





Farinhas Especiais 5kg

7034 - Farinha Pastel, Massas Frescas e Derivados 5kg



Informações:

Utilização: pastéis e demais massas fritas.
Validade: 6 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: não há fermentação.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Ideal para produção de pastéis, podendo ser resfriada e congelada.

6031 - Farinha Pizza 5kg



Informações:

Utilização: pizzas.
Validade: 6 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Facilita a manipulação da massa, pois sua moldagem é fácil devido a sua extensibilidade, característica apreciada pelos pizzaiolos.

7009 - Farinha Massa Fresca 5kg



Informações:

Utilização: massas frescas e massas não fermentadas congeladas.
Validade: 6 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: não há fermentação.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Ideal para massas congeladas e resfriadas, pois tem maior resistência à pigmentação.

6042 - Farinha Pães 5kg



Informações:

Utilização: pães caseiros.
Validade: 6 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Ideal para fazer pães caseiros, com maior volume e miolo mais claro. Trata-se de farinha apenas, não é uma pré-mistura.

6033 - Farinha Confeitaria 5kg



Informações:

Utilização: pão de ló, folhados, biscoitos e confeitaria em geral.
Validade: 6 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Farinha mais clara, com força ideal para confeitaria. Produto para uso doméstico.



Panificação 25kg

8025 - Farinha Confeitaria 25kg



Informações:

Utilização: pão de ló, folhados, biscoitos e confeitaria em geral.
Validade: 4 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Farinha mais clara, com força menor e ideal para confeitaria. Produto para uso profissional.

7007 - Farinha Massa Fresca 25kg



Informações:

Utilização: massas frescas e pastéis congelados.
Validade: 4 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: não há fermentação.
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Ideal para massas congeladas e resfriadas. Produto para uso profissional.

6507 - Farinha Panificação 25kg



Informações:

Utilização: pães em geral.
Validade: 4 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: sal, açúcar, reforçador, gordura, ovos e fermento.

Observação:

Para produção de pães em geral.

6510 - Farinha Panificação Forte 25kg



Informações:

Utilização: pães em geral.
Validade: 4 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: sal, açúcar, reforçador, gordura, ovos e fermento.

Observação:

Para produção de pães em geral. Produto com maior margem de segurança no processo.

6512 - Farinha Panificação Extrapan 25kg



Informações:

Utilização: pães em geral.
Validade: 4 meses.
Rendimento: de acordo com a receita.
Absorção de água: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: de acordo com a receita.
Ingredientes Adicionais: sal, açúcar, reforçador, gordura, ovos e fermento.

Observação:

Mais clara e forte, com margem de segurança superior, inclusive em relação a Panificação Forte.



6614 - Farinha de Centeio Integral 25kg



Informações:

Utilização: Indicada para produtos à base de farinha de centeio.
Validade: 3 meses
Rendimento: de acordo com a receita
Absorção: de acordo com a receita
Tempo de fermentação: ideal de 3 a 6 h ou de acordo com a receita
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Farinha 100% centeio (não havendo adição de "farinha Branca" na sua composição).

6609 - Farinha Integral Fina 25kg



Informações:

Utilização: Indicada para a produção de bolos, biscoitos e panificação em geral.
Validade: 3 meses
Rendimento: de acordo com a receita
Absorção: de acordo com a receita
Tempo de fermentação: Para bolos e biscoitos não há fermentação, para pães a fermentação é de 3 a 6 h
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Farinha 100% integral (não havendo adição de "farinha Branca" na sua composição).

6610 - Farinha Integral Grossa 25kg



Informações:

Utilização: Indicada para a produção de bolos, e biscoitos.
Validade: 3 meses
Rendimento: de acordo com a receita
Absorção: de acordo com a receita
Tempo de fermentação: : não há fermentação
Ingredientes Adicionais: de acordo com a receita.

Observação:

Farinha 100% integral (não havendo adição de "farinha Branca" na sua composição).





