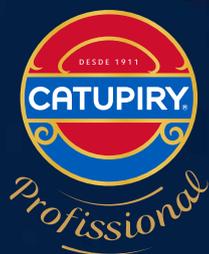


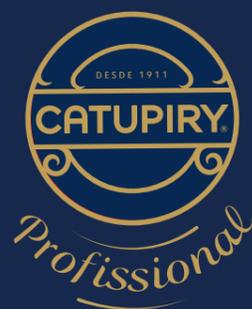


# Receituário de Pizzas

By *Carlos*  
**ZOPPETTI**



A marca que  
transforma  
seu negócio



Catupiry® Profissional proporciona as melhores soluções para o seu negócio.

Um portfólio de produtos para o seu negócio 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.

Apresentamos com orgulho este material exclusivo desenvolvido com muito carinho junto ao chefe Carlos Zoppetti, renomado pizzaiolo do Brasil, para trazer receitas de sucesso ao seu estabelecimento com a qualidade e excelência que você já conhece agora no formato ideal para o seu negócio!

  /catupiryprofissional

By *Carlos*  
**ZOPPETTI**

Massa de pizza Clássica Italiana.....	pág.: 08
Parma com Figo e Catupiry® Original.....	pág.: 10
Calabresa com Cheddar Catupiry®.....	pág.: 12
Creme de Abóbora e Catupiry® Original Quatro Queijos.....	pág.: 14
Quatro Formaggi Speciale.....	pág.: 16
Salmão Defumado com Cream Cheese Catupiry®.....	pág.: 18
Leo Zoppetti (Pizza Campeã na Itália).....	pág.: 20
Pera Fatiada com Gorgonzola Catupiry® e Mel.....	pág.: 22
Linguiça com Friarielli e Catupiry® Original.....	pág.: 24
Gouda, Catupiry® Original e Cogumelo Paris.....	pág.: 26
Royal com Stracciatella e Catupiry® Original.....	pág.: 28
Carbonara com Catupiry® Original e Parmesão Catupiry®.....	pág.: 30
Beterraba com Abobrinha e Catupiry® Original.....	pág.: 32
Chocolate com Avelã Catupiry® e Morangos.....	pág.: 34
Chocolate ao Leite Catupiry® com Granulado.....	pág.: 36





### CATUPIRY® ORIGINAL

- Ótimo Rendimento.
- Harmoniza com pizzas salgadas e doces.
- Textura Cremosa: o toque especial na sua pizza.
- Pioneirismo: 1º Requeijão do Brasil.
- Sabor inigualável.

**Dica:** Ao cortar a ponta da bisnaga opte por cilindro mais fino para que o produto incorpore mais no recheio.

### CATUPIRY® ORIGINAL SABORES

- Ótimo Rendimento.
- Não queima, não ferve.
- Versatilidade: pode ser usado em diferentes receitas.

#### CHEDDAR

- Sem adição de amido.
- Cremosidade, textura não líquida.
- Sabor característico.

#### QUATRO QUEIJOS

- Blend especial dos queijos Gorgonzola, Provolone, Parmesão e Catupiry® Original.
- Você sente a nota de todos os queijos.
- Exclusivo no mercado.

#### ALHO PORÓ

- Feito com pedacinhos de ingredientes naturais.
- Inovação no mercado.
- Melhor custo benefício do que comprar ingredientes separados.

### CREAM CHERSE CATUPIRY®

- Ótimo Rendimento.
- Sabor próximo ao Cream Cheese Original.
- Forneabilidade: resiste a altas temperaturas.

### CHOCOLATE COM AVELÃ E AO LEITE CATUPIRY®

- Fácil manipulação.
- Shelf Stable – Sem refrigeração.
- Forneável.
- Praticidade – Produto pronto para uso.
- Textura uniforme – Facilita a aplicação.
- Muita cremosidade.



