

FOOD SERVICE



Profissional

A marca que
transforma
seu negócio

Estar presente no dia a dia de nossos parceiros sendo **sinônimo de qualidade** e com **sabores únicos**, com recheios, coberturas, pratos e até mesmo como ingredientes indispensáveis de inúmeros cardápios da gastronomia brasileira.

É o que nos alimenta.

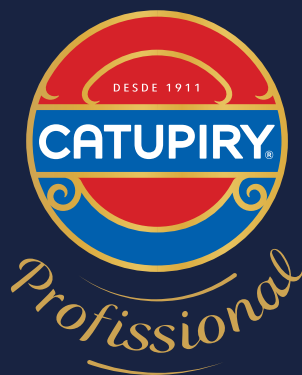
Catupiry® Profissional proporciona as melhores soluções para o seu negócio. Um portfólio de produtos que oferece sabor, qualidade e desempenho. Uma parceria duradoura, onde criamos soluções em pratos e auxiliamos nossos clientes a aprimorarem suas habilidades técnicas. Inspiração para criar cardápios incríveis e superar as dificuldades do dia a dia.





Refrigerados

Refrigerados



Só a **Catupiry**[®] marca sinônimo de categoria
e TOP 1 em vendas no canal Food Service
pode oferecer soluções práticas e
saborosas para seu cardápio.

Nossa missão é levar mais sabor, qualidade
e excelência para os nossos clientes e por isso
desenvolvemos um portfólio completo e as
mais diversas novidades que possuem ótimo
custo-benefício e agregam valor.

**A força da nossa marca presente
no seu estabelecimento!**



Profissional

Requeijão Original

O **Catupiry® Original**, que há mais de 112 anos mantém a mesma receita, é elaborado com matérias-primas de alta qualidade e passa por rigorosos processos de fabricação, resultando em um produto com sabor único e cremosidade inigualável. É versátil, podendo ser aplicado em recheios, coberturas ou como ingrediente culinário.





Requeijão Original

Atributos

- Pioneirismo 1º Requeijão do Brasil
- Original, genuíno
- Memória afetiva
- Textura cremosa, fácil de trabalhar
- Forneável
- Muito saboroso
- Não queima



Benefícios


MELHOR CUSTO
BENEFÍCIO &
RENDIMENTO


AGREGA
VALOR


FORÇA DA
MARCA

Tipologias


ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES


BUFFETS


BARES


CATERING
HOTÉIS
RESORTS


CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA


COZINHA
INDUSTRIAL


FAST FOOD
HAMBURGUERIAS


PIZZARIAS

Aplicações

- Recheios, coberturas ou como ingrediente culinário.
- Combina com proteínas variadas: carnes, aves e peixes
- Em lanches e hambúrgueres, saladas e acompanhamentos
- Como cobertura de pizzas e recheios de salgados
- Em receitas doces como pudim, bolos, sorvetes e brigadeiros

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
6195	PR12	Req. Original Prof. Bisnaga 1,5kg	1500	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01207	12	1789 63533 0120 4	44	30,8	16
0013	BL04	Req. Original Prof. Balde 3,6kg	3600	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 00026	4	1789 63533 0002 3	38,4	38,4	20,9
0022	SA02	Req. Original Prof. Saco 10kg	10000	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 00040	2	1789 63533 0004 7	50,4	32,4	20,6

Original Sabores

O **Catupiry® Original**, combinado com condimentos, resultando em opções saborosas e versáteis. A solução ideal para quem busca otimizar suas operações sem perder a qualidade. Deliciosos e cremosos dão um toque único aos pratos e receitas.