Misturas para Pão Francês 25kg

7502 - Mistura para Pão Francês 25kg



Informações:

Utilização: pão francês e derivados.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 580 à 600 pães de 50g.
Absorção de água: entre 54% e 58%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Ideal para fabricação de pão francês.

7403 - Mistura para Pão Francês com Fibras 25kg



Informações:

Utilização: pão francês com fibras e derivados.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 580 à 600 pães de 50g.
Absorção de água: entre 54% e 58%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Possui fibras de trigo na sua composição (diferente de pães integrais que utilizam farinha integral).

7512 - Mistura para Pão Francês Extrapan 25kg



Informações:

Utilização: pão francês e derivados.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 560 à 580 pães de 50g.
Absorção de água: entre 52% e 56%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Para produção de pães com qualidade superior: Cor, miolo, pestana, crocância. Maior margem de segurança no processo.

7507 - Mistura para Pão Francês Longa Fermentação 25kg



Informações:

Utilização: pão francês e derivados.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 560 à 580 pães de 50g.
Absorção de água: entre 52% e 56%.
Tempo de fermentação: de 8 a 16 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Ideal para pães com fermentação prolongada (de 8 a 16 horas).

7508 - Mistura para Pão Francês Congelado 25kg



Informações:

Utilização: pão francês e derivados.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 560 à 580 pães de 50g.
Absorção de água: entre 52% e 56%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Ideal para produção de pão francês congelado.



7505 - Mistura para Pão Doce 25kg



Informações:

Utilização: pães doces recheados/massa doce.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 520 à 540 pães de 50g.
Absorção de água: entre 45% e 48%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Ideal para fabricação de massas doces em geral.

7514 - Mistura para Pão de Hambúrguer, Hot Dog e Fôrma 25kg



Utilização: pão de hambúrguer, hot dog e fôrma.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 540 à 560 pães de 50g.
Absorção de água: entre 45% e 48%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Ideal para fabricação de pão de hambúrguer, hot dog e fôrma (aberta e fechada).

7558 - Mistura para Hot Dog 25kg



Informações:

Utilização: pão de hambúrguer, hot dog e bisnaguinha.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 520 à 540 pães de 50g.
Absorção de água: 45%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Contém gordura e quantidade maior de açúcar para proporcionar maior durabilidade e maciez ao produto.

