



**VENDA E
DISTRIBUIÇÃO DE**

*Óleos e
Food Service*

CATÁLOGO DE
PRODUTOS



ÍNDICE DO CATÁLOGO

Mostarda	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 moidas 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 moidas 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

📌 📷 /oleosballesteros