



"O SABOR DA VIDA DEPENDE DE QUEM TEMPERA."



Índice

Histórico.....	03
Empresa.....	04
Mercado de Atuação.....	05
Tratamentos.....	06
Tratamento de Redução de Carga Microbiana (Gás Ozônio).....	07
Tratamento de Redução de Carga Microbiana (Rádio Frequência).	08
Especiarias.....	09
Caldos em Pó / Chá.....	12
Misturas Especiais.....	13
Contato.....	14



CONDBRAS LTDA

Histórico

A CONDBRAS iniciou suas atividades em Araçariguama - SP em 2009, oferecendo matérias primas (especiarias, vegetais desidratados e condimentos preparados) e serviço de tratamento para redução da carga microbiana em ingredientes alimentícios.

Apresentamos dois tipos de tratamento de redução microbiana direcionados para alimentos, sendo um baseado na aplicação do gás ozônio como responsável pela redução, atuando como agente bactericida, e outro através da utilização da tecnologia de RADIO FREQUENCIA.

A CONDBRAS tem como missão desenvolver o mercado de especiarias e tratamento microbiológico tornando-se referência pela qualidade de seus produtos e serviços, desenvolvidos e produzidos por sua equipe de colaboradores motivados, comprometidos e continuamente capacitados.



CONDBRAS LTDA

Empresa

CONDBRAS, empresa nacional, atuante no mercado brasileiro que trabalha para ser uma operação reconhecida pelo compromisso de melhoria contínua na qualidade, confiável através de treinamento constante de seus colaboradores





CONDBRAS LTDA

Mercado de Atuação

A CONDBRAS atua como fornecedora e prestadora de serviços para as indústrias alimentícia e cosmética, oferecendo suas linhas matérias primas, e serviços de beneficiamento (retirada de materiais estranhos, limpeza, seleção, moagem e mistura) e tratamento microbiológico:

- especiarias;
- vegetais desidratados;
- condimentos preparados;
- redução microbiológica por ozônio;
- redução microbiológica por radio frequência.

Nossos produtos atendem aos requisitos e necessidades de cada cliente, inclusive formulando condimentos preparados para aplicações específicas e oferecendo produtos para o mercado de clientes de baixo volume de compra - empórios, restaurantes, cozinhas industriais, hotéis - em embalagens menores (100g - 5kg).



CONDBRAS LTDA

Tratamentos



O controle microbiológico é necessário para assegurar as condições próprias para consumo de alimentos, uso seguro de cosméticos e reduzir as perdas causadas por deterioração. Existem diferentes tipos de tratamento para a redução da carga microbiana que devem ser escolhidos levando em conta as características do produto, como a sua composição química, seu formato físico (pó, folhas, grãos, líquido, pasta), características organolépticas (textura, sabor e aroma) e seu valor nutricional.

O tratamento de redução de carga microbiana pela ação do gás ozônio (agente oxidante natural potente, que atua como bactericida) é feito pela exposição do produto ao contato direto com o gás ozônio, que pela sua ação bactericida, reduz a carga microbiana sem alterar as propriedades físico químicas do alimento.

O tratamento por radiofrequência expõe o produto a este tipo de corrente de alta frequência que gera calor por conversão, promovendo uma transmissão de energia através de ondas ao alimento, que eleva sua temperatura, permitindo a ação térmica bactericida.



CONDBRAS LTDA

Tratamento de Redução de Carga Microbiana (Gás Ozônio)

Oferecemos também tratamentos de redução de carga microbiana, através da ação do gás ozônio (gás reativo e instável. É um dos oxidantes naturais mais potentes e um poderoso bactericida. Essas características conferem ao gás aplicações na área da saúde e processos industriais de tratamento de água, alimentos, gases efluentes e também como agente branqueador).

O produto é submetido ao contato direto com o gás ozônio, o qual atua como agente bactericida, reduzindo a carga microbiana sem alterar as propriedades físico químicas do alimento.



CONDBRAS LTDA

Tratamento de Redução de Carga Microbiana (Rádio Frequência)

O controle microbiológico é necessário para assegurar as condições próprias para consumo de alimentos e reduzir as perdas causadas por deteriorização. Dependendo das características do produto, a sua composição química, seu formato físico (pó, folhas, grãos, líquido, pasta), características organolépticas (textura, sabor e aroma) e seu valor nutricional, o mercado oferece vários tipos de tratamentos para a destruição de

microrganismos patogênicos e deteriorantes presentes em alimentos e ingredientes para cosméticos.

A radiofrequência é um tipo de corrente de alta frequência que gera calor por conversão, promovendo uma transmissão de energia, através de ondas para o alimento, elevando sua temperatura e permitindo a ação térmica bactericida.