7501 - Mistura para Pão de Fôrma 25kg

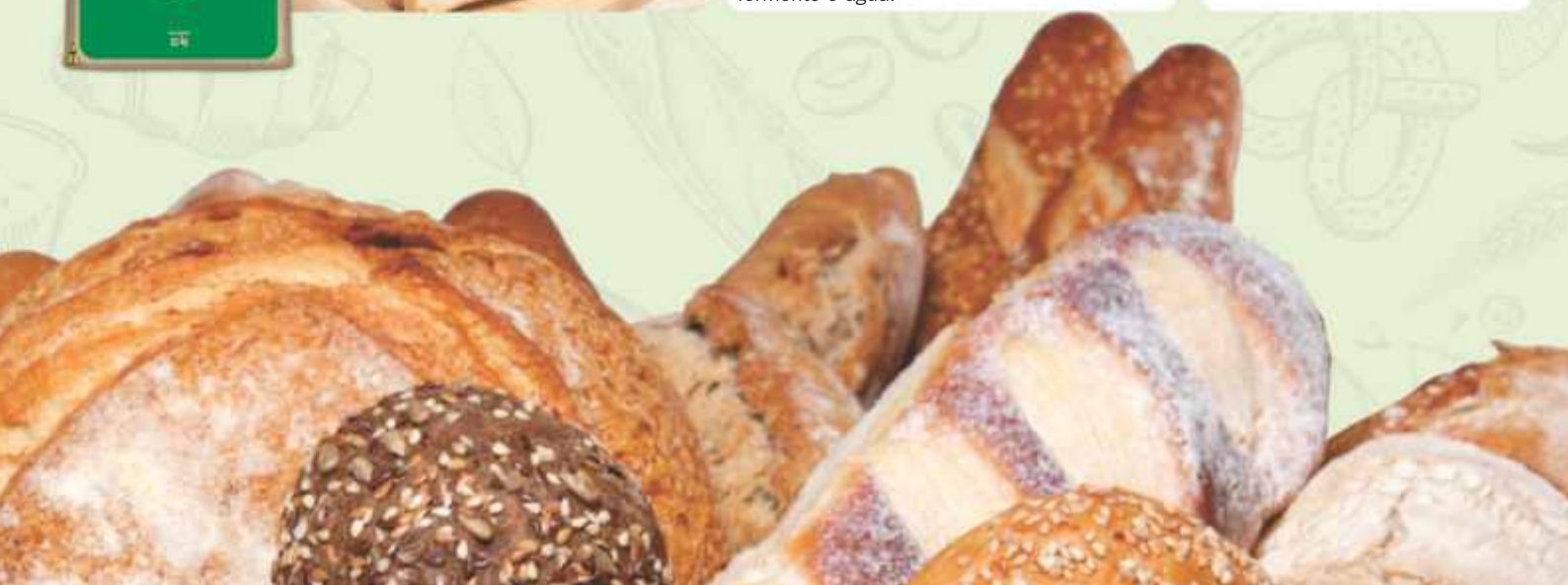


Informações:

Utilização: pão de fôrma/sanduiche e pão para torta fria.
Validade: 4 meses.
Rendimento: 60 à 65 pães de 500g.
Absorção de água: 45%.
Tempo de fermentação: de 4 a 8 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Contém gordura para proporcionar maior durabilidade e maciez ao produto.





Misturas para Pães 5kg

7531 - Mistura para Pão de Centeio 5kg



Informações:

Utilização: pão de centeio (diversos modelos).
Validade: 4 meses.
Rendimento: aprox. 17 pães de 400g (assados).
Absorção: 58% a 60% de água.
Tempo de fermentação: 3 a 6 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Possui na sua composição uma quantidade de farinha branca e farinha de centeio (pão misto).

7528 - Mistura para Pão Integral 5kg



Informações:

Utilização: pães integrais (diversos modelos).
Validade: 4 meses.
Rendimento: 17 pães de 400g assados.
Absorção de água: entre 58% e 60%.
Tempo de fermentação: de 3 a 6 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Possui na sua composição uma quantidade de farinha branca e farinha integral (não é um produto 100%integral).

7544 - Mistura para Pão Multigrãos 5kg



Informações:

Utilização: pães do tipo integral a base de cereais (diversos modelos).
Validade: 4 meses.
Rendimento: 16 pães de 400g (assados).
Absorção: 53% a 55% de água.
Tempo de fermentação: 3 a 6 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar fermento e água.

Observação:

Possui na sua composição diversos tipos de cereais (farinha de trigo integral, farinha de centeio, farelo de trigo, flocos de centeio, farinha de milho, flocos de aveia, linhaça, semente de girassol e farinha de soja).



Secos



7541



7535



7562



7534



7536



7538



7530



7537

Cremosos



7540



7533



7580



7587

Todos os bolos, tanto secos quanto cremosos, possuem receitas e informações no verso da embalagem.





Misturas para Pães 5kg

7593 - Mistura para Pão Baguete e Italiano 5kg

Receita básica:

- 5kg de Mistura para Pão Baguete e Italiano;
- 2.750 a 3.500ml de água (dependendo da receita);
- 150g de fermento biológico fresco ou 50g do seco.

Informações:

Utilização: para fabricação de baguete e pão italiano.
Validade: 6 meses.
Rendimento: conforme a receita.
Absorção: 55% a 70% de água (dependendo da receita).
Tempo de fermentação: conforme a receita.
Ingredientes Adicionais: adicionar fermento e água.

Observação:

Possui na sua formulação "massa madre" que proporciona aroma, sabor característico e ajuda na conservação.

7595 - Mistura para Pão Ciabatta 5kg

Receita básica:

- 5kg de Mistura para Pão Ciabatta;
- 3.500ml de água;
- 150g de fermento biológico fresco ou 50g do seco.