Original Sabores



Atributos

- Qualidade única
- Consistência cremosa
- Sabor equilibrado e diferenciado
- Forneável
- Gratina
- Feito com pedacinhos naturais de alho-poró



Tipologias


ALTA GASTRONOMIA RESTAURANTES


BUFFETS


BARES


CATERING HOTÉIS RESORTS


CAFETERIAS LANCHONETES PADARIA


COZINHA INDUSTRIAL


FAST FOOD HAMBURGUERIAS


PIZZARIAS

Benefícios


MELHOR CUSTO BENEFÍCIO & RENDIMENTO


AGREGA VALOR


FORÇA DA MARCA


PRATICIDADE

Aplicações

- Combina com proteínas variadas: carnes, aves e peixes
- Em lanches frios ou quentes
- Como cobertura de pizzas e recheios de salgados, tortas e quiches
- Como ingrediente de receitas para o dia a dia até as mais elaboradas: risotos, molhos e recheios de massas

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Liq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
7251	LPAP06	Req. Alho Poró Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01511	6	1 789 63533 0151 8	32	27,5	9,5
7253	LPQQ06	Req. 4 Queijos Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01535	6	1 789 63533 0153 2	32	27,5	9,5
7254	LPCH06	Req. Cheddar Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01542	6	1 789 63533 0154 9	32	27,5	9,5

Catupiry® Original Recheios

Com textura cremosa e sabor irresistível, a linha **Catupiry® Original** Recheios foi pensada para otimizar o manuseio e preparação nos estabelecimentos. Conta com dois sabores, Blend **Catupiry® Original** com Frango e Blend **Catupiry® Original** com Carne Seca.





Catupiry® Original Recheios

Atributos

- Forneável
- Qualidade única
- Com memória afetiva (sabor do Catupiry® Original)
- Feito com ingredientes de verdade
- Sem aromas
- Mantém as mesmas características após forneamento



Benefícios


**MELHOR CUSTO
BENEFÍCIO &
RENDIMENTO**


**PADRONIZAÇÃO
DE INGREDIENTES**


PRATICIDADE

Tipologias


**ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES**


BUFFETS


BARES


**CATERING
HOTÉIS
RESORTS**


**CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA**


**COZINHA
INDUSTRIAL**


**FAST FOOD
HAMBURGUERIAS**


PIZZARIAS

Aplicações

- Lanches
- Ideal para recheio de: pratos, tortas, pastéis e salgados em geral

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
			Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)							
11950	RCF06	Req. Original e Frango Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	70	MANTENHA RESFRIADO DE 0°C A 7°C.	789 63533 0285 3	6	1789 63533 0261 4	32,5	27,5	9,5
11951	RCC06	Req. Original e Carne Seca Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	70	MANTENHA RESFRIADO DE 0°C A 7°C.	789 63533 0286 0	6	1789 63533 0260 7	32,5	27,5	9,5

Original Sabores

O **Catupiry® Original Profissional**, combinado com condimentos e pedaços naturais da pimenta Jalapeño e da pimenta Biquinho resultando em opções saborosas e versáteis. A solução ideal para quem busca otimizar suas operações sem perder a qualidade.



Original Sabores



Atributos

- Sabor característico e equilibrado
- Feito com pedacinhos naturais
- Mantém as mesmas características após fornecimento

Pimenta Biquinho

- Levemente adocicado e ardor bem suave

Jalapeño

- Ardência marcante



Benefícios



Aplicações

Pimenta Biquinho

- Combina com carnes, lanches frios ou quentes, pizzas, recheios salgados, tortas e quiches, risotos e molhos

Jalapeño

- Ideal para receitas de burritos, tacos, chilli, lanches, molhos e saladas.
- Harmoniza muito bem em carnes variadas e massas.

Tipologias



COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
13003	RBJ06	Req. Jalapeño 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	7896353302983	6	17896353302980	32,0	27,5	9,5
13004	RBP06	Req. Pimenta Biquinho 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	7896353302976	6	17896353302973	32,0	27,5	9,5

Requeijão Cremoso

O Requeijão Cremoso **Catupiry® Profissional** na versão balde. Produto saboroso e cremoso. É ideal para ser usado como spread na saída da chapa. O requeijão do varejo, em embalagem maior para melhor atender o seu estabelecimento.



