



**VENDA E
DISTRIBUIÇÃO DE**

*Óleos e
Food Service*

CATÁLOGO DE
PRODUTOS



ÍNDICE DO CATÁLOGO

Temperos e Caldos	2
Margarina Coamo 80% de Lipídios sem sal 14,5kg	2
Margarina Coamo 50% de Lipídios com sal 14,5kg	3
Coamo Extra Forte 500g	3
Margarina Coamo 70% de Gordura com sal 14,5kg	3
Gordura Vegetal COAMO FRY 600 14,5kg	4
Gordura Vegetal COAMO FRY 400 14,5kg	4
Gordura Vegetal COAMO FRY 600 24kg	4
Óleo de Soja Fit-Bif Caixa com 2 unidades de 5,4 Litros	5
Óleo de Soja Coamo 900ml	5



TEMPEROS E CALDOS



MARGARINA COAMO 80% DE LIPÍDIOS SEM SAL 14,5KG

Código do produto: 10228

Preparação de pães e bolos especiais, biscoitos amanteigados, doces, salgados finos, massas leves, cremes, molhos, refogados e frituras, além de multiuso em outras aplicações de panificação industrial, confeitaria e indústria de alimentos.

MARGARINA COAMO 50% DE LIPÍDIOS COM SAL 14,5KG

Código do produto: 10229

Preparação de pães e bolos especiais, biscoitos amanteigados, doces, salgados finos, massas leves, cremes, molhos, refogados e frituras, além de multiuso em outras aplicações de panificação industrial, confeitaria e indústria de alimentos.



COAMO EXTRA FORTE 500G

Código do produto: 10620

MARGARINA COAMO 70% DE GORDURA COM SAL 14,5KG

Código do produto: 10229-1

Preparação de pães e bolos especiais, biscoitos amanteigados, doces, salgados finos, massas leves, cremes, molhos, refogados e frituras, além de multiuso em outras aplicações de panificação industrial, confeitaria e indústria de alimentos.





GORDURA VEGETAL COAMO FRY 600 14,5KG

Código do produto: 10163-1

Desenvolvida por profissionais altamente qualificados, na moderna planta industrial dos Alimentos Coamo, segue todas as exigências da nova legislação.

GORDURA VEGETAL COAMO FRY 400 14,5KG

Código do produto: 10163-1-1

Desenvolvida por profissionais altamente qualificados, na moderna planta industrial dos Alimentos Coamo, segue todas as exigências da nova legislação.



GORDURA VEGETAL COAMO FRY 600 24KG

Código do produto: 10163-1-1-1

Apresenta boa estabilidade oxidativa, plasticidade e propicia um maior tempo de vida útil ao produto final, com a preservação das características do alimento com a manutenção do seu sabor. Preserva a neutralidade do odor que as frituras podem causar. E é livre de gordura parcialmente hidrogenada.



ÓLEO DE SOJA FIT-BIF CAIXA COM 2 UNIDADES DE 5,4 LITROS

Código do produto: 10046

Óleo 100% vegetal, 5 vezes extra filtrado, feito a partir do grão da soja.
Ótima opção para frituras em geral para sua lanchonete ou restaurante.



ÓLEO DE SOJA COAMO 900ML

Código do produto: 10050

Puro, claro, leve, não tem cheiro, saudável e perfeito para o preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.





LISTA DOS PRODUTOS SELECIONADOS

C

Coamo Extra Forte 500g 3

G

Gordura Vegetal COAMO FRY 400 14,5kg 4

Gordura Vegetal COAMO FRY 600 14,5kg 4

Gordura Vegetal COAMO FRY 600 24kg 4

M

Margarina Coamo 50% de Lipídios com sal 14,5kg 3

Margarina Coamo 70% de Gordura com sal 14,5kg 3

Margarina Coamo 80% de Lipídios sem sal 14,5kg 2

Ó

Óleo de Soja Coamo 900ml 5

Óleo de Soja Fit-Bif Caixa com 2 unidades de 5,4 Litros 5

*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](https://api.whatsapp.com/send?phone=41991049266)

Matriz Itajaí - SC

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

 [47 99967-5122](https://api.whatsapp.com/send?phone=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