



Os Chefs precisam
de produtos em
que possam confiar

Visite-nos em www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

A

Unilever Food Solutions

é uma das principais companhias de produtos alimentares para profissionais no mundo.

Conhecer as necessidades dos Chefs e a paixão que os move é a nossa prioridade e por isso as nossas marcas fazem, também em Portugal, parte do dia a dia de milhares de cozinhas profissionais. As nossas soluções permitem que se dediquem com mais prazer ao seu trabalho na cozinha, a sua verdadeira paixão.



MAIZENA



Conheça melhor os Chefs da Unilever Food Solutions que trabalham diariamente para si.



Chef Carlos Madeira

Executive Chef Unilever Food Solutions

Executive Chef Unilever Food Solutions desde 2002, função que partilha com a presidência da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP).

Team manager das Equipas de Competição Culinárias Portuguesas.

Júri acreditado pela World Association of Chefs Societies (WACS)



Chef David Silva

Chef Advisor Zona Norte e Madeira

Curso técnico profissional de cozinha na Escola de Hotelaria e turismo do Porto.

Iniciou a sua atividade como Sales Operator na Unilever Food Solutions em 1998 e foi responsável pelo desenvolvimento de negócio na Madeira e Açores de 2000 a 2004.

Foi gerente de Direcção responsável pelas compras e elaboração de ementas na Solnave, Restauração Pública SA de 1990 a 1998



Chef Pedro Gaspar

Chef Advisor Zona Sul

Curso técnico profissional de cozinha na Escola Profissional de Salvaterra de Magos.

Cozinheiro de 1ª no Hotel Praia D'El Rey Golf & Beach Resort *****.

Chef de Partida no Hotel Lake Resort*****.

Iniciou a sua atividade como Sales Adviser Chef na Unilever Food Solutions a 5 de maio de 2008.

Faz parte da direcção da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP) desde 2014.

1 Knorr Caldo de Galinha Nº 1 em Portugal



- Sabor equilibrado
- Cor natural
- Aroma a galinha
- Adequado às várias etapas da preparação
- Pronto em apenas 1 minuto
- Rentável: 1Kg > 44Lt de caldo



2 Knorr Caldo de Carne Verdadeiro sabor a carne



- Sabor equilibrado
- Cor natural
- Aroma a carne
- Adequado às várias etapas da confeção
- Pronto em apenas 1 minuto
- Rentável: 1Kg > 50Lt de caldo



3 Knorr Creme de Marisco Cor, textura e sabor natural a marisco



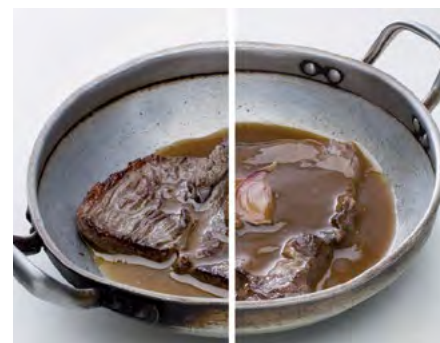
- Muito versátil: pode ser usado em sopas, caldos, bases e recheios
- Parceiro infalível para a cor, e com textura e sabor rico a marisco
- Como creme, fácil e prático



4 Knorr Molho Demi Glace Base para todos os molhos de carne



- Garantia de um molho final perfeito em brilho, textura e sabor a carne
- Estável em banho-maria e congelação
- Poupe tempo e energia
- Pronto em apenas 2 minutos
- Sem desperdício



5 Knorr Puré de Batata 100% Batata de origem sustentável



- Batata de alta qualidade
- Sem desperdício
- Prático e versátil
- Pronto em minutos



6 Vaqueiro Creme & Creme Alternativa às natas



- As mais rápida a montar
- Alta rentabilidade: 1Lt natas = 2,5Lt (+25% que a média do mercado)
- A mais estável
- Não deslacha a altas temperaturas, em banho-maria e com a adição de citrinos



7 Hellmann's Maionese 100% genuína e 100% de confiança



- Ideal para receitas frias e quentes
- Elaborada com óleos 100% vegetais, ovos, vinagre e sumo de limão
- Sabor e textura inconfundíveis
- Não humedece o pão



8 Maizena Espessante, de cor e sabor neutro



- Não altera o sabor e cor dos seus pratos
- Versátil: inúmeras aplicações
- Espessante ideal para molhos, panados mais crocantes
- Textura suave e cremosa para sobremesas



9 Planta Creme vegetal para barrar



- O sabor tradicional preferido dos portugueses
- Fácil de barrar
- Textura cremosa, ideal para pastelaria e sobremesas
- Óleos 100% vegetais



10 Hellmann's Molhos Saladas Receitas completas, sabor pronto a servir



- Rentável e sem desperdício
- Versátil: múltiplas combinações com ingredientes frios
- Qualidade garantida
- Validade 30 dias depois de aberto conservado no frio



Aditivos

Os alimentos são, de uma forma geral, muito sensíveis ao transporte e às oscilações de temperatura, o seu aspeto altera-se com facilidade e a sua degradação é rápida.

Desde há séculos que o homem encontrou forma de contornar alguns destes problemas, usando por exemplo o sal para conservar as carnes e os peixes (o presunto é um exemplo muito comum nos dias de hoje) ou o vinagre, como nos “pickles” que todos conhecemos. Com o desenvolvimento da indústria alimentar, na segunda metade do século XX, foram progressivamente identificadas novas substâncias capazes de preservar a aparência dos alimentos e manter ou modificar o seu sabor, muitas delas de origem natural. Tornou-se assim possível a produção de produtos alimentares em larga escala e o seu transporte através de grandes distâncias, assegurando que chegam ao consumidor com o aspeto e qualidade muito próximos dos de origem.

Para segurança dos consumidores, todos os aditivos utilizados na produção alimentar foram aprovados pela Comissão Europeia, após submetidos a rigorosos testes que confirmam a sua segurança para a saúde, sendo obrigatoriamente discriminados nas embalagens.

Carotenos	Luteína	Betanina
		
Código: E160a Naturalmente presentes nas cenouras e noutros vegetais e frutas de cor amarelo/laranja. Corante.	Código: E161b Pigmentos de cor amarela (carotenóides), que se podem encontrar em plantas, frutas e na gema de ovo. Corante.	Código: E162 Proveniente de beterrabas. Corante.
Alfarroba	Ácido Ascórbico	Licopeno
		
Código: E410 Goma de alfarroba. Espessante/estabilizador.	Código: E300 Encontra-se em citrinos e vegetais, quimicamente é idêntico à vitamina C. Antioxidante.	Código: E160d Naturalmente presente em tomates e toranjas. Corante.
Pectinas	Antocianinas	Curcumina
		
Código: E440 Naturalmente presente em algumas frutas (ex: maçãs) e outras plantas. Gelificante; estabilizador; espessante; agente de revestimento.	Código: E163 Pigmentos de cor vermelha (Flavonóides) que estão presentes em muitos frutos vermelhos e vegetais. Corante.	Código: E100 Encontra-se na raiz da curcuma, que pertence à família do gengibre, originário do sul da ásia. Corante.

Alergénios

A 13 de Dezembro de 2014 entrou em vigor o Regulamento Europeu 1169/2011 sobre a informação ao consumidor para Produtos Alimentares.

A legislação exige que a informação:

- 1. Seja legível
- 2. Seja detalhada
- 3. Destaque alergénios

Visa proporcionar, às pessoas com alergias/intolerâncias alimentares, informação sobre a possível utilização ou presença dos 14 alergénios nos produtos produzidos/preparados nos estabelecimentos comerciais.

As equipas de cozinha devem obter o conhecimento necessário sobre esta matéria para garantir que é feita uma gestão correta e eficiente dos alergénios na preparação das ementas e na confeção dos pratos.

O cuidado na gestão dos alergénios é um dever para com os consumidores.

A Unilever Food Solutions ajuda-o a implementar uma informação correta sobre alergénios.

Os Alergénios contidos nos nossos produtos estão destacados e torna-se fácil identificá-los:

- Os 14 alergénios mais importantes estão agora impressos de forma clara e bem assinalados, em letras maiúsculas, como por exemplo OVO, TRIGO, etc.

	Ovos Todo o tipo de ovos.
	Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)* Nota: Leite de cabra, cavalo, búfalo, ovelha são igualmente intolerantes, proteína de leite, lactose, natas, manteiga, soro de leite, leite em pó magro, leiteiro, leite condensado, iogurte, queijos. Exceção: a) Lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola; b) Lactitol.
	Crustáceos Camarão, lagosta, caranguejo, santola.
	Moluscos Mexilhões, amêijoas, vieiras, ostras, caracóis, lulas, polvo.
	Peixe e produtos à base de peixe* Todo o tipo de peixe Exceção: a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides; b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho.
	Amendoins Óleo de amendoim, manteiga de amendoim.
	Sésamo Sementes de sésamo, óleo de sésamo, pasta de sésamo (tahini), manteiga de sésamo, farinha de sésamo, sal de sésamo (gomashio).
	Soja e produtos à base de soja* Molho de soja, rebentos de soja, farinha de soja, grãos de soja, leite de soja, sobremesas à base de soja, lecitina de soja, proteína de soja, tofu, miso. Exceção: a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados; b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja; c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja.
	Dióxido de enxofre e sulfitos Em concentrações superiores a 10mg/Kg ou 10mg/l * Dióxido de enxofre e sulfitos.
	Frutos de casca rija Amêndoa, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do brasil, pistácios, nozes de macadâmia e produtos à base destes frutos (com exceção de frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola) Exceção: Frutos de casca rija utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola
	Cereais que contêm glúten* (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, excetuando: a) Xaropes de glicose, incluindo dextrose, à base de trigo b) Maltodextrinas à base de trigo c) Xaropes de glicose à base de cevada; d) Cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.
	Aipo Aipo, sementes de aipo, folha de aipo, sumos vegetais, sal de aipo.
	Mostarda Sementes de mostarda, mostarda, folhas de mostarda.
	Tremoços

* Para mais informações consulte ufs.com



O que é o **Glúten**?

