



**VENDA E  
DISTRIBUIÇÃO DE**

*Óleos e  
Food Service*

CATÁLOGO DE  
**PRODUTOS**



# ÍNDICE DO CATÁLOGO

<b>Mostarda</b> .....	2
Mostarda Amarela Hemmer 3,6kg .....	2
Mostarda Escura Hemmer 3,6kg .....	3
Mostarda Amarela Sachê Hemmer .....	3
Mostarda Escura Sachê Hemmer .....	3
Mostarda Amarela Sachê Cêpera .....	4
Mostarda Amarela Sachê D'ajuda .....	4



## MOSTARDA



### MOSTARDA AMARELA HEMMER 3,6KG

**Código do produto:** 10336

A mostarda nº 1 em vendas da Hemmer. Receita original desde 1920. Mostarda 100% natural e 100% livre de gorduras. Produto consumido diretamente como molho em preparo culinário ou no acompanhamento em salgados como: sanduíches, pizza, pastéis, pão picante e outros. Não importa a ocasião, aniversários, churrascos, piqueniques, lanches, a Mostarda Amarela Hemmer ilumina o momento em cada mordida.

## MOSTARDA ESCURA HEMMER 3,6KG

**Código do produto:** 10344

A mostarda escura é um ingrediente típico da culinária europeia. Mais especificamente na Alemanha, Áustria e Holanda. O condimento é preparado a partir de grãos da planta de mesmo nome – elas são moídas e recebem outros ingredientes para se transformar na mostarda que conhecemos na bisnaga. Para produzi-la no Brasil, os grãos precisam ser importados da Europa e do Canadá – eles são nativos do Sul do Mediterrâneo. A diferença entre a mostarda escura e a amarela está justamente nos grãos, que são diferentes.



## MOSTARDA AMARELA SACHÊ HEMMER

**Código do produto:** 10345

A mostarda nº 1 em vendas da Hemmer. Receita original desde 1920. Mostarda 100% natural e 100% livre de gorduras. Produto consumido diretamente como molho em preparo culinário ou no acompanhamento em salgados como: sanduíches, pizza, pastéis, pão picante e outros. Não importa a ocasião, aniversários, churrascos, piqueniques, lanches, a Mostarda Amarela Hemmer ilumina o momento em cada mordida.

## MOSTARDA ESCURA SACHÊ HEMMER

**Código do produto:** 10347

A mostarda escura é um ingrediente típico da culinária europeia. Mais especificamente na Alemanha, Áustria e Holanda. O condimento é preparado a partir de grãos da planta de mesmo nome – elas são moídas e recebem outros ingredientes para se transformar na mostarda que conhecemos na bisnaga. Para produzi-la no Brasil, os grãos precisam ser importados da Europa e do Canadá – eles são nativos do Sul do Mediterrâneo. A diferença entre a mostarda escura e a amarela está justamente nos grãos, que são diferentes.





## MOSTARDA AMARELA SACHÊ CÊPERA

Código do produto: 10348

Encorpada e de sabor equilibrado. Ideal para bares, restaurantes e lanchonetes, evita o desperdício. Feito com a mesma receita da versão em frasco.

## MOSTARDA AMARELA SACHÊ D'AJUDA

Código do produto: 10350

Encorpada e de sabor equilibrado. Ideal para bares, restaurantes e lanchonetes, evita o desperdício. Feito com a mesma receita da versão em frasco.





## LISTA DOS PRODUTOS SELECIONADOS

### M

- Mostarda Amarela Hemmer 3,6kg 2
- Mostarda Amarela Sachê Cêpera 4
- Mostarda Amarela Sachê D'ajuda 4
- Mostarda Amarela Sachê Hemmer 3
- Mostarda Escura Hemmer 3,6kg 3
- Mostarda Escura Sachê Hemmer 3

*Favor consultar estoque dos produtos selecionados, a lista apresentado não garante a disponibilidade de produtos para pedidos. Consulte **informações e preços** com o vendedor ou através da nossa central de atendimento:*

#### **Matriz Pinhais - PR**

Rua Renato Nunes Ribas, 794, Centro, Pinhais – Paraná 41 3557-5051

 [41 99104-9266](tel:41991049266)

#### **Matriz Itajaí - SC**

Rua Blumenau, 1530, Barra do Rio Itajaí – Santa Catarina 47 3346-2307

 [47 99967-5122](tel:47999675122)



***Soluções completas para o seu negócio!***



**PADARIAS**



**LANCHONETES**



**RESTAURANTES**



**CONFEITARIAS**



**PIZZARIAS**



**BARES**

**Pinhais/PR - Matriz**

 R. Renato Nunes Ribas, 794

 **41 3557-5051**

 **41 99104-9266**

**Itajaí/SC - Filial**

 R. Blumenau, 1530

 **47 3346-2307**

 **47 99967-5122**

**[www.oleosballesteros.com.br](http://www.oleosballesteros.com.br)**

  /oleosballesteros