Requeijão Cremoso



Atributos

- Textura cremosa
- Sabor lácteo pronunciado
- Espalhável



Benefícios



MELHOR CUSTO
BENEFÍCIO &
RENDIMENTO



AGREGA
VALOR



FORÇA DA
MARCA



PRATICIDADE

Tipologias



CATERING
HOTÉIS
RESORTS



CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA

Aplicações

- Lanches
- Ideal para saída na chapa de: pães, waffles e pão de queijo

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
11699	BLC08	Req. Crem. Trad. Prof. 1,01kg	1010	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	789 63533 0217 4	8	1 789 63533 0217 1	51	25,6	13

Cream Cheese

Inspirado na receita tradicional americana, de textura macia e sabor ligeiramente ácido. O Cream Cheese **Catupiry® Profissional** é ideal para receitas salgadas e doces.





Cream Cheese

Atributos

- Textura firme
- Consistência cremosa
- Não gruda nas mãos
- Fácil manipulação
- Forneável



Benefícios



Tipologias



BUFFETS



BARES



CATERING
HOTÉIS
RESORTS



CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA



COZINHA
INDUSTRIAL



FAST FOOD
HAMBURGUERIAS



TEMAKERIA

Aplicações

- Ideal para pratos quentes e frios
- Pode ser usado como recheio ou cobertura
- Receitas salgadas e doces

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Liq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
3935	CC06	Cream Cheese Prof. Bisnaga 1,2kg	1200	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0052 1	6	1789 63533 0052 8	30	22,5	14,3
4349	BL04	Cream Cheese Prof. Balde 3,6kg	3600	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0053 8	4	1789 63533 0053 5	38,4	38,4	20,9

Queijo Mussarela

São feitos com ingredientes selecionados e passam por rigorosos processos de fabricação. Os produtos são saborosos, adicionam personalidade em lanches e diversas receitas.





Queijo Mussarela

Atributos

- Sabor suave e levemente ácido
- Textura macia
- Forneável
- Fatiabilidade
- Não queima
- Não gruda
- Excelente derretimento



Tipologias


ALTA GASTRONOMIA RESTAURANTES


BUFFETS


BARES


CATERING HOTÉIS RESORTS


CAFETERIAS LANCHONETES PADARIA


FAST FOOD HAMBURGUERIAS

Benefícios


MAIS AGILIDADE NO FATIAMENTO


SEM QUEBRAS


MELHOR CUSTO BENEFÍCIO & RENDIMENTO


PRODUTO VERSÁTIL

Aplicações

- Pastéis
- Lanches
- Salgados em geral

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
11923	QMB08	Queijo Mussarela Barra Prof. 4kg	4000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0251 8	6	9 789 63533 0251 1	41,5	28	20,3

Queijo Mussarela

São produzidos com uma receita especialmente pensada para o alto desempenho em pizzas. Possuem o equilíbrio perfeito entre sabor e cremosidade, seguindo todo o processo de qualidade e excelência da **Catupiry®**.





Queijo Mussarela

Atributos

- Alto desempenho para pizzarias
- Não faz brownie
- Óleo não separa da massa
- Faz fio de puxa
- Sal equilibrado
- Nota láctea pronunciada



Tipologias



PIZZARIAS

Benefícios



ALTO DESEMPENHO
PARA PIZZAS



IDEAL PARA
GRATINAR



MELHOR CUSTO
BENEFÍCIO &
RENDIMENTO



PRODUTO
VERSÁTIL

Aplicações

- Pizzas
- Esfihas abertas

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Liq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
13584	QMBP06	Queijo Mussarela Barra para Pizza Catupiry® Prof 4kg	4000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 10°C.	7896353303171	6	78966353303171	38,3	28,3	22,6

Queijo Prato

São feitos com ingredientes selecionados e passam por rigorosos processos de fabricação. Os produtos são saborosos, adicionam personalidade em lanches e diversas receitas.



