

# SPLENDIDA

ALIMENTOS



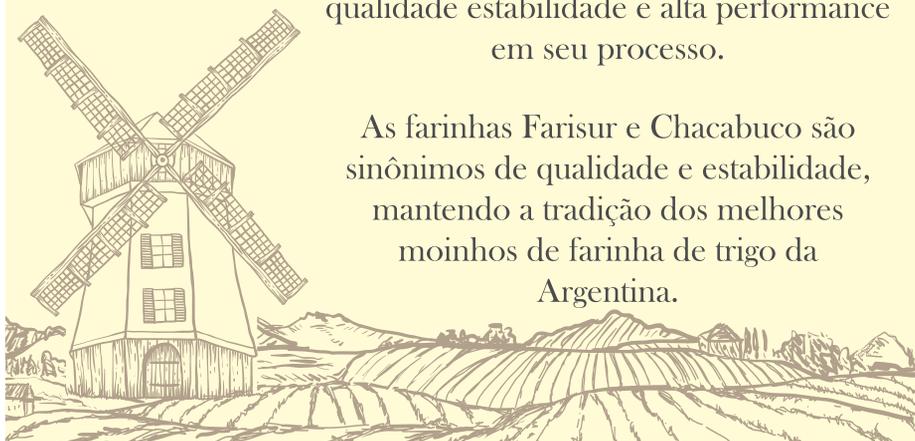
**Produtos de Qualidade**  
DESDE 2015



A Splendida Alimentos é uma empresa nacional sempre atenta às necessidades do mercado, buscando a satisfação plena dos clientes, empregando tecnologia de ponta em todos os processos produtivos da empresa.

A Farinha Splendida é um blend de farinhas argentinas versátil e de fácil manuseio sendo a solução ideal para clientes que exigem o máximo de qualidade estabilidade e alta performance em seu processo.

As farinhas Farisur e Chacabuco são sinônimos de qualidade e estabilidade, mantendo a tradição dos melhores moinhos de farinha de trigo da Argentina.





## *Qualidade* SPLENDIDA

Para assegurarmos a segurança e a qualidade do nosso trabalho, realizamos periodicamente testes rigorosos no nosso laboratório e padaria. Desta forma, mantemos nossa parceria de importação com os mais renomados e tradicionais moinhos argentinos. Ao longo da nossa história; Consideramos nossos clientes mais que companheiros de trabalho, são parceiros que se tornam em amigos de negócios.

## FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA  
PANIFICAÇÃO PREMIUM

Produto de fermentação de 10 a 12 horas é ideal para todo tipo de panificação, com excelente absorção. Especialmente indicado para pães franceses crocantes e volumosos, com pestana aberta, miolo claro e um padrão consistente. É um blend de farinhas argentinas e nacionais, proporcionando excelente custo-benefício e estabilidade para sua panificação.



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha panificação premium
- Tipo 1
- Ideal para todo tipo de panificação
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

## INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO  
E DERIVADOS DE SOJA.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

## FARINHA DE TRIGO

# SPLENDIDA PREMIUM



Farinha argentina 0000, ideal para longa fermentação (16 horas), proporciona uma coloração muito branca tanto para a massa quanto para o miolo do pão. É adequada para panificação em geral e perfeita para pães de massa magra, como o pão francês.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Mistura para pão francês
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

#### QUANTIDADE POR PORÇÃO

% VD\*

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\* ) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

## FARINHA DE TRIGO SPLENDIDA MIX



Mistura pronta para fabricação de pão francês. Produto de longa fermentação (14 horas), com excelente absorção, resulta em um pão crocante e volumoso, com pestana bem definida, miolo claro e estabilidade nos resultados.



### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 000
- Tipo 1
- Pré mistura para pão francês
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INGREDIENTES

Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); melhoradores de farinha e sal.

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		
		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

## FARINHA DE TRIGO

# SPLENDIDA ESPECIAL 000



Farinha de trigo ideal para longa fermentação (14 horas), indicada para todos os tipos de panificação. Possui excelente absorção e é especialmente recomendada para pão francês, resultando em pães crocantes, volumosos, com pestana bem definida, miolo claro e estabilidade nos resultados.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 000
- Tipo 1
- Indicado para pão francês
- Longa fermentação 14 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (½ XÍCARA DE CHÁ)

#### QUANTIDADE POR PORÇÃO

		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\* ) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

## FARINHA DE TRIGO EXTRA CLARA MASSA FRESCA



Produto com baixíssimo teor de cinzas de 0,45% e coloração L\* acima de 94,3, resultando em uma massa muito clara. Ideal para clientes exigentes que buscam uma farinha premium para confeitaria e massas frescas.



### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Indicado confeitaria fina e massas frescas
- Fermentação normal
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO			% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ		9
Carboidratos	35 g		12
Proteínas	6,0 g		8
Gorduras Totais	0		0
Gorduras Saturadas	0		0
Gorduras Trans	0		—
Fibra Alimentar	1,0 g		4
Sódio	0		0
Ferro	2,1 mg		15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g		31

## FARINHA DE TRIGO EXTRA CLARA PANIFICAÇÃO



Farinha argentina 0000, adequada para fermentação curta e longa, resulta em pães volumosos e crocantes, com casca e miolo claros e pestanas bem definidas.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Ideal para pão francês
- Fermentação normal
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

#### QUANTIDADE POR PORÇÃO

		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

## FARINHA DE TRIGO

# SPLENDIDA MASSA FRESCA



Farinha argentina 0000, com 0,45% de cinzas, especial para massas frescas. Possui granulometria muito fina e coloração com L\* acima de 94,3. É produzida com agentes antioxidantes para evitar manchas e pintas normalmente causadas pela presença de ferro e ácido fólico.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Argentina Premium
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (½ XÍCARA DE CHÁ)

#### QUANTIDADE POR PORÇÃO

% VD\*

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\* ) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

FARINHA DE TRIGO

# SPLENDIDA PÃES CONGELADOS



Farinha desenvolvida para a produção de pães congelados, combinando a força e o salto de forno da farinha 000 com a crocância e a coloração mais clara da farinha 0000. Por isso, é a farinha ideal para essa finalidade.



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Indicado para pão francês
- Longa fermentação 16 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

## INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		
		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

# FARINHA DE TRIGO SPLENDIDA MIX 045



A pré mistura para Pão Francês **Splendida Mix 0.45** é um produto que tem média de fermentação de 14 horas, é uma ótima opção para a fabricação de pão francês, pois mantém sempre a mesma coloração padrão depois de pronto.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Argentina 0000
- Tipo 1
- Pré mistura premium
- Longa fermentação 14 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

## INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Sal e melhoradores de farinha.

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

# FARINHA DE TRIGO MELHORADOR DE FARINHA SPLENDIDA



Aditivo alimentar para farinha de trigo, sua função é aprimorar o desenvolvimento da massa, resultando em pães com maior volume e mais crocantes. Proporciona maciez, melhorando a textura e a aparência. Indicado para pães artesanais e panificação industrial, de curta e longa fermentação.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Melhorador de Farinha
- Validade 150 dias
- Dosagem recomendada 1% - 10g por kg de farinha
- Embalagens de 20 kg
- Indicado para pão francês
- Conservar em local seco e fresco

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

100g

Valor energético (kcal)	410
Carboidratos (g)	76
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	12
Gorduras saturadas (g)	3,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	12

## COMPOSIÇÃO

Amido de milho, polisorbato 80, estearoil lactilato de cálcio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, enzimas: alfa-amilase, hemicelulase.

## ALÉRGICOS

Contém derivados de trigo e milho. Pode conter aveia, centeio, cevada, soja e tritcale.

## FARINHA DE TRIGO

FARISUR  
PREMIUM

Ideal para panificação em geral, essa farinha possui baixo teor de cinzas e coloração clara, com L\* acima de 93,3. Pode ser utilizada em massas magras, como pão francês em processo de longa fermentação (15h), resultando em pães crocantes e com pestanas bem definidas.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 052
- Tipo 1
- Indicado para pão francês
- Longa fermentação 15 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

## INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\* ) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

## FARINHA DE TRIGO

# FARISUR

## 065



Produto ideal para longa fermentação (14h) com teor de cinzas de 0,65%. Resulta em pães crocantes, volumosos e com pestanas bem definidas. Pode ser utilizada para todos os tipos de panificação.



### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 065
- Tipo 1
- Indicado Pães, doces e bolos
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		
		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

## FARINHA DE TRIGO

# TRIGOSUL

## 000



Farinha de trigo argentina, com excelente desempenho no forno. Perfeita para processos de longa fermentação (14h), é ideal para pão francês e diversas outras aplicações na panificação. Oferece um excelente custo-benefício.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 000
- Tipo 1
- Mistura para pão francês
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

#### QUANTIDADE POR PORÇÃO

% VD\*

	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µ g	31

### INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.





CNPJ 19.107.054/0001-89  
IE. 90646132-32



+ (55) 45 3017-7182

+ (55) 45 99842-0088

+ (55) 45 99114-2593



Rua Teodoro Risen, nº 974  
Pilar Parque Campestre - Cep. 85862-269  
Foz do Iguaçu - Paraná - Brasil

[www.splendidaalimentos.com.br](http://www.splendidaalimentos.com.br)