



Nutrimental

Food  Service

Catálogo
2021




Quem somos

Já pensou que pode existir uma forma mais prática de se nutrir sem abrir mão da qualidade? Isso é o que nos motiva.

A Nutrimental nasceu para **oferecer soluções** para quem busca alimentos saudáveis e práticos. O nosso compromisso é com a nutrição e, para honrar essa missão, nós vamos aonde for preciso.


Nosso pioneirismo, inovação e sustentabilidade nos guiam na busca pelos **melhores ingredientes** e pelas tecnologias necessárias para atender aos **padrões internacionais de qualidade** e, mais importante: conquistar a confiança dos nossos clientes.

1968




Nascemos para inovar! Nosso primeiro trabalho: desidratar batatas e facilitar o dia a dia na cozinha.

1984



O gosto por desafios nos fez topar a aventura de preparar a alimentação para o navegador Amyr Klink na primeira travessia a remo do Atlântico Sul.

1992



Durante a ECO-92, reforçamos nosso compromisso com a sustentabilidade e lançamos a primeira barra de cereal com Castanha do Brasil.

Durante toda a nossa história, trabalhamos com respeito à vida e aos seres humanos. Por isso, nossos laboratórios têm profissionais e tecnologias rigorosas para entregar os melhores alimentos para hospitais, escolas, indústrias e consumidores finais.



Nossas fábricas

ARCEBURGO
Minas Gerais

**SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS**
Paraná

E estamos presentes em...

+25
PAÍSES

Temos parcerias locais em países da África, América Central, América do Sul e Caribe e estamos sempre expandindo nossas conexões.

+50
ANOS

Com mais de 50 anos de expertise no ramo, nossa equipe é formada por profissionais que entendem a realidade do seu negócio.



Nutrição em vários mercados

Conheça nossas áreas de atuação

Food Service

Pensando no ramo de serviços alimentares, desenvolvemos produtos para otimizar a rotina de cozinheiros profissionais, seja nas cozinhas industriais, em restaurantes, empresas de catering e até mesmo nas forças armadas. Oferecemos preparos para molhos, caldos, cremes, bebidas e sobremesas, sempre com alto rendimento e muita versatilidade.

Food Ingredients

Desenvolvemos e produzimos matérias-primas para a indústria alimentícia. São vários mixes elaborados para incrementar a linha de produtos das indústrias, que destacam notas de odor, sabor e frescor, entre vegetais e frutas desidratadas.

Varejo

Combinamos nutrição, sabor e praticidade para desenvolver lanches e refeições para diferentes momentos do dia. Ricos em vitaminas e minerais, nossos produtos são feitos a partir de ingredientes selecionados. Afinal, sabemos que o consumidor está cada vez mais exigente e nós conseguimos atender às demandas e expectativas dele com soluções práticas para o dia a dia.

Exportação

Levamos os produtos feitos no Brasil para mais de 25 países entre África e Américas, garantindo sempre a mesma qualidade e satisfação do consumidor. Nossa unidade de exportação tem um time exclusivo que oferece orientações logísticas, regulatórias, de vendas e de marketing. Assim, criamos uma parceria para desenvolver as nossas marcas, aproveitando o alto potencial dos nossos produtos.



Nutrimental

Food  Solutions



Food Service

Sabor e praticidade para cozinhas profissionais, industriais e de estabelecimentos comerciais

Food Ingredients

Matérias-primas de qualidade para a indústria alimentícia.



Nutrimental

Food  Service

Com a unidade de food service, nos especializamos em otimizar o trabalho de cozinheiros profissionais, que preparam refeições em **grande quantidade** mas **não abrem mão da qualidade**

Entregamos ingredientes **práticos e de alto rendimento** para o preparo de molhos, cremes, bebidas e sobremesas em confeitarias, cozinhas industriais, empresas de catering, Forças Armadas, hospitais, hotéis, lanchonetes, panificadoras e restaurantes comerciais.