É uma **proteína** que se encontra na semente de alguns cereais, tais como **trigo, cevada, centeio e aveia**. Para algumas pessoas a ingestão de glúten pode originar sérios problemas de saúde.



O objetivo não é banir da sua cozinha os produtos que contêm alergénios. É sim, **informar** as equipas de cozinha sobre o assunto, para garantir que é feita uma **gestão correta e eficiente dos alergénios** na preparação das ementas e na confeção dos pratos.

Porque é que os **alimentos sem glúten** são importantes para os seus clientes?

- É importante saber como proceder quando **um cliente intolerante ao glúten o visita**, para poder servi-lo sem risco
- Cada vez mais pessoas estão a excluir alimentos que contêm glúten da sua alimentação diária, o que faz da cozinha sem glúten uma **oportunidade emergente para o seu negócio**
- **Diferencia** o seu estabelecimento ao personalizar a oferta para clientes com restrições alimentares e ao estar alinhado com as tendências

Encontre toda a informação de que precisa em **www.ufs.com**:

- Receitas e dicas
- Artigos explicativos
- **Vídeos de formação** com o Chef Paul
- Lista para confirmar se a sua cozinha está pronta para servir refeições sem glúten



Prepare a sua cozinha para servir refeições Sem Glúten



10 Sobremesas Sem Glúten para o seu Menú



9 regras base para lidar com os alergénios



Material imprescindível sobre alergénios: descarregue-o gratuitamente



Produtos Sem Glúten

Caldos



Knorr caldo pasta Peixe 6x700G

Código: 18928701
Caixa: 6 x 700 G
Rendimento 30 L/und



Knorr caldo pasta Legumes 6x1Kg

Código: 18982701
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento 45 L/und



Knorr caldo cubos Culinário 6x960G

Código: 18787002
Caixa: 6 x 960 G
Rendimento 48 L/und



Knorr caldo cubos Galinha 6x480G

Código: 18929103
Caixa: 6 x 480 G
Rendimento 24 L/und



Knorr caldo cubos Galinha 6x960G

Código: 18932103
Caixa: 6 x 960 G
Rendimento 48 L/und



Knorr caldo cubos Galinha Cartão 15x960G

Código: 12294901
Caixa: Cartão 15 x 960 G
Rendimento 48 L/und

Caldos Líquidos



Knorr Caldo liquido concentrado Galinha 6x1Lt

Código: 67820991
Caixa: 6 x 1Lt
Rendimento 30 L



Knorr Caldo liquido concentrado Carne 6x1Lt

Código: 67820994
Caixa: 6 x 1Lt
Rendimento 30 L



Knorr Caldo liquido concentrado Legumes 6x1Lt

Código: 67820996
Caixa: 6 x 1Lt
Rendimento 30 L

Tomate



Knorr molho desidratado Tomate 6x875G

Código: 18701602
Caixa: 6 x 875 G
Rendimento 7 L/und



Knorr tomate Pelado Lata 6x2,5Kg

Código: 15063602
Caixa: Lata 6 x 2,5 Kg



Maizena Amido de Milho 4x2,5Kg

Código: 15103501
Caixa: 4 x 2,5 Kg

Temperos



Knorr Primerba tempero pasta Manjeriço 2x340G

Código: 25010101
Caixa: 2 x 340 G

Puré de Batata

• Contém Leite



Knorr Puré de Batata desidratado 1x4kg

Código: 67493385
Caixa: 1 x 4 Kg
Rendimento 130 porções

Maionese



Hellmann's maionese 1x4,6Kg

Código: 11580301
Caixa: 1 x 4,6 Kg



Hellmann's maionese 6x1,85Kg

Código: 11580401
Caixa: 6 x 1,85 Kg



Hellmann's Molho Tártaro 1x3L

Código: 67660622
Caixa: 1 x 3L



Calvé maionese Cremosa 1x5Kg

Código: 6733363
Caixa: 1 x 5 Kg

Mostarda



Maille mostarda Dijon 12x215G

Código: 12413302
Caixa: 12 x 215 G



Maille mostarda à l'Ancienne 12x210G

Código: 12476302
Caixa: 12 x 210 G



Calvé mostarda Top Down 8x206G

Código: 28516401
Caixa: Top Down 8 x 206 G

Produtos Sem Glúten

Pastelaria



Vaqueiro Profissional margarina culinária Folhado 10x2Kg

Código: 39049301
Caixa: 10 x 2 Kg



Vaqueiro Profissional margarina culinária Croissant 10x2Kg

Código: 39048501
Caixa: 10 x 2 Kg



Vaqueiro Profissional margarina culinária 1/2 Folhado 10x2Kg

Código: 19049701
Caixa: 10 x 2 Kg

Culinária



Vaqueiro Profissional creme vegetal culinário Bolo Rei 16x1Kg

Código: 19047604
Caixa: 16 x 1 Kg



Vaqueiro Profissional creme vegetal culinário e fritura rasa 66% 16x1Kg

Código: 19048202
Caixa: 16 x 1 Kg



Vaqueiro creme vegetal culinário e fritura rasa 4x2,5Kg

Código: 39050401
Caixa: 4 x 2,5 Kg

Mousses



Carte D'Or mousse desidratada Chocolate 6x(3x240G)

Código: 67326004
Caixa: 6 x (3 x 240 G)
Rendimento 45 porções



Carte D'Or pudim desidratado Panna Cotta 6x(2x260G)

Código: 67326015
Caixa: 6 x (2 x 260 G)
Rendimento 48 porções



Carte D'Or sorbetto desidratado Limão 6x1,440Kg

Código: 67326017
Caixa: 6 x 1,440 Kg
Rendimento 50 porções

Topings



Carte D'Or topping líquido Chocolate 6x1Kg

Código: 11850904
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Morango 6x1Kg

Código: 11806801
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Caramelo 6x1Kg

Código: 11806001
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades

Topings



Carte D'Or topping líquido Frutos Silvestres 6x1Kg

Código: 11806502
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Toffee 6x1Kg

Código: 11809301
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades

Cremes para barrar



Planta creme vegetal para barrar 4x2Kg

Código: 10087200
Caixa: 4 x 2 Kg



Planta Sabor a Manteiga 1 Kg

Código: 28038201
Caixa: 6 x 1 Kg



Becel creme vegetal para barrar Sabor a Manteiga 2x(8x450G)

Código: 17856401
Caixa: 2 x (8 x 450 G)

Fritura imersão



Vaqueiro Frit Plus gordura vegetal fritura imersão 1x10L

Código: 10089102
Caixa: 1 x 10 L



Vaqueiro Frit Plus gordura vegetal fritura imersão 1x20L

Código: 10086502
Caixa: 1 x 20 L



Vaqueiro Frit óleo vegetal alto rendimento fritura imersão BiB 1x10L

Código: 28557501
Caixa: BiB 1 x 10 L

Inovação

Gama Asiática



Molho Teriyaki

Molho agri-doce com um autêntico sabor japonês. Feito a partir de mirin japonês. Ideal para marinadas, salteados, grelhados e molhos de acompanhamento (dipping).

Molho Sweet Chilli

Molho agri-doce e um pouco **picante**, com uma textura suave e caramelizada. Feito com **malaguetas vermelhas, vinagre de vinho, alho e açúcar**, em pratos quentes ou frios. Ideal para salteados, molhos ou dipping.

Leite de Côco Desidratado

Preparado desidratado para **leite de côco** ou **creme de côco**. Produzido a partir de **polpa fresca de 20 côcos**. Ideal para pratos salgados, sobremesas e bebidas. **Fácil armazenamento.**



Inovação

Molhos



Molho Tártaro

Molho à base de maionese, com mostarda, pepinos em pickle e especiarias. Sabor único com personalidade!
Molho **versátil, completo e pronto a servir**. Molho com a identidade certa para todo o tipo de pratos de **carne, peixe e acompanhamentos**. Ideal para quem procura um **molho diferente, especial e prático**.



Sopas, guisados e caril

Salteados e arroz

Molhos frios e dippings

Lacados

Batatas fritas e Crudités

Hambúrgueres

Molhos frios e dippings

Carne e peixe





MAIZENA

Knorr caldo pasta Galinha 6x1Kg

O preferido dos Chefs Portugueses. Receita concebida para cozinhas profissionais exigentes, para usar como base de preparações que requerem base líquida, com um sabor equilibrado, intenso e agradável. Elevada rentabilidade.



Knorr caldo pasta Carne 6x1Kg

Um dos produtos mais usados nas cozinhas profissionais em toda a Europa, e o favorito dos Chefs Portugueses para reforçar o sabor rico da carne num enorme leque de preparações onde o sabor da carne é fundamental. Elevada rentabilidade.