Queijo Prato



Atributos

- Sabor marcante e aromático
- Textura macia e cremosa
- Forneável
- Sem olhaduras
- Extremamente fácil de fatiar



Benefícios


**MELHOR CUSTO
BENEFÍCIO &
RENDIMENTO**


**PRODUTO
VERSÁTIL**


**NÃO
QUEIMA**

Tipologias


**ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES**


BUFFETS


BARES


**CATERING
HOTÉIS
RESORTS**


**CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA**


**FAST FOOD
HAMBURGUERIAS**

Aplicações

- Ideal para o preparo de lanches e sanduíches
- Recheios de salgados

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
11924	QPB06	Queijo Prato Barra Prof. 3kg	3000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0252 5	6	9 789 63533 0252 8	37,5	24	19,5

Queijo Parmesão

O queridinho dos italianos que cada vez mais vem ganhando destaque na gastronomia brasileira. Produzido com leite de origem e passando por um rigoroso processo de maturação, o queijo Parmesão **Catupiry® Profissional** oferece sabor e personalidade às receitas.





Queijo Parmesão

Atributos

- Sabor frutado e ligeiramente picante
- Intenso
- Textura firme e quebradiça
- Maturação de 6 meses
- Forneável
- Gratina



Tipologias



ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES



BUFFETS



BARES



CATERING
HOTÉIS
RESORTS



CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA



FAST FOOD
HAMBURGUERIAS



PIZZARIAS

Benefícios



MELHOR RENDIMENTO
& ÓTIMO DESEMPENHO



MAIS SABOR
PARA AS
RECEITAS



AGREGA
VALOR

Aplicações

- Ideal para servir puro em lascas
- Como aperitivo
- Tábua de queijos variados
- Ralado, dando sabor e acabamento a diferentes pratos
- Ingrediente culinário de pratos e salgados

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
11910	PFP02	Parmesão Forma Prof.	6000	N/A	365	MANTENHA RESFRIADO DE 0°C A 25°C.	789 63533 0235 8	2	1 789 63533 0235 5	27,5	27,5	22,5

Queijo Gorgonzola

Desenvolvido com leite de alta qualidade e ingredientes selecionados, entrega sabor e um ótimo rendimento. Pratos com personalidade utilizando a qualidade da marca **Catupiry® Profissional**.



Queijo Gorgonzola



Atributos

- Sabor marcante e intenso
- Levemente salgado e picante
- Textura macia e quebradiça
- Forneável
- Veios Azulados pronunciados



Benefícios



ÓTIMO
DESEMPENHO



AGREGA
VALOR



NÃO
QUEIMA

Tipologias



ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES



BUFFETS



BARES



CATERING
HOTÉIS
RESORTS



CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA



FAST FOOD
HAMBURGUERIAS



PIZZARIAS

Aplicações

- Ideal para servir puro
- Em tábua de queijos, acompanhado de mel silvestre
- Ingrediente de pratos principais, como risotos ou para o preparo de molhos
- Recheio de pizzas, patês, saladas e lanches

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Liq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
11909	GFP02	Gorgonzola Forma Prof. +/- 3kg	3000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0234 1	2	9 789 63533 0234 4	39,5	19,3	12,7

Manteiga Extra sem sal

Versátil e saborosa, a Manteiga Extra Sem sal **Catupiry® Profissional** é feita a partir de creme selecionado e passa por rigoroso processo de fabricação. Devido suas características, causa uma maior estabilidade de sabor, aroma e qualidade nas receitas onde é utilizada.