**VERSATILIDADE
E PRATICIDADE**



Bebidas

O preparo das nossas bebidas é rápido e prático. Nossos produtos saborosos são perfeitos para **preparo instantâneo** e aplicação em **receitas**. A garantia de **alto rendimento** é ideal para quem quer economizar espaço no estoque e no transporte.



ACHOCOLATADO EM PÓ

1,025kg

Diluição: 16,4 litros (leite)
Rendimento: 85 porções de 200ml



RENDE
17L

APLIQUE EM
SOBREMESAS

RENDE
10L



REFRESCO EM PÓ

100g

Diluição: 10 litros
Rendimento: 50 porções de 200ml

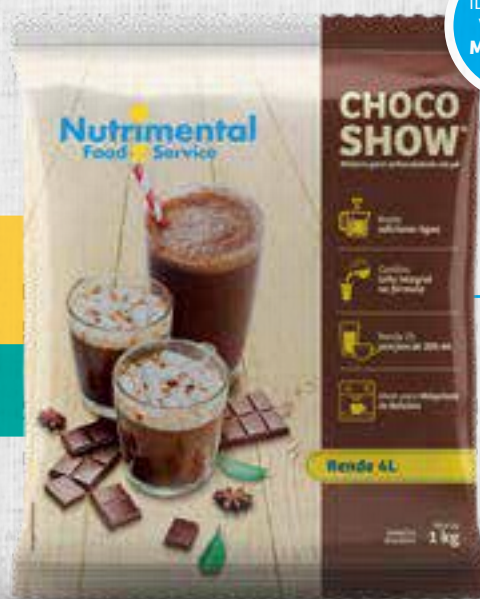
Abacaxi - Guaraná - Laranja - Laranja e mamão -
Limão - Manga - Maracujá - Morango - Pêssego -
Salada de frutas - Tangerina - Uva

IDEAL PARA
VENDING
MACHINES!

CHOCOSHOW

1kg

Diluição: 4 litros (água)
Rendimento: 23 porções de 200ml



RENDE
4L

1kg

Preparações culinárias

Nossos produtos facilitam a preparação culinária, são **práticos** e têm acidez e sabor equilibrados. Assim, os chefs podem dar seu toque final!

Nossa linha de culinários são ideais para o preparo de caldos, molhos, purês e carnes. Sempre com a tecnologia que garante **alto rendimento** e nutrição completa. Bom para quem prepara e para quem experimenta!



RENDE
5L



BASE PARA MOLHO DE TOMATE

500g

Diluição: 5 litros (água)
Rendimento: 83 porções de 60ml

RENDE
5L

MOLHO ESCURO DEMI GLACE

500g

Diluição: 5 litros (água)
Rendimento: 83 porções de 60ml



RENDE
3,3L



MOLHO DE TOMATE

500g

Diluição: 3,3 litros (água)
Rendimento: 55 porções de 60ml

RENDE
5L

MOLHO BRANCO BECHAMEL

500g

Diluição: 5 litros (leite)
Rendimento: 83 porções de 60ml



Rende
7,5kg



BATATA EM FLOCOS

1kg

Diluição: 7 litros (água + leite)

Rendimento: 46 porções de 150g (preparo com leite)

Rendimento: 52 litros

AMACIANTE DE CARNE

500g

Rendimento: 1 pacote amacia 31kg



A BASE DE
PAPAÍNA

RENDE
51L



CALDO DE CARNE

1020g

Diluição: 51 litros (água)

Rendimento: 51 litros

CALDO DE GALINHA

1020g

Diluição: 51 litros (água)

Rendimento: 51 litros



RENDE
51L

Sobremesas

Versáteis, deliciosas e muito **fáceis de fazer**, as sobremesas da nossa unidade de food solutions podem ser usadas para coberturas, recheios e até mesmo para preparar receitas completas. Todas têm tecnologia que garante **alto rendimento** e muito **sabor** em cada colherada!