Visite-nos em www.ufs.com

Caldo Galinha



Knorr caldo pasta Galinha 6x1Kg

Código: 18927001
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento 44 L/und



Knorr caldo pasta Galinha 1x3Kg

Código: 29058901
Caixa: 1 x 3 Kg
Rendimento 130 L/und



Knorr caldo pasta Galinha 1x5Kg

18985101
1 x 5 Kg
217 L/und



Knorr caldo cubos Galinha 6x480G

Código: 18929103
Caixa: 6 x 480 G
Rendimento 24 L/und

Caldo Galinha



Knorr caldo cubos Galinha 6x960G

Código: 18932103
Caixa: 6 x 960 G
Rendimento 48 L/und



Knorr caldo cubos Galinha Cartão 15x960G

Código: 12294901
Caixa: Cartão 15 x 960 G
Rendimento 48 L/und



Knorr 1-2-3 caldo desidratado Galinha 6x1Kg

Código: 18849501
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento 66,7 L/und

Caldo Carne



Knorr caldo pasta Carne 6x1Kg

Código: 67738324
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento 50 L/und



Knorr caldo pasta Carne 1x3Kg

Código: 67738329
Caixa: 1 x 3 Kg
Rendimento 150 L/und



Knorr caldo pasta Carne 1x5Kg

Código: 67738331
Caixa: 1 x 5 Kg
Rendimento 250 L/und

Caldo Peixe



Knorr caldo pasta Peixe 6x700G

Código: 18928701
Caixa: 6 x 700 G
Rendimento 30 L/und



Knorr caldo pasta Marisco 6x700G

Código: 18928401
Caixa: 6 x 700 G
Rendimento 30 L/und

Caldo Legumes



Knorr caldo pasta Legumes 6x1Kg

Código: 18982701
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento 45 L/und



Knorr caldo cubos Culinário 6x960G

Código: 18787002
Caixa: 6 x 960 G
Rendimento 48 L/und

Knorr molho desidratado Demi Glace 6x900G

A base para molhos de carne mais versátil e equilibrada. Proporciona ao Chef uma importante economia de tempo e possui a flexibilidade certa para se desmultiplicar no sabor, cor e textura exatamente necessários para cada um dos molhos preparados.

- Estável em banho-maria e congelação
- Sem desperdício, a quantidade necessária em cada dia
- Textura ideal para ser utilizado como base
- Aspeto natural e brilhante



Visite-nos em www.ufs.com

Molho Demi Glace



**Knorr molho desidratado
Demi Glace 6x900G**

Código: 26665002
Caixa: 6 x 900 G
Rendimento 9 L/und



**Knorr Profissional molho
desidratado Demi Glace 6x1,05Kg**

Código: 10419902
Caixa: 6 x 1,05 Kg
Rendimento 8 L/und



**Knorr 1-2-3 molho desidratado
Demi Glace 6x750G**

Código: 27107601
Caixa: 6 x 750 G
Rendimento 7,5 L/und



**Knorr 1-2-3 molho desidratado
Demi Glace 1x3Kg**

Código: 17275802
Caixa: 1 x 3 Kg
Rendimento 30 L/und



**Knorr Garde D'Or molho
líquido Demi Glace 6x1L**

Código: 11372204
Caixa: 6 x 1 L
Rendimento 1 L/und

Molho Béchamel



**Knorr molho desidratado
Béchamel 6x800G**

Código: 67596233
Caixa: 6 x 800 G
Rendimento 8,8 L/und



**Knorr 1-2-3 molho desidratado
Béchamel 6x435G**

Código: 37241002
Caixa: 6 x 435 G
Rendimento 7,5 L/und



**Knorr Garde D'Or molho
líquido Béchamel 6x1L**

Código: 19123901
Caixa: 6 x 1 L
Rendimento 1 L/und

Molho Tomate



**Knorr molho desidratado
Tomate 6x875G**

Código: 18701602
Caixa: 6 x 875 G
Rendimento 7 L/und



**Knorr Profissional molho
desidratado Marisco 6x1Kg**

Código: 10419702
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento 6 L/und



**Knorr Profissional molho
desidratado Cogumelos 6x1,08Kg**

Código: 10419502
Caixa: 6 x 1,08 Kg
Rendimento 7 L/und

Molho Bifes



**Knorr molho pasta
Francesinha 6x721G**

Código: 17054702
Caixa: 6 x 721 G
Rendimento 7 L/und



**Knorr molho pasta
Cervejeira 6x700G**

Código: 37054402
Caixa: 6 x 700 G
Rendimento 7 L/und



**Knorr molho desidratado
Assado 6x800G**

Código: 17182902
Caixa: 6 x 800 G
Rendimento 8 L/und



Knorr 1-2-3 molho desidratado Assado 1x3Kg

Código: 67759532
Caixa: 1 x 3 Kg
Rendimento 30 L/und

Knorr creme desidratado Marisco 6x683G

Excelente base para as confecções de marisco, desde cremes a recheios ou pratos de arroz. Equilibrado em cor, textura e sabor. Economia de tempo e custos, versatilidade e qualidade assegurada.

- Fácil utilização
- Qualidade no resultado final e versatilidade fazem deste produto um aliado imprescindível!
- O melhor sabor a marisco para os seus pratos
- Teor de sal com o equilíbrio ideal
- Resultado final com qualidade constante



Cremes

- Desidratado



Knorr creme desidratado Marisco 6x683G

Código: 29134301
Caixa: 6 x 683 G
Rendimento 10,5 L/und



Knorr creme desidratado Marisco 1x2,5Kg

Código: 29189201
Caixa: 1 x 2.5 Kg
Rendimento 38 L/und



Knorr creme desidratado Tomate 6x810G

Código: 18696401
Caixa: 6 x 810 G
Rendimento 10,5 L/und



Knorr creme desidratado Espargos 6x875G

Código: 67726994
Caixa: 6 x 875 G
Rendimento 12,5 L/und

Sopas

- Desidratado



Knorr sopa desidratada Rabo de Boi 6x800G

Código: 67738330
Caixa: 6 x 800 G
Rendimento 10 L/und



Knorr sopa desidratada Cebola 6x813G

Código: 20542801
Caixa: 6 x 813 G
Rendimento 12,5 L/und



Knorr sopa desidratada Cogumelos 6x475G

Código: 18657102
Caixa: 6 x 475 G
Rendimento 5 L/und

Sopas e Cremes

- Congelado



Knorr sopa congelada Caldo Verde 1x(7x1,1Kg)

Código: 25920601
Caixa: 1 x (7 x 1.1 Kg)
Rendimento 7 L/und



Knorr sopa congelada Lavrador 1x(7x1,1Kg)

Código: 67557492
Caixa: 1 x (7 x 1.1 Kg)
Rendimento 7 L/und



Knorr creme congelado Legumes 1x(7x1,1Kg)

Código: 25920801
Caixa: 1 x (7 x 1.1 Kg)
Rendimento 7 L/und

Visite-nos em www.ufs.com

Knorr puré desidratado Batata 1 x 4 Kg

A receita tradicional, para um resultado genuíno, com o sabor e a textura do puré feito de raiz. O seu ingrediente principal é batata selecionada, 100% de agricultura sustentável. Permite preparar puré de forma muito rápida e conveniente, eliminando o desperdício e garantindo um resultado sempre constante.

- Sem conservantes
- Sem intensificadores de sabor
- Sem corantes artificiais
- Adequado a OVO-LACTO vegetarianos



Visite-nos em www.ufs.com

Puré de Batata

- Contém Leite



Knorr Puré Batata desidratado 1x4kg

Código: 67493385
Caixa: 1 x 4 Kg
Rendimento 130 porções



Knorr Puré Batata desidratado 4x2kg

Código: 67493495
Caixa: 4 x 2kg
Rendimento 65 porções

Flocos de Batata

- Sem Leite



Knorr Flocos Batata desidratados 1x4kg

Código: 67505008
Caixa: 1 x 4 Kg

Especialidades Italianas



Knorr massa Lasanha 1x5Kg

Código: 387135
Caixa: 1 x 5 Kg

Gama Asiática



Knorr Molho Sweet Chili 1Lt

Código: 14413801
Caixa: 6 x 1L



Knorr Leite Côco desidratado 500g

Código: 67651650
Caixa: 8 x 500 g



Knorr molho Teriyaki 1Lt

Código: 67418234
Caixa: 6 x 1L

Tomate

- Enlatado



Knorr polpa de tomate Triturado Lata 6x2,55Kg

Código: 19921801
Caixa: Lata 6 x 2,55 Kg



Knorr tomate Cubos Lata 6x2,55Kg

Código: 39921901
Caixa: Lata 6 x 2,55 Kg



Knorr tomate Pelado Lata 6x2,5Kg

Código: 15063602
Caixa: Lata 6 x 2,5 Kg

Maizena Amido de Milho 4 x 2,5 Kg

Com mais de 150 anos de tradição , é o
expressante por excelência nas cozinhas
profissionais. Tem sabor neutro e cozinha
rapidamente, permitindo corrigir a textura de
inúmeras preparações.