CONDBRAS LTDA

Especiarias

AÇAFRÃO ESTIGMA

ANIZ ESTRELADO

CANELA
(RAMA, QUEBRADA, PÓ)

COMINHO

ÁCIDO CÍTRICO

BATATA DESIDRATADA
(FLOCOS, PÓ)

CARDAMOMO SEMENTE

CRAVO FLOR

AGAR-AGAR

BAUNILHA
(FAVA, EXTRATO, PASTA)

CASCA DESIDRATADA
(LARANJA, LIMÃO)

CURCUMA PÓ
(AÇAFRÃO DA TERRA)

AIPO MARROM

BETERRABA
DESIDRATADA

CEBOLA DESIDRATADA
(PÓ, AREIA, GRANULADA,
FLOCOS)

ENDRO DILL

AIPO VERDE FLOCOS

BICARBONATO DE
AMÔNIO

CEBOLINHA VERDE

ERVA DOCE ANIZ

ALECRIM FLOCOS

BICARBONATO DE SÓDIO

CENOURA DESIDRATADA

ERVA DOCE SEMENTE
(FUNCHO)

ALHO DESIDRATADO
(FLOCOS, GRANULADO,
AREIA, PÓ)

CACAU AMARGO

COENTRO
(SEMENTE, FOLHA)

ESPINAFRE DESIDRATADO

ALHO PORRO

CAMOMILA FLOR

COGUMELO SECO (BOLETUS
LUTEUS, PORCINI, SHITAKE)

ESTRAGÃO DESIDRATADO





CONDBRAS LTDA

Especiarias

FÉCULA DE BATATA

GUARANÁ SEMENTE

MSG (GLUTAMATO
MONOSSÓDICO)

PIMENTA JAMAICA

FÉCULA DE MANDIOCA

KUMMEL

NÓZ MOSCADA

PIMENTA MALAGUETA

FENOGRIGO

LINHAÇA SEMENTE CLARA
(IMPORTADA)

ORÉGANO

PIMENTA PRETA

FARINHA DE LINHAÇA
DOURADA

LINHAÇA SEMENTE
ESCURA (NACIONAL)

PÁPRICA (DOCE, PICANTE,
DEFUMADA)

PIMENTA ROSA

GENGIBRE DESIDRATADO

LOURO FOLHA

PIMENTA BRANCA

PIMENTA VERDE
SALMOURA

GERGELIM BRANCO
SEMENTE

MANJERICÃO
DESIDRATADO

PIMENTA CAIENA

PIMENTÃO VERMELHO

GERGELIM TOSTADO
SEMENTE

MANJERONA
DESIDRATADA

PIMENTA CALABRESA

PIMENTÃO VERDE

GERGELIM PRETO
SEMENTE

MOSTARDA GRÃO
(AMARELA, MARROM)

PIMENTA JALAPENO

RAIZ FORTE PÓ





CONDBRAS LTDA

Especiarias

SALSA DESIDRATADA

TOMATE DESIDRATADO

SALVIA DESIDRATADA

TOMILHO

SEGURELHA FLOCOS

URUCUM PÓ

SEMENTE DE MARACUJÁ

URUCUM GRÃO

SEMENTE DE CHIA

ZIMBRO SEMENTE





CONDBRAS LTDA

Caldos em Pó

AMACIANTE DE CARNE

CALDO DE LEGUMES

CALDO DE BACON

CALDO DE GALINHA

CALDO DE CAMARÃO

CALDO DE PEIXE

CALDO DE CARNE

Chá

BOLDO

CHÁ VERDE

CAMOMILA FLOR

ERVA CIDREIRA

CARQUEJA

HIBISCO

HORTELA FLOCOS





CONDBRAS LTDA

Misturas Especiais



CHEIRO VERDE

GARAM MASALA (INDIANO)

PIMENTA & COMINHO

TEMPERO EDU GUEDES

CHILLI (MEXICANO)

LIMÃO & ERVAS
(FRUTOS DO MAR)

PIMENTA & SAL

TEMPERO PARA
CHURRASCO

COLORÍFICO

LEMON & PEPPER

PIZZA & QUEIJOS

TEMPERO PARA
GRELHADOS

CONDCHURRI

MISTURA AGRIDOCE
(CHINÊS)

SAL ROSA DO HIMALAIA

TEMPERO SÍRIO

CURRY TAJ MAHAL

MISTURA PARA PÃO DE
MEL

TANDOORI (INDIANO)

VINAGRETE

ERVAS DE PROVANCE

MIX ALHO, CEBOLA E
SALSA

TEMPERO ANA MARIA

ZATHAR (ÁRABE)

ERVAS FINAS

PEIXES & AVES

TEMPERO BAIANO

Contato

14

Como entrar em contato:

Vendas:

(11) 98487-0440

vendas@condbras.com.br

Compras:

(11) 96468-3338

compras@condbras.com.br

SAC:

(11) 96377-5486

qualidade@condbras.com.br

Financeiro:

(11) 98487-0100

financeiro01@condbras.com.br

Visite também nossas redes sociais:

- LinkedIn: [linkedin.com/company/condbras](https://www.linkedin.com/company/condbras)
- Instagram: [instagram.com/condbras/](https://www.instagram.com/condbras/)



Condbras © - 2024