Manteiga Extra sem sal

Atributos

- Produzida com creme fresco
- 83% de lipídios
- Sabor lácteo pronunciado
- Forneável
- Menor variação, mesmo em altas temperaturas
- Pode ser utilizada em receitas salgadas e doce



Benefícios


ÓTIMO
RENDIMENTO


ZERO
SÓDIO


DIFERENTES
APLICAÇÕES


ESTABILIDADE
PARA AS RECEITAS

Tipologias


ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES


BUFFETS


BARES


CATERING
HOTÉIS
RESORTS


CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA


COZINHA
INDUSTRIAL


FAST FOOD
HAMBURGUERIAS

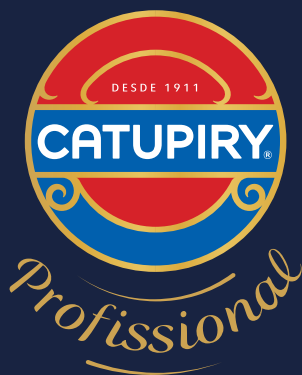
Aplicações

- Uma opção saudável para o dia a dia
- Ideal para lanche da tarde, receitas doces e salgadas, em geral

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
13005	MEB01	Manteiga Extra s/ sal Profi	5000	N/A	150	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 5°C.	789 63533 0287 7	1	1789 63533 0287 4	27	18,5	13,5



Congelados



Congelados

Os salgados **Catupiry**[®] passam por um rigoroso processo de fabricação e criteriosa seleção de fornecedores. São soluções perfeitas para otimizar seus processos e rentabilizar seu estabelecimento.

Nosso portfólio conta com produtos saborosos, cremosos e que preservam suas características sensoriais. Oferecemos uma grande variedade de salgados, que agrada a todos os tipos de paladares.

Conheça nossos produtos, que trazem a qualidade e a excelência da marca **Catupiry**[®] para o seu negócio.



Catupiry® Empanado

Rápido e versátil no preparo, o **Catupiry®** Empanado funciona bem como porção, serve como um ótimo acompanhamento e pode ser incluído na composição de hambúrguer. É uma excelente opção para as cozinhas em horário de pico. Crocante por fora e cremoso por dentro, proporciona uma experiência única de sabor e textura.



Catupiry® Empanado



Atributos

- Empanamento resistente
- Recheio cremoso
- Preparo rápido e prático
- Já vem praticamente pronto
- Alta rentabilidade
- Perfeito para hamburguerias, lanchonetes, bares e restaurantes

Benefícios

 DISPENSA MÃO DE OBRA QUALIFICADA	 MENOS TEMPO DE PREPARO	 FACILIDADE NO CONTROLE DE ESTOQUE
 MELHOR CUSTO BENEFÍCIO	 PRODUTO CONGELADO	 PRATICIDADE

Aplicações

- Como petisco em happy hour
- Acompanhamento de refeições
- Ingrediente de lanches e hambúrgueres

Tipologias

 ALTA GASTRONOMIA RESTAURANTES	 BARES
 BUFFETS	 CATERING HOTÉIS RESORTS
 CAFETERIAS LANCHONETES PADARIA	 FAST FOOD HAMBURGUERIAS

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Liq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
11537	ERC04	Catupiry® Original Empanado Prof. 1kg	1000	42	180	FREEZER -12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0214 3	4	1 789 63533 0214 0	39,5	18,1	14,9

Pão de Queijo

A união de dois ícones da tradição mineira, o pão de queijo e o **Catupiry® Original**. Os produtos são deliciosos, a massa crocante e macia e o modo de preparo super prático.





Pão de Queijo

Atributos

- Massa crocante por fora e macia por dentro
- Recheio de Catupiry® Original
- Cremoso
- Pré-assado
- Feito com três diferentes queijos



Benefícios



Tipologias



Aplicações

- No café da manhã
- Em coffee break
- Como porção
- No lanche

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
0715	PQC09	PQ Coquetel Rech. Catupiry® Original Prof. 1kg	1000	56	180	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 635330028 6	9	1789 63533 0028 3	52	26	20
2178	PQL05	PQ Lanche Rech. Catupiry® Original Prof. 2kg	2000	25	180	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0064 4	5	1789 63533 0064 1	50,5	32	17



Mini Salgados Catupiry®

A linha de Mini Salgados **Catupiry® Profissional** é ideal para quem busca praticidade sem abrir mão da qualidade. São produtos muito saborosos e rápidos de preparar. Todos os itens têm **Catupiry® Original** no recheio. Já vêm pré-fritos, só precisa aquecer e estão prontos para servir aos clientes.