Informações:

Utilização: pães ciabatta e focacias.
Validade: 6 meses.
Rendimento: aprox. 40 a 45 peças de 200g.
Absorção: 70% de água.
Tempo de fermentação: 2 a 3 horas.
Ingredientes Adicionais: adicionar fermento e água.

Observação:

Para quem desejar aromatizar e deixar um sabor especial é possível substituir 200ml de água por 200ml de azeite de oliva (conforme receita). Não possui massa madre na composição.

60108 - Mistura para Brioche 5kg

Receita básica:

- 5kg de Mistura para Brioche;
- 750ml de água;
- 250g de fermento biológico fresco ou 85g de fermento biológico seco;
- 1.500g de ovos;
- 750g de margarina ou manteiga.

Informações:

Utilização: para fabricação de brioques.
Validade: 6 meses.
Rendimento: aprox. 23 unid. com 380g.
Absorção: conforme a receita.
Tempo de fermentação: de 3 a 4 horas.
Ingredientes Adicionais: adicionar margarina, ovos, gemas, fermento e água.

Observação:

Este produto é diferenciado, pelo sabor amanteigado e maciez característicos do legítimo brioche. Acompanha embalagens e adesivos para a identificação do pão pronto.





Misturas para Pães 5kg

60120 - Mistura para Pão de Batata 5kg



Receita básica:

- 5kg de Mistura para Pão de Batata - Orquídea Panifique;
- 2.500ml de água;
- 200g de fermento biológico fresco ou 70g do seco.

Informações:

Utilização: produção de pão de forma tradicional de batata, hambúrguer de Pão de Batata, esfirras, baurús, pão de batata recheado e lanches assados (combina com recheios salgados).
Validade: 4 meses.
Rendimento: conforme receita.
Absorção: 50% de água.
Tempo de fermentação: conforme receita.
Ingredientes adicionais: fermento e água.

Observação:

Possui flocos de batata em sua composição e aroma característico de batata inglesa. Tem sabor levemente salgado, sendo a maciez uma das principais características.

60121 - Mistura para Pão de Mandioquinha 5kg



Receita básica:

- 5kg de Mistura para Pão de Mandioquinha - Orquídea Panifique;
- 2.000ml de água;
- 250g de fermento biológico fresco ou 85g do seco.

Informações:

Utilização: Pão de forma tradicional de mandioquinha, Massinha com Pão de Mandioquinha, Pão de Mandioquinha recheado.
Validade: 4 meses.
Rendimento: conforme receita.
Absorção: 40% de água.
Tempo de fermentação: conforme receita.
Ingredientes adicionais: fermento e água.

Observação:

- Possui Mandioquinha desidratada em sua composição. Mandioquinha não deve ser confundida com Aipim ou Mandioca.
- A Mandioquinha, também conhecida como Batata Baroa, se assemelha com cenoura pois possui tom amarelado.
- A mistura resulta em um pão muito macio, com aroma e sabor levemente adocicados. Combina muito bem com recheios doces e salgados.

7591 - Mistura para Pão 100% Integral 5kg



Receita básica:

- 5kg de Mistura para Pão 100% Integral;
- 3.000 a 3.100ml de água;
- 150g de fermento biológico fresco ou 50g do seco.

Informações:

Utilização: pães 100% integrais (diversos tipos).
Validade: 4 meses.
Rendimento: aprox. 17 pães de 400g (assados).
Absorção: 60% a 62% de água.
Tempo de fermentação: 3 a 6 horas.
Ingredientes Adicionais: basdta adicionar fermento e água.

Observação:

Também é produzido com farinha 100% integral (não havendo adição de "farinha branca" na sua formulação).
Este produto vem acompanhado de embalagens e adesivos para a identificação.

A Farinha Integral Orquídea é certificada pela Whole Grains Council, o que assegura que é produzida com a moagem inteira do grão de trigo.





60107 - Mistura para Pão de Ló 5kg

Receita básica:

- 5kg de Mistura para Pão de Ló;
- 1.500ml de água;
- 3.500g de ovos (70 unidades).