### MUSSARELA PARA PIZZAS

- Não satura, óleo não separa da massa.
- Faz fio de puxa.
- Ótimo forneamento, ausência de brownie.
- Ausência de blister, não forma bolhinhas ao derreter.
- Sódio na medida certa, sabor agradável.
- Textura cremosa.



### PARMESÃO

- Feito com leite de origem, garante mais qualidade do Queijo.
- Maturação de 6 meses.
- Sabor marcante com Cristais.
- Perfeito para lascar e utilizar in natura por cima da pizza.

### GORGONZOLA

- Não desmancha in natura.
- Veios azulados visíveis.
- Não gruda mesmo em temperatura ambiente.

### GOUDA

- Sabor lácteo marcante e intenso.
- Notas perfumadas e amendoadas.
- Levemente adocicado.
- Consistência firme.
- Textura da massa lisa e macia.

### BRIE

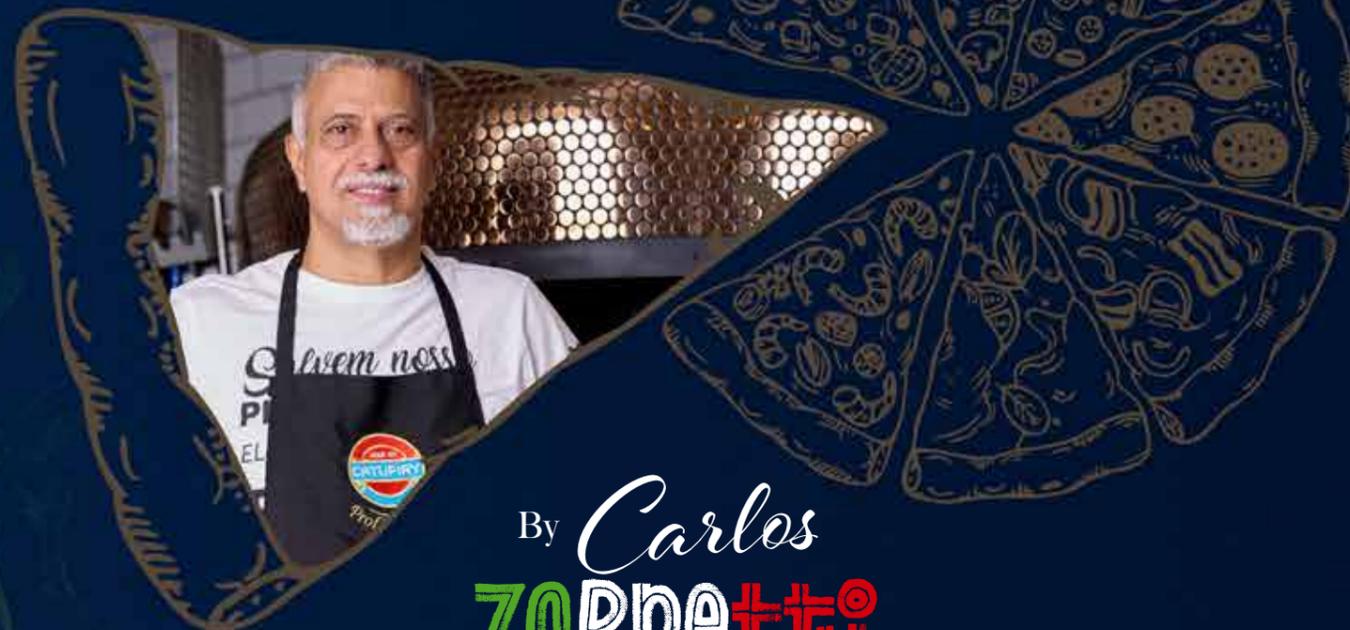
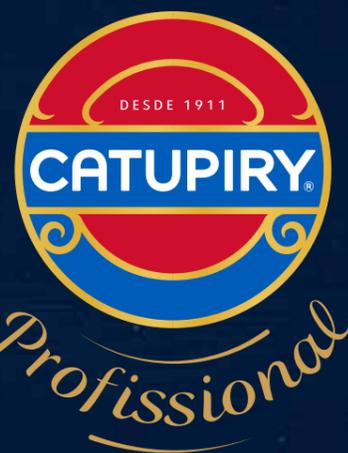
- Sabor suave e levemente salgado.
- Massa macia e quase cremosa.
- Camada de mofo branco.