ALTO
RENDIMENTO



APLIQUEM
RECHEIOS E
COBERTURAS



CREME

520g

Diluição: 3,5 litros (água)
Rendimento: 44 porções de 80g

Abacaxi com coco
Amendoim com doce de leite

CURAU

520g

Diluição: 2,5 litros (água)
Rendimento: 31 porções de 80g



FLAN

520g

Diluição: 8 litros (leite)
Rendimento: 95 porções de 80g

Baunilha - Chocolate - Papaia



GELATINA

500g

Diluição: 6,3 litros (água)
Rendimento: 79 porções de 80g

Abacaxi - Cereja - Framboesa - Limão -
Morango - Pêssego - Uva - Sem sabor



100g
RENDE
5L



GELATINA

100g

Diluição: 5 litros (água)
Rendimento: 62 porções de 80g

Abacaxi - Cereja - Framboesa -
Limão - Morango - Pêssego - Uva

PREPARE
COM
LEITE

PUDIM SEM LEITE

520g

Diluição: 5 litros (leite)
Rendimento: 61 porções de 80g

Chocolate - Morango -
Coco - Baunilha



PREPARE
COM
ÁGUA



PUDIM COM LEITE

520g

Diluição: 3,2 litros (água)
Rendimento: 44 porções de 80g

Chocolate - Morango - Coco -
Baunilha - Caramelo

CREME DE CEBOLA

VERSÁTIL

Aplique em:

- Molhos
- Caldos
- Recheios
- Hambúrgueres
- Bolinhos
- Kaftas
- Almôndegas
- Sopas
- Molhos

ALTO RENDIMENTO



Com
Textura
cremosa



Praticidade
e preparo
Rápido



Permite
Toque do chef
agrega sabor



Rende
17 L

Com
pedaços de
Cebola

Ideal para uso
culinário

Dá liga e
tempera



[nutritionalfoodservice](https://www.nutritionalfoodservice.com.br)

TOMATE DESIDRATADO EM FLOCOS

VERSÁTIL

Aplique em:

- Molhos
- Massas
- Pizzas
- Risotos
- Patês
- Cozidos
- Sopas
- Recheios
- Pães

ALTO RENDIMENTO



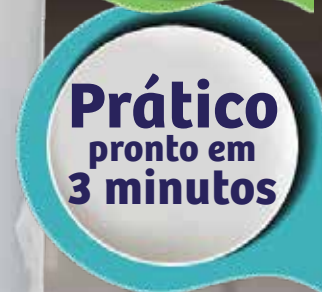
Puro
tomate
Acidez
Equilibrada



Sem sal,
realçadores
ou conservantes.



Permite
Toque do chef
tempere
a gosto



[nutrimentalfoodservice](https://www.nutrimentalfoodservice.com)



Nutritional

Food  Service

Linha Ativa

O seu negócio servido com alimentos de qualidade e práticos, para seu cliente elaborar receitas com restrição lactose, glúten, derivados de soja.



DAIRY FREE



GLUTEN FREE



SUGAR FREE



SOY FREE



ACHOCOLATADO

em pó zero adição de açúcares enriquecido com vitaminas.



INGREDIENTES:

PREPARO DE 1 L (fracionado)	PREPARO 22,5 L (embalagem integral)
45g (5 colheres de sopa)	1kg de achocolatado
1 L de leite	22,5 L de leite

MODO DE PREPARO:

- 1 **Aqueça o leite.**
- 2 **Acrescente o achocolatado e mexa até diluir completamente.**

35% CACAU PREMIUM



DICAS DO CHEF:



- 1 **Para preparo de bebida fria: Aqueça 1 terço do leite total, dilua a quantidade total do achocolatado e acrescente 2 terços de leite frio.**
- 2 **O Achocolatado Linha Ativa Nutrimental conta com 35% de cacau na formulação. Experimente em bolos, tortas, caldas, e demais bebidas. O resultado vai surpreender você!**
- 3 **Excelente opção para cafeterias para produzir cafés especiais sem adição de açúcar.**