- Aplicações múltiplas: molhos, cremes,
frituras, bolos
- Isento de glúten
- Apto para celíacos



Espessantes



**Maizena Amido de Milho
4x2,5Kg**

Código: 15103501
Caixa: 4 x 2,5 Kg



Knorr 1-2-3 Roux 6x1Kg

Código: 20009902
Caixa: 6 x 1 Kg

Mise-en-place



**Knorr preparado
desidratado Panado 6x1Kg**

Código: 386760
Caixa: 6 x 1 Kg

Temperos

- Ervas frescas em óleo de girassol



**Knorr Primerba tempero pasta
Manjeriço 2x340G**

Código: 25010101
Caixa: 2 x 340 G

Temperos



**Knorr tempero desidratado
Marinada Vinha D'Alhos 6x810G**

Código: 17934401
Caixa: 6 x 810 G
Rendimento: 27 Kg de carne



**Knorr tempero desidratado
Aromat 6x500G**

Código: 29229401
Caixa: 6 x 500 G



Knorr Aromat 1x20Kg

Código: 10871501
Caixa: 1 x 20 Kg

Hambúrguer Vegetal



**Caterline hambúrguer vegetal
congelado 2x2,5Kg**

Código: 67655182
Caixa: 2 x 2,5 Kg
Rendimento: 66 unidades

Visite-nos em www.ufs.com



Hellmann's maionese 1x4,6Kg

Hellmann's é a maionese nº 1 no mundo e a preferida dos Chefs. Tem o sabor e consistência da maionese feita de raiz.

- Ótima consistência tanto em molhos frios como em aplicações a quente
- Textura ideal para envolver com outros ingredientes, sem se sobrepor aos mesmos
- Fonte natural de Ômega 3



Visite-nos em www.ufs.com

Maionese



Hellmann's maionese 1x4,6Kg

Código: 67335615
Caixa: 1 x 4,6 Kg



Hellmann's maionese 6x1,85Kg

Código: 11580401
Caixa: 6 x 1,85 Kg



Hellmann's maionese Top Down 12x412G

Código: 12583401
Caixa: Top Down 12 x 412 G



Hellmann's maionese unidoses 200X10ml

Código: 67185707
Caixa: unidoses 200 x 10 ml

Maionese



Calvé maionese Cremosa 1x5Kg

Código: 6733363
Caixa: 1 x 5 Kg



Calvé maionese Top Down 8x434G

Código: 67338728
Caixa: Top Down 8 x 434 G



Calvé maionese Top Down 8x226G

Código: 67338724
Caixa: Top Down 8x 226 G

Ketchup



Hellmann's ketchup 1x5Kg

Código: 67324609
Caixa: 1 x 5 Kg



Hellmann's ketchup Top Down 450G

Código: 28794201
Caixa: Top Down 12 x 450 G



Hellmann's ketchup unidoses 1x(240x11,5G)

Código: 67498279
Caixa: unidoses 1 x (240x11,5 G)



Calvé ketchup Top Down 8x473G

Código: 18589204
Caixa: Top Down 8 x 473 G



Calvé ketchup Top Down 8x275G

Código: 18526103
Caixa: Top Down 8 x 275 G

Molho Tártaro



Hellmann's Molho Tártaro 1x 3L

Código: 67660622
Caixa: 1 x 3L



Basic Line maionese 1x5,1Kg

Código: 67334681
Caixa: 1 x 5,1 Kg

Mostarda



Calvé mostarda Top Down 8x206G

Código: 28516401
Caixa: Top Down 8 x 206 G



Hellmann's mostarda Top Down 8x257G

Código: 19683906
Caixa: Top Down 8 x 257 G



Hellmann's mostarda unidoses 200x10ml

Código: 67185793
Caixa: unidoses 200x10 ml



Maille mostarda Dijon 12x215G

Código: 12413302
Caixa: 12 x 215 G



Maille mostarda à l'Ancienne 12x210G

Código: 12476302
Caixa: 12 x 210 G

Molhos para Saladas



Hellmann's molho para saladas Mil Ilhas 6x1L

Código: 29216501
Caixa: 6 x 1 L



Hellmann's molho para saladas logurte 6x1L

Código: 19211501
Caixa: 6 x 1 L



Hellmann's molho para saladas Cesar 6x1L

Código: 29216601
Caixa: 6 x 1 L



Hellmann's molho para saladas Mil Ilhas 4x3L

Código: 28900801
Caixa: 4 x 3 L



Hellmann's molho para saladas logurte 4x3L

Código: 18898601
Caixa: 4 x 3 L



Hellmann's molho para saladas Vinagrete 4x3L

Código: 18899601
Caixa: 4 x 3 L



A REGRA 5/50:

Com base numa pesquisa Unilever Food Solutions, os molhos dão às sanduíches e saladas 50% do seu sabor e representam apenas 5% do custo total.

Na Europa, 81% dos consumidores acreditam que a quantidade certa de molho determina toda a experiência sensorial.

Com base numa pesquisa do mercado europeu realizada pela Unilever Food Solutions, os consumidores escolhem a sua refeição tendo em conta 3 necessidades:

**ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL,
DESCOBERTA E PRAZER.**



CARTE
D'OR



Carte D'Or mousse desidratada Chocolate 6x(3x240G)

A receita Carte D'Or para Mousse de Chocolate é a mais rápida e rentável solução para a preparação desta sobremesa tão popular, bastando juntar leite. Pode ser utilizada simplesmente como mousse ou como base para outras populares sobremesas.

- A utilização de leite frio garante um ótimo resultado
- Pode dividir em taças individuais ou aplicar em bolos como recheio ou cobertura



Carte D'Or pudim desidratado Panna Cotta 6x(3x260G)

A Panna Cotta é uma receita tipicamente italiana, à base de nata e baunilha. A receita Carte D'Or permite obter uma sobremesa perfeita e irresistível, preparada de forma muito simples e com um resultado constante e sem riscos. A sua consistência é similar à de um pudim, brilhante e com uma textura muito suave, que combina na perfeição com frutos vermelhos.



Visite-nos em www.ufs.com

Mousses



Carte D'Or mousse desidratada Chocolate 6x(3x240G)

Código: 67326004
Caixa: 6 x (3 x 240 G)
Rendimento 45 porções



Carte D'Or base mousse pasta Chocolate 2x3Kg

Código: 67217067
Caixa: 2 x 3 Kg
Rendimento 54 porções

Mousses



Carte D'Or mousse desidratada Ananás 6x(3x200G)

Código: 19846501
Caixa: 6 x (3 x 200 G)
Rendimento 45 porções



Carte D'Or mousse desidratada Morango 6x(3x230G)

Código: 29887901
Caixa: 6 x (3 x 230 G)
Rendimento 45 porções



Carte D'Or mousse desidratada Sabor a Nata 6x(3x200G)

Código: 19845801
Caixa: 6 x (3 x 200 G)
Rendimento 45 porções

Pudins



Carte D'Or pudim desidratado Panna Cotta 6x(2x260G)

Código: 67326015
Caixa: 6 x (2 x 260 G)
Rendimento 48 porções



Carte D'Or pudim desidratado Flan 6x(3x134G)

Código: 19946901
Caixa: 6 x (3 x 134 G)
Rendimento 60 porções



Carte D'Or pudim desidratado Caramelo 6x(3x210G)

Código: 27320001
Caixa: 6 x (3 x 210 G)
Rendimento 60 porções

Leite Creme



Carte D'Or preparado desidratado Leite Creme 6x(3x332G)

Código: 19946701
Caixa: 6 x (3 x 332 G)
Rendimento 60 porções



Carte D'Or preparado desidratado Crepes 6x(2x480G)

Código: 15654101
Caixa: 6 x (2 x 480 G)
Rendimento 44 porções



Carte D'Or sorbetto desidratado Limão 6x1,440Kg

Código: 67326017
Caixa: 6 x 1,440 Kg
Rendimento 50 porções

Carte D'Or toppings líquidos 6x1Kg

Coberturas líquidas, ideais para a decoração de gelados, tartes, bolos, sobremesas empratadas e também para preparar deliciosos batidos, *smoothies* ou adicionar a iogurtes.

- Fácil de dosear graças à tampa anti-gota
- Embalagem estável quando colocada sobre a tampa
- Possibilidade de trocar a tampa por bico de “*biberon*” de cozinha



Carte D'Or decoração spray Creme Dolce 12x500ML

Firmeza imbatível, tanto a quente como a frio.