Informações:

Utilização: pão de ló (base para tortas).
Validade: 4 meses.
Rendimento: aprox. 20 unid. de 450g (assados).
Absorção: conforme receita.
Tempo de fermentação: não necessita fermentação.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar água e ovos.

Observação:

Para produção de pão de ló (base para tortas).



60110 - Mistura para Sonho 5kg

Receita básica:

- 5kg de Mistura para Sonho;
- 750g de ovos (15 unidades);
- 1.500ml de água;
- 300g de fermento biológico fresco ou 100g do seco.

Informações:

Utilização: para produção de sonho (assado ou frito).
Validade: 6 meses.
Rendimento: aprox. 110 sonhos de 50g.
Absorção: 30% de água.
Tempo de fermentação: 4 a 6 horas.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar ovos, fermento e água.

Observação:

Este é um produto que tem como principal característica maciez e durabilidade.



60115 - Mistura para Pão de Queijo 1kg

Receita básica:

- 1kg de Mistura para Pão de Queijo;
- 400ml de água;
- 400g de ovos;
- 400g de queijo.

Informações:

Utilização: para produção de pão de queijo.
Validade: 6 meses.
Rendimento: 2.200g de massa pronta.
Absorção: de acordo com a receita.
Tempo de fermentação: não necessita fermentação.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar água, queijo e ovos (de acordo com a receita).

Observação:

O pão de queijo pode ser saborizado, acrescentando temperos e condimentos como, orégano e cebolinha ou recheios doces como chocolate, doce de leite, etc.





60101 - Mistura para Creme Confeiteiro 400g

Receita básica:

- 400g de creme confeiteiro;
- 1.000ml de leite;
- Ferver o leite e misturar.

Informações:

Utilização: para recheios e coberturas (sonho, pão doce, massa folhada).

Validade: 6 meses.

Rendimento: 1.400g de creme.

Absorção: de acordo com a receita.

Tempo de fermentação: não há fermentação.

Ingredientes Adicionais: basta adicionar leite.

Observação:

A consistência final do creme pode ser alterada variando-se a quantidade do leite. (Receita na embalagem do produto).

Pode-se fazer geleia de brilho substituindo o leite por água na receita.



60116 - Açúcar Gelado 500g



Informações:

Utilização: para coberturas, sonho, folhados, massas doces, etc.

Validade: 6 meses.

Rendimento: 500g.

Absorção de água: de acordo com a receita.

Tempo de fermentação: não há fermentação.

Ingredientes Adicionais: produto pronto para uso.

Observação:

Utilizado como acabamento de sonhos, folhados, etc. Tem desempenho superior ao açúcar confeiteiro, devido a sua durabilidade, pois permanece por mais tempo sem derreter.





Misturas para Cakes 5kg

Misturas Para Cakes 5kg



60106

Receita básica:

- 5kg de Mistura para Cake;
 - 2kg de ovos;
 - 1.250g de água
- *(para o cake de chocolate usar 1.500g de água);
- 1.250g de óleo.

Informações:

Utilização: para produção de bolos cake e cupcakes.
Validade: 6 meses.
Rendimento: aprox. 15 unid. de 500g (assados).
Absorção: conforme receita.
Tempo de fermentação: não necessita fermentação.
Ingredientes Adicionais: basta adicionar água, óleo e ovos.

Observação:

Além de produzir bolo cake tradicional, pode fazer também cupcakes.



60102



60103



60104



60105

Os cakes Panifique são próprios para adição de recheios forneáveis e coberturas, pois possuem estrutura que suporta tal peso quando levados ao forno.