[nutrimentalfoodservice](https://www.nutrimentalfoodservice.com)

SEM GLUTEN

SEM LACTOSE

SEM DERIVADOS DE SOJA

Mistura com zero adição de açúcar para o preparo de

BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1 BOLO DE 500g (fracionado)	8 BOLOS DE 260g (embalagem integral)
250g de mistura	1,010kg de mistura
125g de ovos (2 ovos e meio)	10 Ovos (500g)
125ml de água	500ml de água
20ml óleo vegetal	100ml de óleo vegetal

MODO DE PREPARO:

- 1 Comece pré-aquecendo o forno à 180°C por 10 minutos.*
- 2 Na batedeira coloque a água, o óleo, os ovos e a mistura para bolo. Bata por 5 minutos para homogeneizar.
- 3 Coloque o bolo em uma forma untada com óleo. Asse por 30 a 40 minutos.*

* A TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO PODERÃO VARIAR DE ACORDO COM O EQUIPAMENTO.

SUGESTÃO: Utilize uma forma bolo/pudim de 12,5cm de diâmetro



DICAS DO CHEF:



- 1 Use o bolo de chocolate para criar novos bolos: Acrescente coco para uma versão de prestígio, ou ainda uma deliciosa cobertura branca para um bolo 2 amores.
- 2 Use o bolo de chocolate combinado com o bolo de baunilha para um bolo mármore zero açúcar!
- 3 Combine o achocolatado Linha Ativa Nutrimental para caldas saborosas e totalmente sem açúcar.
- 4 Inove em pequenas adições: Chocolate com especiarias, ou ainda chocolate com pimenta!



Mistura com zero adição de açúcar para o preparo de

BOLO DE COCO

INGREDIENTES:

1 BOLO DE 500g (fracionado)	8 BOLOS DE 260g (embalagem integral)
250g de mistura	1,010kg de mistura
125g de OVOS (2 ovos e meio)	10 OVOS (500g)
125ml de água	500ml de água
20ml óleo vegetal	100ml de óleo vegetal

MODO DE PREPARO:

- 1 Comece pré-aquecendo o forno à 180°C por 10 minutos.*
- 2 Na batedeira coloque a água, o óleo, os ovos e a mistura para bolo. Bata por 5 minutos para homogeneizar.
- 3 Coloque o bolo em uma forma untada com óleo. Asse por 30 a 40 minutos.*

* A TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO PODERÃO VARIAR DE ACORDO COM O EQUIPAMENTO.

SUGESTÃO: Utilize uma forma bolo/pudim de 12,5cm de diâmetro



DICAS DO CHEF:



- 1 Substitua metade da água por leite de coco. O resultado é um bolo úmido com muito mais sabor.
- 2 Combine coco ralado ou coco tostado para texturas e sabores intensos.
- 3 Use o achocolatado da Linha Ativa Nutritional em uma calda para criar um bolo prestígio muito saboroso.
- 4 Acrescente abacaxi e coco ralado para uma receita do clássico bolo de coco com abacaxi.

ZERO
ADIÇÃO DE
AÇÚCARES



nutritionalfoodservice

Mistura com zero adição de açúcar para o preparo de

BOLO DE BAUNILHA

INGREDIENTES:

1 BOLO DE 500g (fracionado)	8 BOLOS DE 260g (embalagem integral)
250g de mistura	1,010kg de mistura
125g de ovos (2 ovos e meio)	10 OVOS (500g)
125ml de água	500ml de água
20ml óleo vegetal	100ml de óleo vegetal

MODO DE PREPARO:

- 1 Comece pré-aquecendo o forno à 180°C por 10 minutos.*
- 2 Na batedeira coloque a água, o óleo, os ovos e a mistura para bolo. Bata por 5 minutos para homogeneizar.
- 3 Coloque o bolo em uma forma untada com óleo. Asse por 30 a 40 minutos.*

* A TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO PODERÃO VARIAR DE ACORDO COM O EQUIPAMENTO.