- Aguenta firme durante mais tempo: 15 minutos a frio, 9 minutos a quente
- Excelente textura e sabor
- Boquilha profissional para uma decoração perfeita



Visite-nos em www.ufs.com

Decoração

- Topping líquido



Carte D'Or topping líquido Chocolate 6x1Kg

Código: 11850904
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Morango 6x1Kg

Código: 11806801
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Caramelo 6x1Kg

Código: 11806001
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Frutos Silvestres 6x1Kg

Código: 11806502
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades



Carte D'Or topping líquido Toffee 6x1Kg

Código: 11809301
Caixa: 6 x 1 Kg
Rendimento: 120 unidades

Decoração

- Com pedaços



Carte D'Or topping com pedaços enlatado Frutos Silvestres 3x1,7Kg

Código: 62710101
Caixa: 3 x 1.7 Kg

Decoração

- Spray



Carte D'Or decoração spray Creme Dolce 12x500ML

Código: 28255801
Caixa: 12 x 500 ML

Gelatinas



Carte D'Or gelatina animal desidratada Morango 6x850G

Código: 11621502
Caixa: 6 x 850 G
Rendimento 50 porções



Carte D'Or gelatina animal desidratada Ananás 6x850G

Código: 11623702
Caixa: 6 x 850 G
Rendimento 50 porções



Carte D'Or gelatina animal desidratada Laranja 6x850G

Código: 11622602
Caixa: 6 x 850 G
Rendimento 50 porções

Outras Sobremesas

- Congelado



Carte D'Or Pastéis de Nata congelados 100x65G

Código: 18446801
Caixa: 100 x 65 G
Rendimento 100 unidades



Carte D'Or Mini Pastéis de Nata congelados 110x30G

Código: 18446901
Caixa: 110 x 30 G
Rendimento 110 unidades



Carte D'Or sobremesa congelada Profiteroles 6x500G

Código: 67278299
Caixa: 6 x 500 G
Rendimento 120 unidades



Caterline sobremesa congelada Crepes de Chocolate e Avelãs 1x1,95Kg

Código: 10101102
Caixa: 1 x 1.95 Kg
Rendimento 30 unidades



Carte D'Or Coulis Frutos Vermelhos 1Lt

Código: 67812319
Caixa: 6 x 1Kg



Carte D'Or Coulis Manga 1Lt

Código: 67812323
Caixa: 6 x 1Kg



Lipton chá preto Yellow Label 6x25 Saq.

Falar de Lipton Yellow Label é falar de Sir Thomas Lipton, o aventureiro escocês, que um dia criou a saqueta de chá e a comercializou em todas as suas mercearias. A partir das melhores folhas de chá, colhidas à mão na Índia e no Quênia, nasceu Lipton Yellow Label, um chá preto, com um aroma fresco, leve e delicado para beber quente ou frio.



A SUSTENTABILIDADE E O CHÁ LIPTON

Lipton® tem orgulho dos seus campos de chá no Quênia serem certificados pela Rainforest Alliance™.

Ao escolher chás Lipton® está a apoiar os agricultores que trabalham para melhorar os seus meios de subsistência, assim como a ajudar as suas famílias. Simultaneamente, está também a proteger o futuro do planeta.

Visite-nos em www.ufs.com

Chás • Preto



**Lipton chá preto Yellow Label
6x25 Saq.**

Código: 67578557
Caixa: 6 x 25 Saq.



**Lipton chá preto Yellow Label
3 x 100 Saq.**

Código: 29099001
Caixa: 3 x 100 Saq.



**Lipton chá preto Earl Grey
6x25 Saq.**

Código: 25879301
Caixa: 6 x 25 Saq.



**Lipton chá preto
English Breakfast 6x25 Saq.**

Código: 15898501
Caixa: 6 x 25 Saq.

Chá • Sabores



**Lipton chá sabores Frutos do
Bosque 6x25 Saq.**

Código: 23848001
Caixa: 6 x 25 Saq.

Chá • Verde



**Lipton chá verde Green
Tea Orient 6x25 Saq.**

Código: 15871501
Caixa: 6 x 25 Saq.



NOVO

**Lipton chá verde Green Tea Pure
6x25 Saq.**

Código: 15898701
Caixa: 6 x 25 Saq.

Infusões



SEM
CAFEÍNA

**Lipton infusão Camomila
6x25 Saq.**

Código: 25879601
Caixa: 6 x 25 Saq.



SEM
CAFEÍNA

**Lipton infusão Tília
6x25 Saq.**

Código: 67602267
Caixa: 6 x 25 Saq.



SEM
CAFEÍNA

**Lipton infusão Lúcia Lima
6x25 Saq.**

Código: 15871401
Caixa: 6 x 25 Saq.



SEM
CAFEÍNA

**Lipton infusão Menta
6x25 Saq.**

Código: 15871901
Caixa: 6 x 25 Saq.



SEM
CAFEÍNA

**Lipton infusão Cidreira
30x10 Saq.**

Código: 10223901
Caixa: 30 x 10 Saq.



NOVO

SEM
CAFEÍNA

**Lipton infusão Gengibre & Limão
6x25 Saq.**

Código: 67602271
Caixa: 6 x 25 Saq.

Serviço de Apoio



**Lipton Copos On the Go
1x100 (copo + tampa)**

Código: 67193673
Caixa: 1 x 100 copos



Vaqueiro
Profissional


Planta


Becel

PHASE

Vaqueiro Profissional creme vegetal culinário e fritura rasa 66% 16x1Kg

De origem 100% vegetal, esta receita responde às exigências da cozinha profissional. O seu elevado teor de gordura confere-lhe uma maior resistência ao calor, permitindo obter um desempenho ideal em frituras rasas, sem salpicos.



Vaqueiro natas vegetais Creme & Creme 12x1L

De origem vegetal, é a alternativa perfeita para as natas tradicionais (de origem animal). Proporciona um resultado irrepreensível quer em utilizações doces ou salgadas. Apresenta um conjunto de benefícios imbatíveis:

- Não deslaga a altas temperaturas nem com citrinos ou vinagre
- Estável em ebulição e em "banho-maria"
- Alta rentabilidade: 2,5 L de produto final batido, mais 50% que as natas animais
- Muito resistente e consistente quando montado
- Quando emulsionado resiste durante 2 dias no frio
- Pode ser congelado



Visite-nos em www.ufs.com

Culinária



**Vaqueiro Profissional creme vegetal
culinário e fritura rasa 66% 16x1Kg**

Código: 19048202
Caixa: 16 x 1 Kg



**Vaqueiro creme vegetal culinário
e fritura rasa 4x2,5Kg**

Código: 39050401
Caixa: 4 x 2,5 Kg

Creme Alternativo às Natas

• Para culinária



**Vaqueiro natas vegetais Creme Cuisine
12x1L**

Código: 13666401
Caixa: 12 x 1 L

Creme Alternativo às Natas

• Para pastelaria e culinária



**Vaqueiro natas vegetais
Creme & Creme 12x1L**

Código: 27049701
Caixa: 12 x 1 L

Pastelaria



**Vaqueiro Profissional margarina
culinária Folhado 10x2Kg**

Código: 39049301
Caixa: 10 x 2 Kg



**Vaqueiro Profissional margarina
culinária Croissant 10x2Kg**

Código: 39048501
Caixa: 10 x 2 Kg



**Vaqueiro Profissional margarina
culinária 1/2 Folhado 10x2Kg**

Código: 19049701
Caixa: 10 x 2 Kg

Massa Folhada

- Para pastelaria e culinária
- Congelada



**Vaqueiro Profissional Massa
Folhada Congelada 5x900G**

Código: 18497501
Caixa: 5 x 900 G



**Vaqueiro Profissional creme
vegetal culinário Bolo Rei 16x1Kg**

Código: 19047604
Caixa: 16 x 1 Kg



**Vaqueiro Profissional creme
vegetal culinário Massas 16x1Kg**

Código: 19047903
Caixa: 16 x 1 Kg

Frituras de Imersão



**Vaqueiro Frit óleo vegetal alto
rendimento fritura imersão BiB 1x10L**

Código: 28557501
Caixa: BiB 1 x 10 L



**Vaqueiro Frit Plus gordura
vegetal fritura imersão 1x10L**

Código: 10089102
Caixa: 1 x 10 L



**Vaqueiro Frit Plus gordura
vegetal fritura imersão 1x20L**

Código: 10086502
Caixa: 1 x 20 L

Frituras Rasas



**Phase gordura vegetal fritura rasa
Sabor a manteiga 12X0,90L**

Código: 11737101
Caixa: 12 x 0.90 L



**Becel bebida de Amêndoa
6X1L**

Código: 67517569
Caixa: 6 x 1 L



**Becel bebida de Soja
6X1L**

Código: 67517567
Caixa: 6 x 1 L

Planta creme vegetal para barrar 4x2Kg

Creme vegetal para barrar feito com óleos 100% vegetais. Tem menos 69% de gordura saturada que a manteiga*:

- Rica em ômega 3 e vitaminas A, D e E

* vs. manteiga standard a 82% de gordura.



Visite-nos em www.ufs.com

Crems Vegetais



ISENTO DE GLÚTEN

Planta creme vegetal para barrar 4x2Kg

Código: 67287251

Caixa: 4 x 2 Kg



ISENTO DE GLÚTEN

Planta Sabor a Manteiga 1 Kg

Código: 28038201

Caixa: 6 x 1 Kg



SEM LACTOSE

ADEQUADO A VEGANS

Becel creme vegetal para barrar unidoses 1x(100x10G)

Código: 67230966

Caixa: unidoses 1 x (100 x 10 G)



SEM AROMAS ARTIFICIAIS

SEM CORANTES

ADEQUADO A OVO-LACTO VEGETARIANOS

ISENTO DE GLÚTEN

Becel creme vegetal para barrar Sabor a Manteiga 2x(8x450G)

Código: 67509996

Caixa: 2 x (8 x 450 G)



Escolha Vegetal

O QUE É UM CREME VEGETAL?

Como o próprio nome indica, os cremes vegetais para barrar e cozinhar são de origem vegetal e têm como ingredientes essenciais óleos 100% vegetais e água.

COMO SÃO OBTIDOS OS ÓLEOS O QUE É UM CREME VEGETAL?