LINHA ORQUÍDEA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN	QDE	VALIDADE	DIMENSÕES UNID (CxLxA em CM)	DIMENSÕES FDO/CX (CxLxA em CM)	PALETIZAÇÃO LASTRO x ALTURA	EAN 13	DUN14
FARINHAS ESPECIAIS 1 kg e 5 kg									
6031	FAR TRIGO ORQUÍDEA PIZZA 5 kg TIPO 1	FD	5	6 MESES	12x19x30	59x19x31	8x6	7896412802195	17896412802192
7034	FAR TRIGO ORQUÍDEA PASTEL 5 kg TIPO 1	FD	5	6 MESES	12x19x30	59x19x31	8x6	7896412802201	17896412802208
7009	FAR TRIGO ORQUÍDEA MASSA FRESCA 5 kg	FD	5	6 MESES	12x19x30	59x19x31	8x6	7896412819810	17896412819817
6042	FAR TRIGO ORQUÍDEA PÃES 5 kg TIPO 1	FD	5	6 MESES	12x19x30	59x19x31	8x6	7896412802614	17896412802611
6033	FAR TRIGO ORQUÍDEA CONFEITARIA 5 kg TIPO 1	FD	5	6 MESES	12x19x30	59x19x31	8x6	7896412802218	17896412802215
PANIFICAÇÃO 25 kg									
8025	FAR TRIGO ORQUÍDEA CONFEITARIA 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412800245	-
7007	FAR TRIGO ORQUÍDEA ESP MASSA FRESCA 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412800085	-
6507	FAR TRIGO ORQUÍDEA ESP PANIF 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412800030	-
6512	FAR TRIGO ORQUÍDEA ESP PANIF EXTRAPAN 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412801280	-
6510	FAR TRIGO ORQUÍDEA ESP PANIF FORTE 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412800306	-
FARINHAS INTEGRAIS 25 kg									
6614	FAR TRIGO ORQUÍDEA CENTEIO INTEGRAL 25 kg	PCT	1	3 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412803253	-
6609	FAR TRIGO ORQUÍDEA INTEGRAL 25 kg FINA	PCT	1	3 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412801136	-
6610	FAR TRIGO ORQUÍDEA INTEGRAL 25 kg GROSSA	PCT	1	3 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412801426	-
MISTURAS PARA PÃO FRANCÊS 25 kg									
7502	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO FRANCÊS 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412819575	-
7403	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO FRANCÊS C/ FIBRAS 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412800061	-
7512	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA PÃO FRANCES EXTRAPAN 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412802508	-
7507	FAR TRIGO ORQ MIST. PÃO FRANCES LONGA FERMENTACAO 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412802874	-
7508	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO FRANCÊS CONGELADOS 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412802867	-
MISTURAS 25kg									
7505	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO DOCE ESPECIAL 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412801082	-
7514	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO HAMBURGUER 25 kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412803765	-
7558	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO HOT DOG 25kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412819971	-
7501	FAR TRIGO ORQUÍDEA MIST. PÃO FORMA 25kg	PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	5x10	7896412819964	-
MISTURAS PARA PÃES 5 kg									
7531	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA PÃO CENTEIO 5 kg	PCT	1	4 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819902	-
7528	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA PÃO INTEGRAL 5 kg	PCT	1	4 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819896	-
7544	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA PÃO MULTIGRAOS 5 kg	PCT	1	4 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412801242	-
MISTURAS PARA BOLOS SECOS 5 kg									
7541	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA ABACAXI 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412801037	-
7535	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA BAUNILHA 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819858	-
7562	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA CENOURA 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819926	-
7534	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA COCO 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819865	-
7536	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA LARANJA 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819834	-
7538	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA LIMÃO 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412820014	-
7530	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA NEUTRO 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819827	-
7537	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA COCA 5 kg	PCT	1	4 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819889	-
MISTURAS PARA BOLOS CREMOSOS 5 kg									
7540	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA AIPIM 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412801020	-
7533	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA CHOCOLATE 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412819841	-
7580	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA CHOCOLATE CREMOSO 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412801464	-
7587	FAR TRIGO ORQUÍDEA MISTURA MILHO CREMOSO 5 kg	PCT	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412802522	-