### GRUYERE (SUÍÇO)

- Sabor adocicado e frutado.
- Casca dura e seca.
- Textura cremosa.
- Fácil derretimento.

Formulação exclusiva.





By *Carlos*  
**ZOPPETTI**

*Iniciei minha jornada com uma pizzeria em 1993, no bairro de Pinheiros, e 11 anos depois abrimos uma filial, ambas em atividade até hoje. Alguns anos depois, em 2002 fui convidado pelo Sebrae para participar de um projeto chamado Rede Setorial, cujo objetivo era unir empresários do mesmo ramo de atividade para buscar soluções e gerar capacitação nos empreendedores.*

*Em 2011, organizamos a primeira missão internacional pelo Sebrae com destino à NRA – National Restaurant Association em Chicago liderando 14 empresários do setor. Desde então, descobri o grande prazer de buscar informações pelo mundo e organizar eventos com o objetivo de disseminá-las.*

*De 2013 a 2016, liderei um projeto em parceria com o Sebrae percorrendo mais de 50 cidades brasileiras através de palestras e workshops, trocando informações importantes na área de gestão para pizzerias, dando ênfase ao associativismo, marketing, aspectos jurídicos trabalhistas e tributários para profissionais do setor.*

*Atualmente, sou diretor do Instituto ConPizza, um projeto que desenvolvi a partir do desafio de mostrar aos milhares de profissionais do mercado a necessidade de adicionar técnicas resultando num produto muito mais saboroso, saudável e de custo menor, revolucionando o modo de produzir a massa, harmonizando os ingredientes de cobertura com equilíbrio e por fim, o tempo de cocção contemplando a textura da pizza.*

*Durante a minha jornada, fiz diversos cursos e treinamentos na Itália e nos EUA, além de promover experiências gastronômicas em várias cidades pelo mundo, realizei dezenas de eventos, mais de 10 missões internacionais entre Europa e EUA, com mais de 200 profissionais atendidos.*

*Te convido a mergulhar neste livro de receitas exclusivo que desenvolvi com muito carinho e dedicação em parceria com a Catupiry® para te trazer inspirações que vão incrementar ainda mais sabor e qualidade na arte de fazer pizza.*

#### **Destaques da Carreira:**

- ★ Curador das principais feiras de Food Service do Brasil, organizador e colaborador nos maiores e principais campeonatos de pizzas.
- ★ Jurado no American Pizza Championship, nos EUA, no Campeonato Nacional de Pizzaiolos e na Selections Brasil do Campionato Mondiale della Pizza.
- ★ Jurado técnico no Festival Gastronômico de Ubatuba e no Maringá Food Festival.
  - ★ Consultor chef de inovação das redes Habib's e Ragazzo.
  - ★ Consultor do Reality Show "Que Bela Pizza" no canal GNT.
- ★ Diretor institucional da Abrasel SP Associação Nacional de Bares e Restaurantes.



## Receita Massa de pizza Clássica Italiana de longa fermentação – 24/48 horas



### Ingredientes:

Farinha (força W 300/310) (100%) 5000 gr

Água bem gelada (68%) 3400 gr

Fermento biológico seco (0,2%) 10 gr

Sal (2%) 100 gr

Azeite extra virgem (2%) 100 gr



### Modo de Preparo:

**1.** Colocar a farinha e o fermento na amassadeira e em seguida colocar lentamente cerca de 50% da água (bem gelada) com a amassadeira em movimento na velocidade 1.

Pegar o sal e dissolver na outra parte da água (bem gelada). Ao perceber que a farinha absorveu a primeira parte da água, aguardar alguns minutos com a amassadeira ainda em movimento e então colocar lentamente a segunda parte.