Os óleos vegetais são obtidos a partir das sementes de plantas e frutos. Após a colheita das sementes, estas são rigorosamente selecionadas e espremidas, dando origem a um sumo ao qual chamamos óleo vegetal. Os óleos vegetais mais utilizados são girassol, linhaça, colza e palma*.

*A Unilever tem o compromisso de só usar gordura de palma ou seus derivados provenientes de fontes de origem sustentáveis.

SABIA QUE AS GORDURAS ASSEGURAM FUNÇÕES VITAIS E SÃO INDISPENSÁVEIS NA ALIMENTAÇÃO DIÁRIA?

Mas atenção, a OMS** alerta para a escolha correta das gorduras e recomenda a substituição de gorduras saturadas por gorduras insaturadas.

Os cremes vegetais contêm um baixo teor de gordura saturada e são ricos em gorduras insaturadas, tendo ainda outros benefícios:

✓ São especialmente ricos em gorduras polinsaturadas (ácidos gordos essenciais - ômega 3). Os ômega 3 e 6 são considerados gorduras essenciais porque o organismo não as consegue produzir, sendo apenas obtidos através da alimentação diária.

✓ São ricos em Vitaminas A, D e E, as quais ajudam ao bom funcionamento do organismo.

✓ Alguns cremes vegetais são mais adequados para barrar o pão e outros para a culinária, estando estes últimos aptos para suportar o aquecimento.

✓ Acompanhando as recomendações nutricionais atuais, os cremes vegetais têm reduzido progressivamente o seu teor de sal e gordura na maioria das receitas disponíveis, diminuindo cada vez mais o seu teor calórico.

É IMPORTANTE PRATICAR UMA ALIMENTAÇÃO EQUILBRADA E VARIADA, QUE RESPONDA ÀS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CADA UM E ADOTAR UM ESTILO DE VIDA SAUDÁVEL.

** <http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/a-healthy->

Vaqueiro
Profissional

Planta

Becel

PHASE



Dados Logísticos



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Caldo Galinha

18927001	Knorr caldo pasta Galinha 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	9	99	8712566892709	8712566318131	720
29058901	Knorr caldo pasta Galinha 1x3Kg	1	1 x 3 Kg	24	192	8712566905898	8712566905898	720
18985101	Knorr caldo pasta Galinha 1x5Kg	1	1 x 5 Kg	18	90	8712566898510	8712566898510	720
18929103	Knorr caldo cubos Galinha 6x480G	6	6 x 480 G	9	99	8712566892914	8712566318490	720
18932103	Knorr caldo cubos Galinha 6x960G	6	6 x 960 G	9	72	8712566893218	8712566318612	720
12294901	Knorr caldo cubos Galinha Cartão 15x960G	15	Cartão 15 x 960 G	12	36	8712100229497	8712100705793	720
18849501	Knorr 1-2-3 caldo desidratado Galinha 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	9	45	8712566884957	8712566308743	540

Caldo Carne

67738324	Knorr caldo pasta Carne 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	9	99	8712566892716	8712566318179	720
67738329	Knorr caldo pasta Carne 1x3Kg	1	1 x 3 Kg	24	192	8712566905867	8712566905867	720
67738331	Knorr caldo pasta Carne 1x5Kg	1	1 x 5 Kg	18	90	8712566898466	8712566898466	720
67653711	Knorr caldo cubos Carne 6x960G	6	6 x 960 G	9	72	8712566893188	8712566318575	720

Caldo Peixe

18928701	Knorr caldo pasta Peixe 6x700G	6	6 x 700 G	9	99	8712566892877	8712566318452	720
----------	--------------------------------	---	-----------	---	----	---------------	---------------	-----

Caldo Marisco

18928401	Knorr caldo pasta Marisco 6x700G	6	6 x 700 G	9	99	8712566892846	8712566318216	720
----------	----------------------------------	---	-----------	---	----	---------------	---------------	-----

Caldo Legumes

18982701	Knorr caldo pasta Legumes 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	8	72	8712566898275	8712566321445	540
----------	---------------------------------	---	----------	---	----	---------------	---------------	-----

Caldo Culinário

18787002	Knorr caldo cubos Culinário 6x960G	6	6 x 960 G	9	72	8712566878703	8712566302291	720
----------	------------------------------------	---	-----------	---	----	---------------	---------------	-----

Caldos Líquidos

67820991	Knorr Caldo Líquido Concentrado Galinha 6x1L	6	6 x 1 L	16	80	8712100151293	8712100410741	540
67820994	Knorr Caldo Líquido Concentrado Carne 6x1L	6	6 x 1 L	16	80	8712100151309	8712100410703	365
67820996	Knorr Caldo Líquido Concentrado Legumes 6x1L	6	6 x 1 L	16	80	8712100151361	8712100410789	365



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Molho Demi Glace

26665002	Knorr molho desidratado Demi Glace 6x900G	6	6 x 900 G	9	45	8712566666508	8712566190102	540
10419902	Knorr Profissional molho desidratado Demi Glace 6x1,05Kg	6	6 x 1,05 Kg	8	48	5996358041992	5996358042005	450
27107601	Knorr 1-2-3 molho desidratado Demi Glace 6x750G	6	6 x 750 G	9	63	8712566710768	8712566213689	540
17275802	Knorr 1-2-3 molho desidratado Demi Glace 1x3Kg	1	1 x 3 Kg	18	54	8712566727582	8712566727582	540
11372204	Knorr Garde D'Or molho líquido Demi Glace 6x1L	6	6 x 1 L	20	120	8413800137227	8413800037220	365

Molho Béchamel

67596233	Knorr molho desidratado Béchamel 6x800G	6	6 x 800 G	9	45	8712566723256	8712566221318	540
37241002	Knorr 1-2-3 molho desidratado Béchamel 6x435G	6	6 x 435 G	9	63	8712566724109	8712566221806	450
19123901	Knorr Garde D'Or molho líquido Béchamel 6x1L	6	6 x 1 L	20	120	8712100912399	8413800001115	365

Molho Tomate

18701602	Knorr molho desidratado Tomate 6x875G	6	6 x 875 G	9	63	8711200870165	8711200572540	450
----------	---------------------------------------	---	-----------	---	----	---------------	---------------	-----

Molho Marisco

10419702	Knorr Profissional molho desidratado Marisco 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	8	48	5996358041978	5996358041985	450
----------	--	---	----------	---	----	---------------	---------------	-----

Molhos Bifes

17054702	Knorr molho pasta Francesinha 6x721G	6	6 x 721 G	9	90	8712566705474	8722700463955	540
37054402	Knorr molho pasta Cervejeira 6x700G	6	6 x 700 G	9	90	8712566705443	8722700185512	540

Molho Assado

17182902	Knorr molho desidratado Assado 6x800G	6	6 x 800 G	9	63	8712566718290	8712566218165	540
67759532	Knorr 1-2-3 molho desidratado Assado 1x3Kg	1	1 x 3 Kg	18	108	8712566717460	8712566717460	720



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Cremes

- Desidratado

29134301	Knorr creme desidratado Marisco 6x683G	6	6 x 683 G	9	63	8712100913433	8712100514777	540
29189201	Knorr creme desidratado Marisco 1x2,5Kg	1	1 x 2,5 Kg	18	90	8712100918926	8712100918926	540
18696401	Knorr creme desidratado Tomate 6x810G	6	6 x 810 G	9	63	8711200869640	8711200571802	540
67726994	Knorr creme desidratado Espargos 6x875G	6	6 x 875 G	9	45	3011364111049	3011360041111	540

Sopas

- Desidratado

67738330	Knorr sopa desidratada Rabo de Boi 6x800G	6	6 x800 G	9	63	8712100054310	8711200605774	540
20542801	Knorr sopa desidratada Cebola 6x813G	6	6 x 813 G	9	63	8712100054280	8711200605712	540
18657102	Knorr sopa desidratada Cogumelos 6x475G	6	6 x 475 G	9	99	8711200865710	8711200566143	540

Sopas e Cremes

- Congelado e Refrigerado

25920601	Knorr sopa congelada Caldo Verde 1x(7x1,1Kg)	1	1 x(7x1,1Kg)	13	104	8714100592069	8714100592069	360
67557492	Knorr sopa congelada Lavrador 1x(7x1,1Kg)	1	1 x(7x1,1Kg)	13	104	8714100947845	8714100947845	360
25920801	Knorr creme congelado Legumes 1x(7x1,1Kg)	1	1 x(7x1,1Kg)	13	104	8714100592083	8714100592083	360

Puré de Batata

67493385	Knorr Puré Batata desidratado 1x4Kg	1	1 x 4 Kg	8	104	8712100195389	8712100195389	540
67493495	Knorr Puré Batata desidratado 4x2Kg	4	4 x 2Kg	7	42	8711200322398	8711200322275	540
67505008	Knorr Flocos Batata desidratados 1x4Kg	1	1 x 4 Kg	8	104	8711200332250	8711200332250	540

Especialidades Italianas

387135	Knorr massa Lasanha 1x5Kg	1	1 x 5 Kg	16	64	8711100662808	8711100662808	730
--------	---------------------------	---	----------	----	----	---------------	---------------	-----



MAIZENA

SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Gama Asiática

14413801	Knorr Molho Sweet Chili 1Lt	6	6 x 1L	16	80	8714100441381	8714100082201	365
67651650	Knorr Leite Côco desidratado 8x500G	8	8 x 500G	12	48	8584057007516	8584057007509	365
67418234	Knorr Molho Sweet Teriyaki 6 x1Lt	1	6 x 1L	16	80	8712423007048	8712423007031	360