Mini Coxinha e Kibe

Atributos

- Sabor único
- Duplo recheio
- Pré- fritos
- Modo de preparo prático
- Feitos com Catupiry® Original no recheio

Mini Coxinha

- Massa crocante, recheio cremoso e úmido, tempero caseiro

Mini Kibe

- Feito com temperos característicos como hortelã e pimenta síria, recheio cremoso, crocante por fora e macio por dentro



Benefícios



DISPENSA MÃO DE OBRA QUALIFICADA



MENOS TEMPO DE PREPARO



FACILIDADE NO CONTROLE DE ESTOQUE



MELHOR CUSTO BENEFÍCIO



PRODUTO CONGELADO



PRATICIDADE

Tipologias



ALTA GASTRONOMIA RESTAURANTES



BUFFETS



CATERING HOTÉIS RESORTS



CAFETERIAS LANCHONETES PADARIA

Aplicações

- Como porção
- Finger food em eventos
- Entradas
- Acompanhamento de refeições e lanches

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
10008	MCFC4	Mini Coxinha Frango c/ Catupiry® Original Prof. 1kg	1000	50	90	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0189 4	4	1 789 63533 0189 1	26,2	23	16
10016	MKFC4	Mini Kibe c/ Catupiry® Original Prof. 1kg	1000	50	90	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0193 1	4	1 789 63533 0193 8	26,2	23	16

Pão de Batata

O Pão de Batata assado **Catupiry® Profissional** é feito com ingredientes de qualidade e passa por um processo de fabricação de ponta, oferecendo as melhores soluções para os clientes. O produto é muito gostoso, recheado com **Catupiry® Original** e prático de preparar.





Pão de Batata

Atributos

- Massa fofinha
- Leve dulçor
- Sabor de batata evidente
- Recheado com Catupiry® Original



Benefícios



MELHOR CUSTO
BENEFÍCIO



MENOS TEMPO
DE PREPARO



PRATICIDADE

Tipologias



ALTA
GASTRONOMIA
RESTAURANTES



BUFFETS



CATERING
HOTÉIS
RESORTS



CAFETERIAS
LANCHONETES
PADARIA

Aplicações

- Refeições rápidas (entrada ou prato principal)
- Reuniões e festas com amigos e familiare

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
10010	PBC04	Pão de Batata Rech. Catupiry® Original Prof. Saco 1kg	1000	10	90	FREEZER -12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0190 0	4	1 789 63533 0190 7	26,2	23	16

Croissant

Os Croissants **Catupiry® Profissional** possuem massa leve e muito recheio em seus dois sabores disponíveis, com tamanho de lanche, já vem pré-assado, basta aquecer e estão prontos.





Croissant com Catupiry® Original e Frango com Catupiry® Original

Atributos

- Pré-assados
- Massa leve
- Tamanho de lanche
- Basta aquecer e estão prontos
- Sabor e consistência incrível
- Recheio farto



