios



separar e
pesar
ingredientes



5min

bater e
porcionar
massa



20min

fornear



40min

resfriar e
desenformar



160min

economia de
+3:45hs



	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	GTIN13	CAIXA EMBARQUE	NCM	ARMAZENAGEM	VALIDADE	PESO BRUTO (Caixa/KG)	PALLET LASTRO X ALTURA
ARO 25	PÃO DE LÓ - CHOCOLATE	0618341597495	6 UND	1905.90.00	Seco	90 dias	3,330	15x4
	PÃO DE LÓ - BAUNILHA	0618341597471	6 UND	1905.90.00	Seco	90 dias	3,330	15x4
	PÃO DE LÓ - RED VELVET	0618341597488	6 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	3,330	15x4
ARO 20	PÃO DE LÓ - BAUNILHA	0618341145603	8 UND	1901.20.90	Seco	90 dias	2,460	15x4
	PÃO DE LÓ - CHOCOLATE	0618341145610	8 UND	1901.20.90	Seco	90 dias	2,460	15x4
	PÃO DE LÓ - RED VELVET	0618341145641	8 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	2,460	15x4
ARO 15	PÃO DE LÓ - BAUNILHA	0618341597433	12 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	3,672	9x6
	PÃO DE LÓ - CHOCOLATE	0618341597440	12 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	3,672	9x6
	PÃO DE LÓ - RED VELVET	0618341597457	12 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	3,672	9x6



Neutro



Cenoura



Chocolate

Aro 18 - 240gr

Cake Coringa: Facilidade, economia e agilidade para sua cozinha

comprar
ingredientes
e utensílios



separar e
pesar
ingredientes



5min

bater e
porcionar
massa



20min

fornear



40min

resfriar e
desenformar



160min

economia de
+3:45hs



Reduz custos de
manutenção e
mão de obra



Reduz
complexidade
de estoque de MP



Praticidade
Já vem pronto



Maciez



Segurança de
alimentos



Padronização



Maior validade
do mercado



Sabor
baunilha e
chocolate



Melhor
aproveitamento
da mão de obra

	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	GTIN13	GTIN14	CAIXA EMBARQUE	NCM	ARMAZENAGEM	VALIDADE	PESO BRUTO (Caixa/KG)	PALLET LASTRO X ALTURA
ARO 18	CAKE CORINGA - CENOURA	0618341597525	10618341597522	8 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	2,750	15x4
	CAKE CORINGA - CHOCOLATE	0618341597518	10618341597515	8 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	2,750	15x4
	CAKE CORINGA - NEUTRO	0618341597501	10618341597508	8 UND	1905.90.90	Seco	90 dias	2,750	15x4



Telefone: (31) 3365-4598

www.safrademinas.com.br

comercial@safrademinas.com.br



safrademinas