**2.** Aguardar a farinha absorver toda a água e formar uma mistura bem homogênea e principalmente observar a formação do glúten. A temperatura nesta fase do processo deve estar abaixo de 24 °C. Assim que a massa desgrudar totalmente do fundo da amassadeira, colocar o azeite e mudar para a velocidade 2. Uma vez que absorveu todo o azeite, retirar a massa da amassadeira e deixar numa bancada fazendo o movimento de dobra. A massa tem que descansar por cerca de 60 minutos em temperatura abaixo dos 26 °C e protegida por um plástico ou guardada em uma caixa tampada, para que não haja troca de umidade em relação ao ambiente.

**3.** Depois da massa descansada dividir em porções de 380 a 400g (de 21 a 23 porções) e aplicar o boleamento fazendo com que a massa fique sem dobras, esticada na parte de cima e muito bem fechada na parte de baixo.

Colocar as massas boleadas em potes redondos de plástico transparente de 1 litro, levemente untados com azeite. Deixar na temperatura ambiente até que a massa (relaxada) ocupe toda a base do pote. Isso pode levar de 2 a 3 horas, dependendo da temperatura ambiente. Em seguida levar os potes para refrigeração (de 2 a 4 °C).

**Atenção!** Quando for usar a massa, calcule o tempo para que ela esteja numa temperatura de cerca de 20 °C para aplicar a técnica de abertura com as mãos.

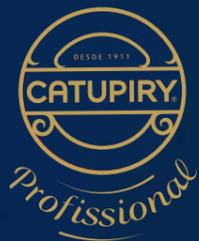
A técnica consiste em deslocar as bolhas de gás carbônico, produzidas pela reação química da fermentação, para as bordas, com o objetivo de construir uma estrutura alveolada na borda depois de assada.



### Rendimento:

21 a 23 porções





# Parma com Figo e Catupiry® Original

By Carlos  
**ZOPPETTI**



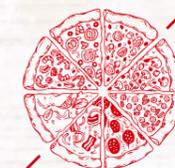
## Ingredientes:

- 100g Molho de Tomate
- 3 fatias de Presunto Parma em lascas
- 2 maços de Rúcula
- 2 Figos Maduros e Fatiados
- 10g Nozes
- 150g Catupiry® Original

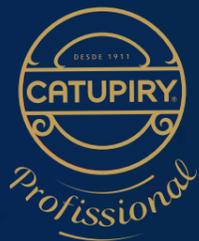


## Modo de Preparo:

1. Espalhe o molho de tomate por toda a massa da pizza, exceto as bordas.
2. Adicione o Catupiry® Original por cima do molho de tomate para servir de base e asse a pizza.
3. Tire do forno e adicione as folhas de rúcula, as lascas de Parma e por cima os figos cortados em quatro partes.
4. Finalize com as nozes.



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



## Calabresa com Cheddar Catupiry®

By Carlos  
**ZOPPETTI**



### Ingredientes:

- 100g Molho de Tomate
- 200g Calabresa Fatiada Temperada com Tomilho e Alecrim
- 100g Cheddar Catupiry®

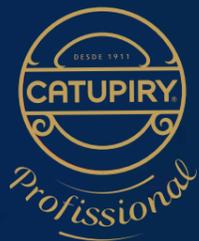


### Modo de Preparo:

1. Espalhe o molho de tomate por toda a massa da pizza, exceto as bordas.
2. Adicione a calabresa fatiada temperada com tomilho e alecrim por cima do molho de tomate.
3. Acrescente o Cheddar Catupiry® por cima, fazendo linhas em formato xadrez.
4. Asse a sua pizza e pode servir!