Benefícios



DISPENSA MÃO DE OBRA QUALIFICADA



MENOS TEMPO DE PREPARO



PRATICIDADE



PRODUTO CONGELADO

Aplicações

- Refeições rápidas
- Café da manhã
- Lanche da tarde

Tipologias



ALTA GASTRONOMIA RESTAURANTES



BUFFETS



CATERING HOTÉIS RESORTS

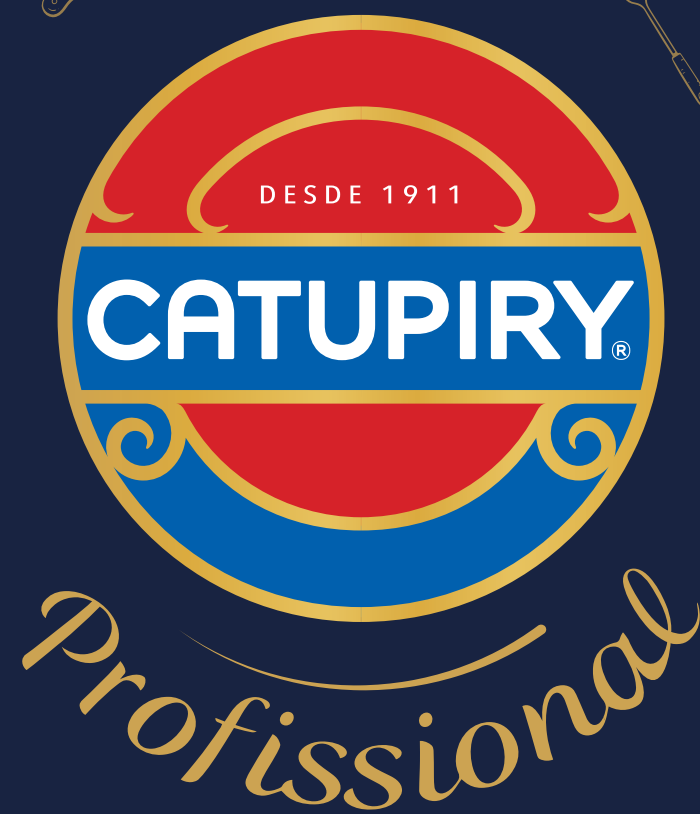


CAFETERIAS LANCHONETES PADARIA

COD	Sigla	Descrição	Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
			Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
10012	CCF03	Croissant Rech. Catupiry® Original Prof. 900g	0,900	10	120	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0192 4	3	1 789 63533 0192 1	39	25	22,2
10011	CFF03	Croissant Rech. Frango e Catupiry® Original Prof. 900g	0,900	10	120	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0191 7	3	1 789 63533 0191 4	39	25	22,2