LINHA PANIFIQUE

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN	QDE	VALIDADE	DIMENSÕES UNID (CxLxA em CM)	DIMENSÕES FDO/CX (CxLxA em CM)	PALETIZAÇÃO LASTRO x ALTURA	EAN 13	DUN14
MISTURAS PARA PÃES INTERNACIONAIS									
7593	MISTURA PAO BAGUETE E ITALIANO ORQUÍDEA PANIFIQUE 5KG	UN	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412803475	-
7595	MISTURA PAO CIABATTA ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	9x7	7896412803758	17896412803755
60108	MISTURA BRIOCHE ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	UN	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412803857	-
MISTURAS PARA PÃES									
60120	MISTURA PAO DE BATATA ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	4 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412800009	17896412800006
60121	MISTURA PAO DE MANDIOQUINHA ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	4 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412851070	17896412851077
MISTURA INTEGRAL									
7591	MISTURA PAO 100% INTEGRAL ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	4 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	9x7	7896412803444	17896412803441
MISTURAS PARA CONFEITARIA									
60110	MISTURA SONHO ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	UN	1	6 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412803864	-
60115	MISTURA PAO DE QUEIJO ORQUÍDEA PANIFIQUE 1 KG	CX	10	6 MESES	31x18x2	33x26,7x21	11x5	7896412803918	17896412803915
60101	MISTURA CREME CONFEITEIRO ORQUÍDEA PANIFIQUE 400G	CX	12	6 MESES	5,5x13x18	37,5x24,1x14	12x8	7896412801525	17896412801522
60116	AÇÚCAR GELADO ORQUÍDEA PANIFIQUE 500G	CX	12	6 MESES	5,5x13x18	37,5x24,1x14	12x8	7896412803925	17896412803922
MISTURAS PARA CAKES									
60107	MISTURA PAO DE LO ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	UN	1	4 MESES	8,5x26x40	-	15x10	7896412803840	-
60106	MISTURA CAKE NEUTRO ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412803833	17896412803830
60102	MISTURA CAKE CENOURA ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412803796	17896412803793
60103	MISTURA CAKE CHOCOLATE ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412803802	17896412803809
60104	MISTURA CAKE LARANJA ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412803819	17896412803816
60105	MISTURA CAKE MILHO/FUBA ORQUÍDEA PANIFIQUE 5 KG	CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40x27x13,5	12x7	7896412803826	17896412803823

Farinha integral, 100% integral.



SELO MASSAS



SELO FARINHAS

A FARINHA INTEGRAL ORQUÍDEA É CERTIFICADA INTERNACIONALMENTE!

Os produtos Orquídea com este selo na embalagem, asseguram ao consumidor que são produzidos com 100% do grão. A farinha integral Orquídea é certificada pela Whole Grains Council, órgão internacional que fiscaliza a produção de produtos integrais derivados do trigo.

Foco na qualidade desde 1953.



Food Safety System Certification 22000



Você sabe o que é a Norma FSSC 22000?

É uma norma internacional que foi aprovada pela Iniciativa Global para a Segurança de Alimentos (GFSI) em Maio de 2009 como uma referência mundial para gestão de segurança de alimentos. Visa garantir a segurança dos produtos fabricados em todos os elos da cadeia, fabricantes, fornecedores, varejistas e consumidores.

Ela incorpora elementos de normas anteriores, como a ISO 9001, a qual fomos certificados desde 1998.

A Tondo S/A conquistou esta certificação para as unidades de Bento Gonçalves e Caxias do Sul com escopo "Produção de farinhas de trigo industriais para consumo humano", sendo esta uma das mais importantes e completas normas para indústrias de alimentos.

Tondo S.A.

Caxias do Sul: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • CEP 95115-550 • Fone (54) 3026 7500 • Caxias do Sul/RS
Bento Gonçalves: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055 0500 • Bento Gonçalves/RS
Centro de Distribuição Tijuca: Av. Wilson Lemos, s/nº • Bairro Santa Luzia • CEP 88200-000 • Fone (54) 3026 2363 • Tijuca/SC
Centro de Distribuição Curitiba: Rua Marçal Guarani, 234 - Bairro Umbará • CEP 81930-144 • Fone: (41) 3396 0266 • Curitiba/PR
Centro de Distribuição São Paulo: Estrada do Capão Bonito, nº 420 - Bairro Jardim Maria de Lourdes • CEP 07263-010 • Guarulhos/SP