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



# Creme de Abóbora e Catupiry® Original Quatro Queijos

By Carlos ZOPPETTI



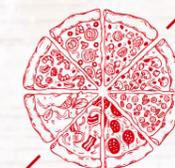
## Ingredientes:

- 100g Creme de Abóbora
- 150g Catupiry® Original Quatro Queijos
- 200g Linguiça Fresca
- 1/2 Xícara Couve Frita

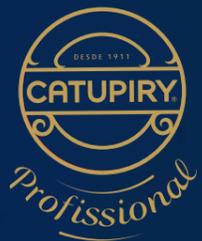


## Modo de Preparo:

1. Frite a couve e reserve.
2. Espalhe o creme de abóbora por toda a massa da pizza, exceto as bordas.
3. Adicione pedaços de linguiça fresca e por cima adicione o Catupiry® Original Quatro Queijos em forma de listras. Asse a pizza.
4. Finalize com a couve frita.



Rendimento:  
1 pizza - 8 fatias



## Quatro Formaggi Especial

By Carlos ZOPPETTI



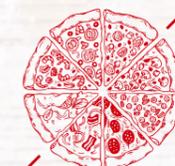
### Ingredientes:

- 8og Gorgonzola Catupiry®
- 8og Gruyere Catupiry®
- 8og Catupiry® Original Alho-Poró
- 8og Queijo Brie Catupiry®

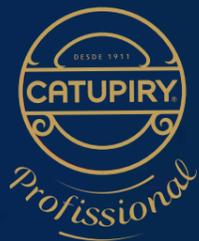


### Modo de Preparo:

1. Corte os queijos Gorgonzola, Gruyere e Brie em pedaços pequenos e coloque sobre a massa da pizza.
2. Em seguida, acrescente o Catupiry® Original Alho-Poró por cima em formato de listras.
3. Asse a sua pizza e pode servir!



Rendimento:  
1 pizza - 8 fatias



## Salmão Defumado com Cream Cheese Catupiry®

By Carlos ZOPPETTI



### Ingredientes:

- 150g Cream Cheese Catupiry®
- 100g Queijo Brie Catupiry®
- 5 Fatias de Salmão Defumado
- 10g Pesto de Hortelã
- 1 Limão Siciliano

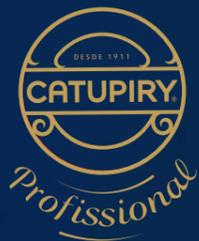


### Modo de Preparo:

1. Coloque o Cream Cheese Catupiry® por toda a massa da pizza para servir de base.
2. Acrescente as fatias de salmão defumado e queijo brie intercaladas.
3. Leve para assar. Finalize com pesto de hortelã e raspas de limão siciliano!



Rendimento:  
1 pizza - 8 fatias



Leo  
Zoppetti  
(Pizza Campeã  
na Itália)

By Carlos  
**ZOPPETTI**



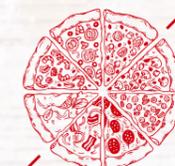
Ingredientes:

- 50g Pesto de Espinafre
- 100g Mussarela para Pizzas Catupiry®
- 100g Linguiça
- 5 Tomatinhos Confitados
- 10g Creme de Parmesão Catupiry®
- 10g Lâminas de amêndoas

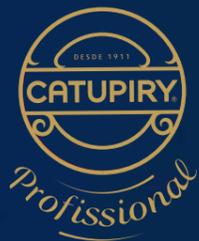


Modo de Preparo:

1. Espalhe o pesto de espinafre por toda massa da pizza para servir de base.
2. Acrescente a Mussarela para Pizzas Catupiry®, a linguiça e os tomatinhos confitados e leve para assar.
3. Finalize com o creme de Parmesão Catupiry® e as lâminas de amêndoas e pode servir!



Rendimento:  
1 pizza - 8 fatias



## Pera Fatiada com Gorgonzola Catupiry® e Mel

By *Carlos*  
**ZOPPETTI**



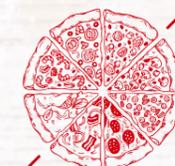
### Ingredientes:

- 100g Catupiry® Original
- 2 Peras Fatiadas
- 50g Gorgonzola Catupiry®
- 10g Mel
- 10g Farofinha de Pistache

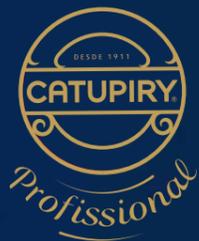


### Modo de Preparo:

1. Disponha as fatias de pera por toda a massa da pizza.
2. Por cima, acrescente pedaços de Gorgonzola Catupiry® e Catupiry® Original em formato de listras.
3. Leve para assar. Finalize com farofinha de pistache e mel.