SUGESTÃO: Utilize uma forma bolo/pudim de 12,5cm de diâmetro



DICAS DO CHEF:



- 1 O bolo de baunilha tem sabor suave e pode ser usado como base de outros bolos: Experimente adicionar bananas amassadas, cenoura ou até mesmo limão! Crie novos sabores sem abrir mão da praticidade.
- 2 Você pode usar o bolo de baunilha também em bolos confeitados. Sua textura leve e firme irá proporcionar excelente desempenho se montado em camadas.



Mistura com zero adição de açúcar para o preparo de

BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES:

1 BOLO DE 500g (fracionado)	8 BOLOS DE 260g (embalagem integral)
250g de mistura	1,010kg de mistura
125g de OVOS (2 ovos e meio)	10 OVOS (500g)
125ml de água	500ml de água
20ml óleo vegetal	100ml de óleo vegetal

MODO DE PREPARO:

❶ **Comece pré-aquecendo o forno à 180°C por 10 minutos.***

❷ **Na batedeira coloque a água, o óleo, os ovos e a mistura para bolo. Bata por 5 minutos para homogeneizar.**

❸ **Coloque o bolo em uma forma untada com óleo. Asse por 30 a 40 minutos.***

* A TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO PODERÃO VARIAR DE ACORDO COM O EQUIPAMENTO.

SUGESTÃO: Utilize uma forma bolo/pudim de 12,5cm de diâmetro



DICAS DO CHEF:



❶ **Substitua metade da água por suco de laranja. Seu bolo ficará ainda mais saboroso!**

❷ **Acrescente raspas de laranja para um diferencial visual e um sabor fresco.**

❸ **Quer inovar nas combinações? Abuse das especiarias como cardamomo, erva doce, pimenta Jamaica, e até noz moscada!**

❹ **Crie sabores inusitados usando ervas aromáticas: Alecrim e hortelã ficam ótimos combinados com laranja.**



ZERO
ADIÇÃO DE
AÇÚCARES



[nutrimentalfoodservice](https://www.nutrimentalfoodservice.com)

Mistura em pó para preparar

NHOQUE

INGREDIENTES:

PREPARO DE 1Kg (fracionado)	PREPARO 2,350kg (embalagem integral)
425g de mistura	1kg de mistura
125g de OVOS (2 ovos e meio)	6 OVOS (300g)
425ml de água	1L de água
40ml óleo vegetal	90ml de óleo vegetal
13g de sal (3 colheres de chá)	30g de sal

MODO DE PREPARO:

- 1 Em uma bacia, misture todos os ingredientes e a mistura para nhoque. Você pode usar uma batedeira ou masseira para acelerar o processo. Misture por 3 minutos.
- 2 Modele os nhoques como desejar.
- 3 Cozinhe-os em água fervendo até que subam a superfície. Escorra e finalize com o molho da sua preferência.

DICAS DO CHEF:



- 1 O Nhoque da Linha Ativa pode ser congelado. Ótima opção para marmitas e refeições congeladas.
- 2 Na dúvida de qual molho fica melhor? A Nutritional tem uma linha completa de molhos para você!
- 3 Quer um nhoque colorido? Adicione beterraba ou espinafre em pó e inove no preparo.
- 4 Você pode usar nhoqueiras e outros equipamentos industriais para facilitar o preparo. Nosso nhoque é ideal para todos os tipos de maquinários.