			Embalagem Consumo					Caixa de Embarque				
COD	Sigla	Descrição	Peso Líq (g)	Qtd. Unid. por Emb.	Validade (dias)	Conservação	EAN	Qtd. Unid. por Emb.	DUN	Dimensões Cx Emb.		
										Comp.(cm)	Larg.(cm)	Alt.(cm)
6195	PR12	Req. Original Prof. Bisnaga 1,5kg	1500	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01207	12	1 789 63533 0120 4	44	30,8	16
0013	BL04	Req. Original Prof. Balde 3,6kg	3600	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 00026	4	1 789 63533 0002 3	38,4	38,4	20,9
0022	SA02	Req. Original Prof. Saco 10kg	10000	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 00040	2	1 789 63533 0004 7	50,4	32,4	20,6
7251	LPAP06	Req. Alho Poró Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01511	6	1 789 63533 0151 8	32	27,5	9,5
7253	LPQQ06	Req. 4 Queijos Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01535	6	1 789 63533 0153 2	32	27,5	9,5
7254	LPCH06	Req. Cheddar Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	78963533 01542	6	1 789 63533 0154 9	32	27,5	9,5
11950	RCF06	Req. Original e Frango Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	70	MANTENHA RESFRIADO DE 0°C A 7°C.	789 63533 0285 3	6	1 789 63533 0261 4	32,5	27,5	9,5
11951	RCC06	Req. Original e Carne Seca Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	70	MANTENHA RESFRIADO DE 0°C A 7°C.	789 63533 0286 0	6	1 789 63533 0260 7	32,5	27,5	9,5
11699	BLC08	Req. Crem. Trad. Prof. 1,01kg	1010	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	789 63533 0217 4	8	1 789 63533 0217 1	51	25,6	13
3935	CC06	Cream Cheese Prof. Bisnaga 1,2kg	1200	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0052 1	6	1 789 63533 0052 8	30	22,5	14,3
4349	BL04	Cream Cheese Prof. Balde 3,6kg	3600	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0053 8	4	1 789 63533 0053 5	38,4	38,4	20,9
11923	QMB06	Queijo Mussarela Barra Prof. 4kg	4000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0251 8	6	9 789 63533 0251 1	41,5	28	20,3
13584	QMBP06	Queijo Mussarela Barra Prof. 4kg - Para Pizzaria	4000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0317 1	6	9 789 63533 0317 4	41,5	28	20,3
11924	QPB06	Queijo Prato Barra Prof. 3kg	3000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0252 5	6	9 789 63533 0252 8	37,5	24	19,5
11910	PFP02	Parmesão Forma Prof.	6000	N/A	365	MANTENHA RESFRIADO DE 0°C A 25°C.	789 63533 0235 8	2	1 789 63533 0235 5	27,5	27,5	22,5
11909	GFP02	Gorgonzola Forma Prof. +/- 3kg	3000	N/A	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.	789 63533 0234 1	2	9 789 63533 0234 8	39,5	19,3	12,7
13005	MEB01	Manteiga Extra s/ sal Profi	5000	N/A	150	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 5°C.	789 63533 0287 7	1	1 789 63533 0287 4	27	18,5	13,5
11537	ERC04	Catupiry® Original Empanado Prof. 1kg	1000	42	180	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0214 3	4	1 789 63533 0214 0	39,5	18,1	14,9
0715	PQC09	PQ Coquetel Rech. Catupiry® Original Prof. 1kg	1000	56	180	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 635330028 6	9	1 789 63533 0028 3	52	26	20
2178	PQL05	PQ Lanche Rech. Catupiry® Original Prof. 2kg	2000	25	180	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0064 4	5	1 789 63533 0064 1	50,5	32	17
13003	RBJ06	Req. Jalapeño Prof. 1,10kg Bisnaga	1010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	789 63533 0298 3	6	1 789 63533 0298 0	32,0	27,5	9,5
13004	RBP06	Req. Biquinho Prof. 1,10kgg Bisnaga	1010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.	789 63533 0297 6	6	1 789 63533 0297 3	32,0	27,5	9,5
10008	MCFC4	Mini Coxinha Frango c/ Catupiry® Original Prof. 1kg	1000	50	90	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0189 4	4	1 789 63533 0189 1	26,2	23	16
10016	MKFC4	Mini Kibe c/ Catupiry® Original Prof. 1kg	1000	50	90	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0193 1	4	1 789 63533 0193 8	26,2	23	16
10010	PBC04	Pão de Batata Rech. Catupiry® Original Prof. Saco 1kg	1000	10	90	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0190 0	4	1 789 63533 0190 7	26,2	23	16
10012	CCF03	Croissant Rech. Catupiry® Original Prof. 900g	900	10	120	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0192 4	3	1 789 63533 0192 1	39	25	22,2
10011	CFF03	Croissant Rech. Frango e Catupiry® Original Prof. 900g	900	10	120	FREEZER - 12°C OU MAIS FRIO.	789 63533 0191 7	3	1 789 63533 0191 4	39	25	22,2

Dados Cadastrais Food Service



Original



Original Sabores



Original Recheios



Requeijão Cremoso



Cream Cheese



Queijos Tradicionais



Queijos Especiais



Manteigas



Salgados Fritos



Pão de Queijo



Salgados Assados





Profissional

A marca que
transforma
seu negócio



Acesse o QR Code
e saiba mais sobre
a Catupiry®



catupiryprofissional



www.catupiry.com.br



SAC 0800 133 2001



Teleendas 0800 133 2000



sac@catupiry.com.br