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



## Linguica com Friarielli e Catupiry® Original

By Carlos ZOPPETTI



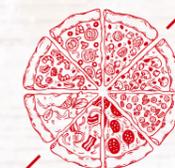
### Ingredientes:

- 100g Mussarela para Pizzas Catupiry®
- 80g Linguica Fresca
- 3 Tomatinhos Amarelos Confitados
- 10g Friarielli
- 100g Catupiry® Original
- 10g Crispy de Cebola

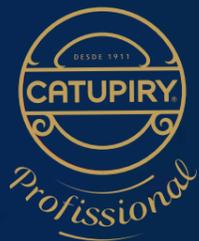


### Modo de Preparo:

1. Disponha a Mussarela para Pizzas Catupiry® formando uma camada fina.
2. Em seguida, adicione pedaços de linguica fresca, friarielli e os tomatinhos amarelos confitados.
3. Por cima, acrescente o Catupiry® Original em formato de xadrez. Leve para assar e finalize com crispy de cebola!



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



## Gouda, Catupiry® Original e Cogumelo Paris

By *Carlos*  
**ZOPPETTI**



### Ingredientes:

- 100g Catupiry® Original
- 50g Gouda Catupiry®
- 20g Cogumelo Paris
- 1 Limão Siciliano

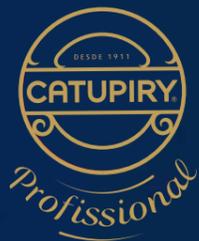


### Modo de Preparo:

1. Disponha pedaços do queijo gouda por toda a massa da pizza. Por cima, acrescente os cogumelos Paris fatiados e o Catupiry® Original em formato xadrez.
2. Leve para assar e finalize com raspas de limão siciliano.



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



## Royal com Stracciatella e Catupiry® Original

By Carlos ZOPPETTI



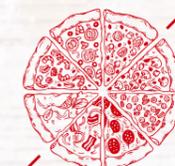
### Ingredientes:

- 80g Presunto Royal Fresco
- 100g de Mussarela para Pizzas Catupiry®
- 3 Tomates Confit
- 80g Stracciatella
- 80g Catupiry® Original
- 10g Pesto genovese

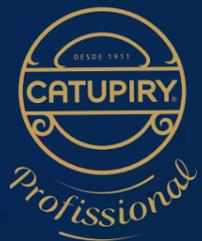


### Modo de Preparo:

1. Disponha a Mussarela para Pizzas Catupiry® por toda a pizza para formar uma base.
2. Por cima, acrescente pedaços de royal fresco com stracciatella e tomates confit.
3. Acrescente o Catupiry® Original em formato xadrez e leve para assar.
4. Finalize com pesto genovese.



Rendimento:  
1 pizza - 8 fatias



# Carbonara com Catupiry® Original e Parmesão Catupiry®

By Carlos  
**ZOPPETTI**



## Ingredientes:

- 150g Catupiry® Original
- 80g Pancetta
- 10g Creme de Gema de Ovos
- 10g Parmesão Catupiry®  
Ralado tipo Neve

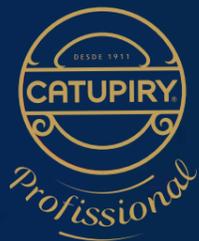


## Modo de Preparo:

1. Acrescente o Catupiry® Original por toda a pizza para formar uma base.
2. Em seguida, acrescente a pancetta em formato de caracol e o creme de gema de ovos por cima.
3. Acrescente novamente Catupiry® Original por cima em formato de listras e o Parmesão Catupiry® ralado tipo neve.
4. Leve para assar e pode servir!