Mistura em pó para preparo de

PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES:

PREPARO DE 600g (12 pães de 50g)	PREPARO 2,5kg (50 pães de 50g)
250g de mistura	1kg de mistura
2 ovos	8 ovos
100g de queijo ralado	400g de queijo ralado
100ml água fria	400ml água fria
35ml óleo vegetal	150ml óleo vegetal

MODO DE PREPARO:

❶ Comece pré-aquecendo o forno à 180°C por 10 minutos.*

❷ Na batedeira coloque todos os ingredientes e a mistura para pão de queijo. Bata até homogeneizar. Dependendo do tipo de queijo pode ser necessário acrescentar mais um pouco de água.

❸ Unte as mãos com óleo e modele. Asse até dourarem.

* A TEMPERATURA E TEMPO DE FORNO PODERÃO VARIAR DE ACORDO COM O EQUIPAMENTO.

DICAS DO CHEF:



❶ Acrescente tipos diferentes de queijo para novos sabores. Experimente queijo parmesão ou provolone. Combine com mussarela (50% mussarela e 50% queijo especial) para um melhor resultado.

❷ Experimente rechear para fazer um produto premium: use salame, calabresa, bacon ou pepperoni.

❸ Você também pode recheá-los com sabores adocicados: goiabada, doce de leite ou até mesmo pasta de avelã!



NUTRY

NUTRA O QUE TE MOVE

SNACKS NUTRITIVOS
PARA QUALQUER
MOMENTO E LUGAR.



Nutritional

Barra de **CEREAL**

As barras de cereais são perfeitas para aquela pausa rápida no meio do dia, na hora do lanche ou no intervalo do trabalho. Nossas opções práticas, nutritivas e com menos de 100kcal também estão disponíveis nas versões **muito +** (com mais frutas, castanhas ou chocolate) e **Zero Adição de Açúcares**.



Disponível em:
Caixa de embarque com 12 displays



Barra de
CEREAL



COCO COM CHOCOLATE
22g

AVELÃ COM CHOCOLATE
22g

AVEIA, BANANA E MEL
22g

BOLO DE CHOCOLATE
22g

FRUTAS VERMELHAS
22g

**CASTANHA DE CAJU
COM CHOCOLATE**
22g

MORANGO COM CHOCOLATE
22g

barra de *zero*
CEREAL

Disponível em:
Caixa de embarque com 12 displays



BANANA COM CANELA
22g



MORANGO
22g



barra de
CEREAL *muuito +*

BANANA
22g



CASTANHA
22g



TRUFA
20g



Disponível em:



BARRA DE NUTS

Uma combinação perfeita de **ingredientes selecionados**. As barras Nutry Nuts possuem oleaginosas como castanhas, noz pecã, castanha do Brasil e amendoim, que são fonte de fibras e ômega 9. Os ingredientes têm proteínas que atuam como um reforço para manter a saciedade e dão energia ao longo do dia, além de **nutrientes importantes** para o bom funcionamento do corpo.

As nuts e frutas também são fontes naturais de cálcio, zinco, selênio, vitaminas E e do complexo B, que beneficiam a imunidade, memória e concentração.

Nutry Nuts está disponível nas versões **regular, Zero e Gourmet**.



Disponível em:
Caixa de embarque com 6 displays



BARRA DE
NUTS



NUTS ORIGINAL
30g



NUTS SEMENTES
30g



NUTS MORANGO
30g



NUTS DAMASCO
30g



NUTS AÇAÍ
30g



BARRA DE *zero*
NUTS



NUTS CRANBERRY
30g



**NUTS
MOSTARDA E MEL**
31g



BARRA DE *gourmet*
NUTS



**NUTS
LEMON PEPPER**
31g



NUTS SPICY
31g



Barra de FRUTA

As barras de fruta Nutry são uma opção deliciosa para aquela vontade de comer um docinho. Feitas com frutas como coco, banana, ameixa e morango e uma cobertura sabor chocolate, elas oferecem **sabor em menos de 100 Kcal**

Além do baixo teor de sódio, as barras de ameixa e banana são **fonte de fibras**, ingredientes que promovem saciedade e ajudam no funcionamento do sistema digestivo.