Tomate

- Enlatado

19921801	Knorr polpa de tomate Triturado Lata 6x2,55Kg	6	Lata6x2,55Kg	8	40	8712100992186	8712100690242	1080
39921901	Knorr tomate Cubos Lata 6x2,55Kg	6	Lata6x2,55Kg	5	40	8712100992193	8712100690303	1080
15063602	Knorr tomate Pelado Lata 6x2,5Kg	6	Lata6x2,5Kg	5	50	15948517506368	5948517506361	730

Espressantes

15103501	Maizena Amido de Milho 4x2,5Kg	4	4 x 2,5 Kg	12	36	8722700510352	8410127127900	1080
20009902	Knorr 1-2-3 Roux 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	9	27	18410127000996	8410127000999	540

Mise-en-place

386760	Knorr preparado desidratado Panado 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	9	45	18410127104885	8410127104888	540
--------	--	---	----------	---	----	----------------	---------------	-----

Temperos

- Ervas frescas em óleo de girassol

25010101	Knorr Primerba tempero pasta Manjeriçao 2x340G	2	2 x 340 G	48	384	8722700501015	7611100459402	365
----------	--	---	-----------	----	-----	---------------	---------------	-----

Temperos

17934401	Knorr tempero desidratado Marinada Vinha D'Alhos 6x810G	6	6 x 810 G	9	63	8710447793442	8712100818387	540
29229401	Knorr tempero desidratado Aromat 6x500G	6	6 x 500 G	9	99	8712566922949	8712566342617	720
10871501	Temperos Aromat 1x20Kg	1	1 x 20 Kg	6	24	8712100087158	8712100087158	720

Hambúrguer Vegetal

67655182	Caterline hambúrguer vegetal congelado 2x2,5Kg	2	2 x 2,5 Kg	9	99	9010007940132	9010007040139	720
----------	--	---	------------	---	----	---------------	---------------	-----



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Maionese

67335615	Hellmann's maionese 1x4,6Kg	1	1 x 4,6 Kg	20	120	8712100158032	8712100158032	270
11580401	Hellmann's maionese 6x1,85Kg	6	6 x 1,85 Kg	9	45	8712100158049	8712100421709	270
12583401	Hellmann's maionese Top Down 12x412G	12	Top Down 12 x 412 G	15	105	8712100258343	8712100745614	270
67185707	Hellmann's maionese unidoses 200x10ml	1	unidoses 1 x (240x96 G)	16	160	8714100339817	8714100339817	270
6733363	Calvé maionese Cremosa 1x5Kg	1	1 x 5 Kg	20	120	5601165101264	5601165101264	240
67338728	Calvé maionese Top Down 8x434G	8	Top Down 8 x 434 G	21	147	8711200858873	8722700127468	330
67338724	Calvé Maionese Top Down 226gr	8	Top Down 8 x 226 G	25	225	8711200852628	5601165105675	330
67334681	Basic Line maionese 1x5,1Kg	1	1 x 5,1 Kg	20	120	8718114990613	8718114990613	270

Ketchup

38018102	Hellmann's ketchup 1x5Kg	1	1 x 5 Kg	20	120	5601169801818	5601169801818	300
28794201	Hellmann's ketchup Top Down 450G	12	Top Down 12 x 450G	15	105	8710447879429	8710908938702	365
67498279	Hellmann's ketchup unidoses 200x10ml	1	unidoses 1 x (240x11,5 G)	16	160	8714100339831	8714100339831	365
18589204	Calvé ketchup Top Down 8x473G	8	Top Down 8 x 473 G	21	147	8711200858927	8712566411061	365
18526103	Calvé Ketchup Top Down 8x275G	8	Top Down 8 x 275 gr	25	225	8711200852611	871256641091	365

Mostarda

19683906	Hellmann's mostarda Top Down 8x257G	8	Top Down 8 x 257 G	25	250	8712566968398	8712566388677	365
67185793	Hellmann's mostarda unidoses 200x10ml	1	unidoses 1 x (240 x 10,7 G)	16	160	8714100339848	8714100339848	275
28516401	Calvé mostarda Top Down 8x206G	8	Top Down 8 x 206 G	25	225	8711200851645	8722700633969	365
12413302	Maille mostarda Dijon 12x215G	12	12 x 215 G	15	150	3036810241330	3036810201280	540
12476302	Maille Mostarda à L' Ancienne 12x210G	12	12 x 210 G	15	150	3036810247639	3036810207589	540

Molhos para Saladas

29216501	Hellmann's molho para saladas Mil Ilhas 6x1L	6	6 x 1 L	20	100	8712100921650	8712100531323	270
19211501	Hellmann's molho para saladas logurte 6x1L	6	6 x 1 L	20	100	8712100921155	8712100531026	180
29216601	Hellmann's molho para saladas Cesar 6x1L	6	6 x 1 L	20	100	8712100921667	8712100531354	270
28900801	Hellmann's molho para saladas Mil Ilhas 4x3L	4	4 x 3 L	12	60	8711200890088	8711200591770	270
18898601	Hellmann's molho para saladas logurte 4x3L	4	4 x 3 L	12	60	8711200889860	8711200591435	180
18899601	Hellmann's molho para saladas Vinagrete 4x3L	4	4 x 3 L	12	60	8711200889969	8711200591695	180

Molho Tártaro

67660622	Hellmann's molho Tártaro 1 x 3 L	1	1 x3L	24	240	8718114921549	8718114921549	270
----------	----------------------------------	---	-------	----	-----	---------------	---------------	-----



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Mousses

67326004	Carte D'Or mousse desidratada Choco-late 6x(3x240G)	6	6 x (3 x 240 G)	12	48	8712566984855	8712566404919	365
67217067	Carte D'Or base mousse pasta Chocolate 2x3Kg	2	2 x 3 Kg	11	99	8714100753569	5601165018982	450
19846501	Carte D'Or mousse desidratada Ananás 6x(3x200G)	6	6 x (3 x 200 G)	12	48	8712566984657	8712566404698	540
29887901	Carte D'Or mousse desidratada Morango 6x(3x230G)	6	6 x (3 x 230 G)	12	48	8712566988792	8712566409648	35
19845801	Carte D'Or mousse desidratada Sabor a Nata 6x(3x200G)	6	6 x (3 x 200 G)	12	48	8712566984589	8712566404537	365

Pudins

67326015	Carte D'Or pudim desidratado Panna Cotta 6x(2x260G)	6	6 x (2 x 260 G)	12	48	8712566827756	8712566272983	730
19946901	Carte D'Or pudim desidratado Flan 6x(3x134G)	6	6 x (3 x 134 G)	12	48	8718114994697	8718114894997	1080
27320001	Carte D'Or pudim desidratado Caramelo 6x(3x210G)	6	6 x (3 x 210 G)	12	48	8711200732005	8712566444908	365

Leite Creme

19946701	Carte D'Or preparado desidratado Leite Creme 6x(3x332G)	6	6 x (3 x 332 G)	12	48	8718114994673	8718114894775	720
----------	---	---	-----------------	----	----	---------------	---------------	-----

Crepes

• Desidratado

15654101	Carte D'Or preparado desidratado Crepes 6x(2x480G)	6	6 x (2 x 480 G)	12	48	8722700565413	8722700247791	450
----------	--	---	-----------------	----	----	---------------	---------------	-----

Sorbetto

• Desidratado

67326017	Carte D'Or sorbetto desidratado Limão 6x1,440Kg	6	6 x 1,440 Kg	12	36	8712566827480	8712566272617	730
----------	---	---	--------------	----	----	---------------	---------------	-----



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Decoração

- Topping líquido

11850904	Carte D'Or topping líquido Chocolate 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	20	100	8712100185090	8712100461200	540
11806801	Carte D'Or topping líquido Morango 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	20	100	8712100180682	8712100453496	540
11806001	Carte D'Or topping líquido Caramelo 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	20	100	8712100180606	8712100453236	730
11806502	Carte D'Or topping líquido Frutos Silvestres 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	20	100	8712100180651	8712100453434	540
11809301	Carte D'Or topping líquido Toffee 6x1Kg	6	6 x 1 Kg	20	100	8712100180934	8712100453595	730

Decoração

- Com pedaços

62710101	Carte D'Or topping com pedaços enlatado Frutos Silvestres 3x1,7Kg	3	3 x 1,7 Kg	25	100	45601169271015	5601169271017	730
----------	---	---	------------	----	-----	----------------	---------------	-----

Decoração

- Spray

28255801	Carte D'Or decoração spray Creme Dolce 12x500Ml	12	12 x 500 Ml	15	75	8712566825585	8712566271719	180
----------	---	----	-------------	----	----	---------------	---------------	-----

Gelatinas

11621502	Carte D'Or gelatina animal desidratada Morango 6x850G	6	6 x 850 G	12	48	18410127162151	8410127162154	540
11623702	Carte D'Or gelatina animal desidratada Ananás 6x850G	6	6 x 850 G	12	48	18410127162373	8410127162376	540
11622602	Carte D'Or gelatina animal desidratada Laranja 6x850G	6	6 x 850 G	12	48	18410127162267	8410127162260	540