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



## Beterraba com Abobrinha e Catupiry® Original

By Carlos  
**ZOPPETTI**



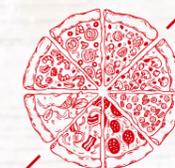
### Ingredientes:

- 50g Creme de Beterraba
- 1 Abobrinha Temperada e Fatiada no Comprimento
- 15g Parmesão Catupiry® Ralado em Neve
- 100g Catupiry® Original

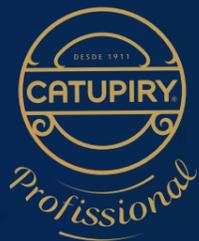


### Modo de Preparo:

1. Passe o creme de beterraba por toda a massa da pizza para servir de base.
2. Em seguida, acrescente as fatias compridas de abobrinha temperada.
3. Por cima, disponha o Parmesão Catupiry® ralado em neve e o Catupiry® Original em formato de xadrez.
4. Leve para assar e pode servir!



**Rendimento:**  
1 pizza - 8 fatias



## Chocolate com Avelã Catupiry® e Morangos

By Carlos  
**ZOPPETTI**



### Ingredientes:

- 100g Chocolate com Avelã Catupiry®
- 3 Morangos

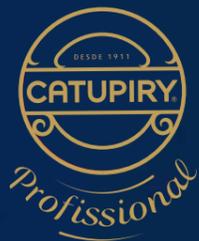


### Modo de Preparo:

1. Leve a massa da pizza para assar.
2. Após assada, acrescente o Chocolate com Avelã Catupiry® logo em seguida, para que derreta levemente com o calor da massa.
3. Acrescente os morangos e pode servir!



**Rendimento:**  
1 pizza - 4 fatias



## Chocolate ao Leite Catupiry® com Granulado

By Carlos ZOPPETTI



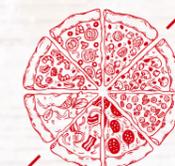
### Ingredientes:

- 100g Chocolate ao Leite Catupiry®
- 10g Granulado

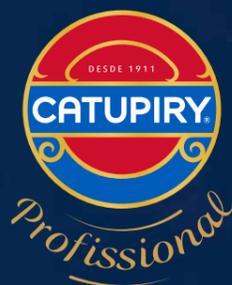


### Modo de Preparo:

1. Leve a massa da pizza para assar.
2. Após assada, acrescente o Chocolate ao Leite Catupiry® logo em seguida, para que derreta levemente com o calor da massa.
3. Acrescente o granulado e pode servir!



Rendimento:  
1 pizza - 4 fatias

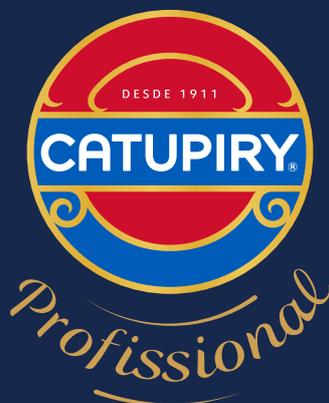


A marca que  
transforma  
seu negócio

COD.	SIGLA	DESCRIÇÃO	PESO LIQ (g)	QTDE UNID. POR EMB.	VALIDADE (DIAS)	CONSERVAÇÃO
0006195	PR12	Req. Original Prof. Bisnaga 1,5kg	1,500	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0007251	LPAP06	Req. Alho Poró Prof. Bisnaga 1,10kg	1,010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0007253	LPQQ06	Req. 4 Queijos Prof. Bisnaga 1,10kg	1,010	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0007254	LPCH06	Req. Cheddar Prof. Bisnaga 1,10kg	1,010	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0013003	RBJ06	Req. Bisnaga Jalapeno Profi	1,010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0013004	RBP06	Req. Bisnaga Pimenta Biquinho Profi	1,010	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0000013	BL04	Req. Original Prof. Balde 3,6kg	3,600	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
0000022	SA02	Req. Original Prof. Saco 10kg	10,000	N/A	100	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 9°C.
00618661	RCFA08	Recheio Fomeável Avelã Catupiry Prof 1,010 kg	1,010	N/A	270	MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO
00618662	RCFC08	Recheio Fomeável Chocolate Catupiry Prof 1,010 kg	1,010	N/A	270	MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO
0003935	CC06	Cream Cheese Prof. Bisnaga 1,2kg	1,200	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.
0004349	BL04	Cream Cheese Prof. Balde 3,6kg	3,600	N/A	90	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.
0011910	PPF02	Parmesão Forma Prof. +/- 6kg	6,000	N/A	365	MANTENHA EM TEMPERATURA 0°C A 25°C.
0011909	GFP02	Gorgonzola Forma Prof. +/- 3kg	3,000	N/A	120	MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 8°C.
0012207	QBF08	Queijo Tipo Brie Apeti 115g	0,115	N/A	60	MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 8°C.
0013584	QMBP06	Qjo Muça Barra Prof Pizza 4kg	4,000	184	120	MANTENHA RESFRIADO DE 1°C A 8°C.
0012190	QGR18	Queijo Tipo Gruyere Apeti +/- 180g	0,180	N/A	180	MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 12°C.
0012188	QGO16	Queijo Tipo Gouda Apeti +/- 250g	0,250	N/A	180	MANTENHA REFRIGERADO DE 1°C A 12°C.

EAN	QTDE UNID. (CX EMB.)	DUN	DIMENSÕES CX EMBARQUE (cm)			CLASSIFICAÇÃO FISCAL	
			COMPRIMENTO	LARGURA	ALTURA	NCM	CEST
789 63533 0120 7	12	1 789 63533 0120 4	44,0	30,8	16,0	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0151 1	6	1 789 63533 0151 8	32,0	27,5	9,5	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0153 5	6	1 789 63533 0153 2	32,0	27,5	9,5	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0154 2	6	1 789 63533 0154 9	32,0	27,5	9,5	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0298 3	6	1 789 63533 0298 0	32,0	27,5	9,5	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0297 6	6	1 789 63533 0297 3	32,0	27,5	9,5	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0002 6	4	1 789 63533 0002 3	38,4	38,4	20,9	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0004 0	2	1 789 63533 0004 7	50,4	32,4	20,6	0406.10.90	17.023.01
789 63533 0318 8	6	1 78963533 0318 5	30,5	20,5	11	1806.90.00	17.004.01
789 63533 0319 5	6	1 78963533 0319 2	30,5	20,5	11	1806.90.00	17.004.01
789 63533 0052 1	6	1 789 63533 0052 8	30,0	22,5	14,3	0406.10.90	17.024.05
789 63533 0053 8	4	1 789 63533 0053 5	38,4	38,4	20,9	0406.10.90	17.024.05
789 63533 0235 8	2	1 789 63533 0235 5	27,5	27,5	22,5	0406.90.10	17.024.00
789 63533 0234 1	2	9 789 63533 0234 8	39,5	19,3	12,7	0406.40.00	17.024.00
789 63533 0282 2	8	1 789 63533 0282 9	22,0	13,3	9,3	0406.90.30	17.024.00
789 63533 0317 1	6	9 789 635330317 4	41,5	28,0	20,3	0406.10.10	17.024.01
789 63533 0280 8	18	9 789 63533 0280 1	27,5	27	14	0406.90.20	17.024.00
789 63533 0281 5	16	9 789 63533 0281 8	27,5	27	14	0406.90.20	17.024.00

Televendas: 0800 133 2000  
SAC: 0800 133 2001  
www.catupiry.com.br



A marca que  
**transforma**  
seu negócio

By *Carlos*  
**ZOPPETTI**



  /catupiryprofessional

**Televendas: 0800 133 2000**

SAC: 0800 133 2001

[www.catupiry.com.br](http://www.catupiry.com.br)