Disponível em:
Caixa de embarque com 6 displays



AMEIXA
20g



BANANA
20g



COCO
19g

MORANGO
20g



BARRA DE PROTEÍNAS

As barras de Proteínas Nutry são ótimas para quem quer fazer um lanchinho com **baixo índice glicêmico** e com maior concentração de proteínas, que promovem a saciedade e ainda auxiliam no **fortalecimento e construção da massa muscular**. Por isso também é indicada antes e depois dos treinos. Ela possui **33% de proteínas por barra**, como o Whey e a Albumina, além de nutrir o corpo com 26 vitaminas e minerais e BCAA.



Disponível em:
Caixa de embarque com 6 displays



BAUNILHA
30g



CHOCOLATE
30g



BANANA
30g



AVEIA

Um cereal integral muito conhecido e consumido em **várias partes do mundo**, a aveia é uma fonte natural de fibras, carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais e ajuda no funcionamento do intestino, na redução do colesterol e no aumento da saciedade. **Superprática**, pode ser consumida com leite, no mingau, com frutas e em diversas refeições.



100% Vegetal



Caixa de embarque com 12 unidades

AVEIA EM FLOCOS

170g



AVEIA EM FLOCOS FINOS

170g



OAT BRAN

170g



AVEIA EM FLOCOS ORGÂNICOS

170g



Nutribom

nova
embalagem!

2^a MARCA
mais vendida na
categoria de
CEREAIS INFANTIS*
Qualidade que cabe no bolso!

NUTRITIVO
e SABOROSO

CEREAIS
SELECIONADOS

ÓTIMA FONTE
DE ENERGIA

PRÁTICO 
NÃO PRECISA SER
LEVADO AO FOGO



FONTE DE
Ferro, Zinco &
VITAMINAS
ACD

Nutrilon

2ª FABRICANTE
na categoria de
CEREAIS INFANTIS*


Qualidade que cabe no BOLSO!

nova
embalagem!

NUTRITIVO
e SABOROSO

CEREAIS
SELECIONADOS

ÓTIMA FONTE
DE ENERGIA

PRÁTICO 
NÃO PRECISA SER
LEVADO AO FOGO



FONTE DE
Ferro, Zinco &
VITAMINAS
ACD



Nutritional
Food  Ingredients



Odor, Frescor e Sabor

AIR DRYER

Desidratação direta por ar quente.

Preparo após hidratação.

DRUM DRYER

Desidratação indireta por cilindro.

Preparo Instantâneo.

BETERRABA (Air Dryer)

MANDIOCA / AIPIM (Air Dryer)

ESPINAFRE (Air Dryer)

TOMATE (Drum Dryer)

CEBOLA (Air Dryer)

ABÓBORA (Drum Dryer)

CENOURA (Air Dryer)

MANDIOQUINHA (Air Dryer)

BATATA DOCE (Drum Dryer)

ABÓBORA (Drum Dryer)

BATATA 5 mm (Drum Dryer)

CEBOLA (Air Dryer)

BATATA 2 mm (Drum Dryer)

CENOURA (Air Dryer)

MANDIOQUINHA (Drum Dryer)

PIMENTÃO VERMELHO
(Air Dryer)

MAÇÃ (cubos)

TOMATE (Air Dryer)

CEBOLA (Air Dryer)

CENOURA 2 mm (Air Dryer)

CENOURA (Air Dryer)

TOMATE 2 mm (Air Dryer)

TOMATE 8 mm (Air Dryer)



*DESIDRATAÇÃO EM
CILINDRO DRUM DRYER,
NA NUTRIMENTAL*



MAÇÃ
Flocos



BANANA
Flocos



ABÓBORA
Pó e Flocos



TOMATE
Flocos



nutrapi

*FRUTAS
RECONSTITUÍDAS
a partir do suco e da polpa.*



nutrimentalfoodservice



Nutrimental
Food  Service

WWW.NUTRIMENTAL.COM.BR