Outras Sobremesas

- Congelado

18446801	Carte D'Or Pastéis de Nata congelados 100x65G	1	100 x 65 G	6	60	8710447844687	8710447844687	270
18446901	Carte D'Or Mini Pastéis de Nata congelados 110x30G	1	110 x 30 G	9	99	871044784694	871044784694	270
10101102	Caterline sobremesa congelada Crepes de Chocolate e Avelãs 1x1,95Kg	1	1 x 1,95 Kg	12	144	9010007910118	9010007910118	450
67278299	Carte D'Or sobremesa congelada Profiteroles 6x500G	1	6 x 500 G	8	72	8714100632604	8714100632574	540

Coulis

67812323	CDO COULIS MANGA 6X1KG	6	6 x 1Kg	25	125	8714100438046	8714100075883	270
67812319	CDO COULIS FRUTOS VERMELHOS 6X1KG	6	6 x 1Kg	25	125	8714100438053	8714100075890	270



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Chás

- Preto

67578557	Lipton chá preto Yellow Label 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8712100120961	8712100382420	720
29099001	Lipton chá preto Yellow Label 3x100 Saq.	3	3 x 100 Saq	24	120	5601165909907	5601165909907	720
25879301	Lipton chá preto Earl Grey 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700587934	3228881018403	720
15898501	Lipton chá preto English Breakfast 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700589853	5900300586929	720

Chá

- Sabores

23848001	Lipton chá sabores Frutos do Bosque 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700384809	3228881019493	720
----------	---	---	------------	----	-----	---------------	---------------	-----

Chá

- Verde

15871501	Lipton chá verde Green Tea Orient 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700587156	5900300586974	720
15898701	Lipton Chá verde Green Tea Pure 6 x 25 saq	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700589877	8722700416364	720

Infusões

25879601	Lipton infusão Camomila 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700587965	5900300586981	720
67602267	Lipton infusão Tília 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700587910	5900300587049	720
15871401	Lipton infusão Lúcia Lima 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700587149	5900300587063	720
15871901	Lipton infusão Menta 6x25 Saq.	6	6 x 25 Saq	27	162	8722700587194	5900300587001	720
10223901	Lipton infusão Cidreira 3x10 Saq.	30	30 x10 Saq	12	84	5410033022392	5601165005760	720
67602271	Lipton Infusão Limão & Gengibre 6 x 25 saq	6	6 x 25 Saq	27	162	8711200404285	8711200404230	720

Serviço de Apoio

67193673	Lipton Copos On the Go 1x100 (copo + tampa)	1	1 x 100 copos	xxxx	xxxx	8714100736425	xxxxxxxx	xxxxxx
----------	---	---	---------------	------	------	---------------	----------	--------



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Culinária

19048202	Vaqueiro Profissional creme vegetal culinário e fritura rasa 66% 16x1Kg	16	16 x 1 Kg	6	42	8712100904820	8712100499128	150
39050401	Vaqueiro creme vegetal culinário e fritura rasa 4x2,5Kg	4	4 x 2.5 Kg	12	72	8712100499487	8712100905049	150

Cremes Alternativos às Natas

• Para culinária

13666401	Vaqueiro natas vegetais Creme Cuisine 12x1L	12	12 x 1 L	10	60	4000400366641	4000400166647	180
----------	---	----	----------	----	----	---------------	---------------	-----

Cremes Alternativos às Natas

• Para pastelaria e culinária

27049701	Vaqueiro natas vegetais Creme & Creme 12x1L	12	12 x 1 L	10	60	8712566704972	8712566210473	182
----------	---	----	----------	----	----	---------------	---------------	-----

Pastelaria

39049301	Vaqueiro Profissional margarina culinária Folhado 10x2Kg	10	10 x 2 Kg	8	40	8712100904936	8712100499203	180
39048501	Vaqueiro Profissional margarina culinária Croissant 10x2Kg	10	10 x 2 Kg	8	40	8712100904851	8712100499173	180
19049701	Vaqueiro Profissional margarina culinária 1/2 Folhado 10x2Kg	10	10 x 2 Kg	8	40	8712100904974	8712100499289	180
19047604	Vaqueiro Profissional creme vegetal culinário Bolo Rei 16x1Kg	16	16 x 1 Kg	6	42	8712100904769	8712100498947	180
19047903	Vaqueiro Profissional creme vegetal culinário Massas 16x1Kg	16	16 x 1 Kg	6	42	8712100904790	8712100499081	180

Massa Folhada

• Para pastelaria e culinária • Congelado

18497501	Vaqueiro Profissional Massa Folhada Congelada 5x900G	5	5 x 900 G	26	208	8710447849750	8710908898914	540
----------	--	---	-----------	----	-----	---------------	---------------	-----

Frituras de Imersão

28557501	Vaqueiro Frit óleo vegetal alto rendimento fritura imersão BiB 1x10L	1	BiB 1 x 10 L	24	72	8710447855751	8710447855751	365
10086502	Vaqueiro Frit Plus gordura vegetal fritura imersão 1x20L	1	1 x 20 L	8	24	5601165008655	5601165008655	180
10089102	Vaqueiro Frit Plus gordura vegetal fritura imersão 1x10L	1	1 x 10 L	11	44	5601165008914	5601165008914	180

Frituras Rasas

11737101	Phase gordura vegetal fritura rasa Sabor a manteiga 12x0,90L	12	12 x 0,90 L	10	60	8712100173714	8712100445828	182
----------	--	----	-------------	----	----	---------------	---------------	-----



SKU		Informação Logística						
Código	Produto	Unid por Caixa	Unidade Venda	Paletização		Código de Barras		Validade (Dias)
				Nº Cxs p/ Fiada	Nº Cxs p/ Palete	Código de Barras Caixa (TU)	Código de Barras Unidade (CU)	

Bebidas Vegetais

67517569	Becel Bebida de Amêndoa 6x1L	6	6x1L	25	125	8711200346042	8711200346035	180
67517567	Becel Bebida de Soja 6x1L	6	6x1L	25	125	8711200346028	8711200346011	150

Cremes Vegetais

67287251	Planta creme vegetal para barrar 4x2Kg	4	4 x 2 Kg	6	54	8722700514961	8722700050803	150
67230966	Becel creme vegetal para barrar unidoses 1x(100x10G)	1	unidoses 1 x (100 x 10 G)	19	323	8710447883075		119
67509996	Becel creme vegetal para barrar Sabor a Manteiga 2x(8x450G)	2	2 x (8 x 450 G)	8	56	8711200785643	8712566495238	150
28038201	Planta Sabor a Manteiga 4x1Kg	6	6 x 1 Kg	10	70	8711200803828	871120051419	150

Junte-se à comunidade de chefs online em Portugal em **www.ufs.com**



"Preciso de encontrar inspiração e ideias para utilizar no dia-a-dia."

**ENCOMENDE DE FORMA
CÓMODA, FÁCIL E PRÁTICA.**



Selecione
o distribuidor



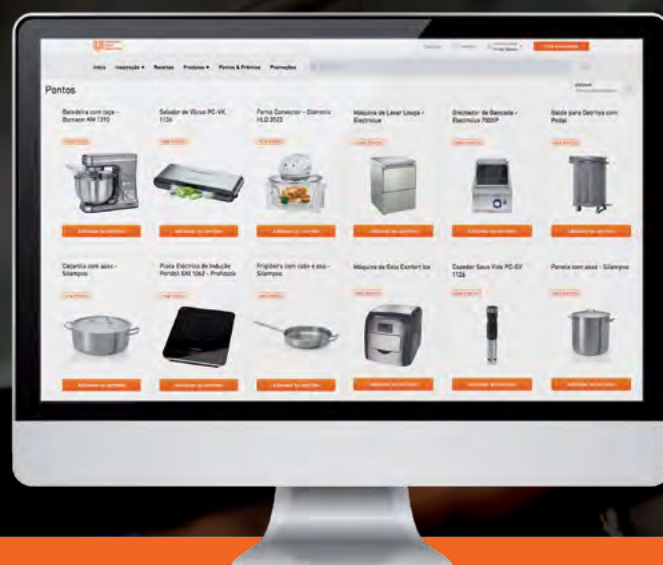
Adicione produtos
ao carrinho



Finalize e registe-se
para ganhar pontos

REGISTE-SE JÁ E COMECE A USUFRUIR TODAS AS VANTAGENS:

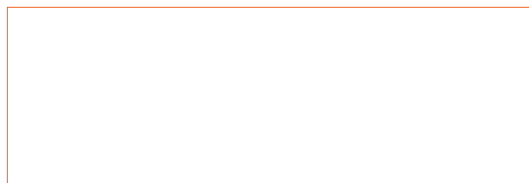
- ✓ Inspiração e receitas para profissionais
- ✓ Vídeos de demonstrações e formação
- ✓ Técnicas e tendências atuais
- ✓ Promoções exclusivas
- ✓ No programa Pontos & Prémios, acumule pontos nas suas encomendas e troque-os por fantásticos prémios



**ADIRA AO PROGRAMA
PONTOS & PRÉMIOS
E TROQUE PONTOS
POR PRÉMIOS**



Unilever Fima, Lda.
Largo Monterroio Mascarenhas, nº1,1099-081 Lisboa



Contacto Comercial



MAIZENA



Siga-nos do Facebook Unilever Food Solutions
e visite-nos em www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions