



**cacau**foods

**CATÁLOGO  
DE PRODUTOS  
2023**



# DONA JURA®

Chocolate em Pó Solúvel e Cacau em Pó



- SEM LACTOSE
- COR INTENSA
- MAIOR RENDIMENTO
- BLEND EXCLUSIVO DE CACAU



## Chocolate em Pó Solúvel e Cacau em Pó



Chocolate em Pó Solúvel 35% Cacau Display

200g CÓD.: 15040013



Chocolate em Pó Solúvel 55% Cacau Display

200g CÓD.: 15040014



Chocolate em Pó Solúvel 70% Cacau Display

200g CÓD.: 15040032



Cacau em Pó Solúvel 100% Cacau Display

200g CÓD.: 15040015



Chocolate em Pó Solúvel 35% Cacau Bag

1,005kg CÓD.: 15040003



Chocolate em Pó Solúvel 55% Cacau Bag

1,005kg CÓD.: 15040004



Chocolate em Pó Solúvel 70% Cacau Bag

500g CÓD.: 15040033



Cacau em Pó Solúvel 100% Cacau Bag

500g CÓD.: 15040016



Cacau em Pó Black Display

200g CÓD.: 15040047

# DONA JURA<sup>®</sup>

Granulados Macio, Crocante e Colorido



Granulados Macio, Crocante e Colorido



Granulado Macio Chocolate Bag

- 40g cód.: 15010146
- 130g cód.: 15010015
- 500g cód.: 15010046
- 1,005kg cód.: 15010002



ideal para FORNEAR

Granulado Crocante Chocolate Bag

- 120g cód.: 15020005
- 500g cód.: 15020010
- 1,005kg cód.: 15020003



Granulado Macio Colorido Bag

- 40g cód.: 15010148
- 130g cód.: 15010016
- 500g cód.: 15010044
- 1,005kg cód.: 15010010



Granulado Macio Branco e Preto Bag

- 40g cód.: 15010147
- 130g cód.: 15010149
- 500g cód.: 15010042



Granulado Macio Verde Bag

- 130g cód.: 15010182
- 500g cód.: 15010183



Granulado Macio Amarelo Bag

- 130g cód.: 15010176
- 500g cód.: 15010177



Granulado Macio Azul Bag

- 130g cód.: 15010184
- 500g cód.: 15010185



Granulado Macio Branco Bag

- 130g cód.: 15010174
- 500g cód.: 15010175



Granulado Macio Rosa Bag

- 130g cód.: 15010178
- 500g cód.: 15010179



Granulado Macio Vermelho Bag

- 130g cód.: 15010180
- 500g cód.: 15010181

# DONA JURA®

Flocos Gourmet

*Mais sofisticação para suas Sobremesas*



Flocos Gourmet



Flocos Macio Sabor Chocolate

130g cód.: 15080002

500g cód.: 15080001

1,005kg cód.: 15080019



Flocos Macio Sabor Chocolate Branco

500g cód.: 15080010

1,005kg cód.: 15080018



Flocos Macio Chocolate e Chocolate Branco

500g cód.: 15080023

1,005kg cód.: 15080024

## Sabia que é possível colorir o Flocos Dona Jura Branco?

Você pode utilizar duas técnicas:

1. A primeira técnica é utilizando um borrifador para bolos. Basta colocar no depósito do borrifador o pó de decoração de sua preferência com um pouquinho de solução alcoólica neutra ou álcool de cereais. Misture bem e borrife sobre os flocos macios. Essa é uma excelente opção para você cobrir todos os seus brigadeiros e bolos prontos.
2. A segunda opção que você pode fazer é: em um recipiente com tampa, coloque os flocos macios brancos, adicione pó de decoração da sua preferência e algumas gotinhas de solução alcoólica, álcool de cereal ou até mesmo uma bebida alcoólica destilada. Feche o seu recipiente com a tampa e misture bem até os flocos colorirem completamente.

Pronto, é só esperar secar e você já tem flocos macios da cor que você desejar. É um processo muito rápido, prático e simples de fazer.



# DONA JURA<sup>®</sup>

Gotas Chips Forneável

QUALIDADE QUE COMBINA  
COM SEU TALENTO!



Gotas Chips Forneável

MAIS PRATICIDADE E  
SABOR PARA SUAS RECEITAS!



Cobertura Sabor  
Chocolate ao Leite  
Kibbed

10Kg Cód.: 15120008

Cobertura Sabor  
Chocolate ao Leite  
Kibbed

25Kg Cód.: 15120003



Gota Chips ao Leite  
Forneável

1,005kg Cód.: 15120004



Gota Chips ao Leite  
Forneável

2,050kg Cód.: 15120005



As gotas de chocolate são como curinga e podem ser usadas nas mais diferentes receitas. São uma ótima forma de finalizar uma sobremesa ou de dar aquele gostinho a mais.

A Gota Chips Sabor Chocolate pode ser usada em receitas que vão ao forno, porque não derrete completamente até perder a forma.

Sabor  
Chocolate  
ao Leite





# DONA JURA

Linha Profissional



Creme de Confeiteiro Sabor Baunilha Bag

1kg Cód.: 15110001



Creme de Confeiteiro Sabor Baunilha Display

160g Cód.: 15110003



Açúcar de Confeiteiro Bag

500g Cód.: 15110005

O Açúcar Confeiteiro Impalpável é muito usado em receitas como caldas, massas e decoração de bolos, tortas, biscoitos, brownie ou sobremesas diversas. Ele é facilmente dissolvido e por isso é um dos preferidos na cozinha das confeitarias.

Ele é o mais recomendado para a produção de glacês, glazes, coberturas e outras formas de uso que não precisam ir diretamente ao fogo. Melhor absorção nos produtos fritos como sonho. Na preparação de glazê não é preciso aquecer as claras. Resistente a temperaturas.

#### Receita do Glaze:

- 1 xícara (chá) de Açúcar de Confeiteiro Dona Jura
- 2 colheres (sopa) de leite
- ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de raspas de laranja ou de limão

#### Modo de Preparo:

Espere o bolo esfriar para fazer e usar o glaze. Em uma panela, coloque todos os ingredientes. Leve ao fogo baixíssimo, mexendo sempre. Quando a manteiga derreter, misture por mais 1 minuto.

Regue o glaze sobre o bolo ou use um saco de confeiteiro para confeitar bolos, frutas e bombons.



# DONA JURA

Mistura para Geleia



Mistura para Geleia Prémix

170g Cód.: 15110004



- Maior Rendimento
- Maior durabilidade
- Preserva Sabor
- Maior Brilho
- Preparo Rápido

O verdadeiro Sabor da Fruta!

Já experimentou uma geleia simples, fácil e prática?



#### MODO DE PREPARO:

Separe 500g de fruta in natura, congelada ou em polpa. Leve em uma panela e acrescente 170g de prémix de recheio Dona Jura Cacau Foods. Leve ao fogo alto, mexendo constantemente até levantar fervura. Logo em seguida, deixe em fogo baixo mexendo constantemente. Deixe engrossar até dar o ponto desejado. Quanto mais tempo a mistura permanecer no fogo mais espessa ficará o recheio.

Usando as frutas da estação é possível conseguir um preço mais acessível e ainda saborear um alimento saudável.

#### DICA:

Ao adicionar algumas gotas de limão, é possível aumentar a durabilidade da sua geleia, além de acrescentar acidez necessária para sua receita.

Imagens meramente ilustrativas.

Imagens meramente ilustrativas.

# DONA JURA<sup>®</sup> de co ra

## CEREAL BALL Crocante



## Cereal Ball Crocante



Micro Cereal Crocante Chocolate

300g cód.: 15030119



Micro Cereal Crocante Chocolate Branco

300g cód.: 15030122



Micro Cereal Crocante Chocolate Branco e Preto

40g cód.: 15030079

80g cód.: 15030004

500g cód.: 15030006



Mini Cereal Crocante Chocolate

300g cód.: 15030124



Mini Cereal Crocante Chocolate Branco

300g cód.: 15030125



Mini Cereal Crocante Chocolate Branco e Preto

80g cód.: 15030003

500g cód.: 15030009



Mini Cereal Crocante Vibrante

300g cód.: 15030121

500g cód.: 15030035



Big Cereal Crocante Chocolate

80g cód.: 15030095

500g cód.: 15030056



Big Cereal Crocante Chocolate Branco

80g cód.: 15030093

500g cód.: 15030092



Big Cereal Crocante Chocolate Branco e Preto

80g cód.: 15030107

500g cód.: 15030106



Mini Cereal Crocante Bebê Colorido

300g cód.: 15030127

500g cód.: 15030036

# DONA JURA<sup>®</sup> de cora

CEREAL BALL  
*Para Colorir*

MAIOR FIXAÇÃO



Mini Cereal Ball  
Crocante para Colorir

500g Cód.: 15030022



Micro Cereal Ball  
Crocante para Colorir

500g Cód.: 15030103

Com uma  
maior fixação com  
todas as cores  
do mercado!



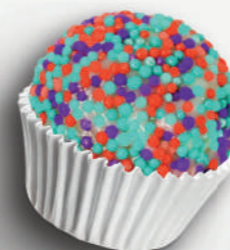
## O único cereal feito para colorir do Brasil!

Existem duas técnicas para colorir:

1. Coloque o pó de decoração de sua preferência com um pouquinho de solução alcoólica neutra ou álcool de cereais em um borrifador, então misture bem e borrife sobre o cereal crocante para colorir.
2. Coloque o cereal crocante para colorir em um recipiente com tampa, e adicione o pó de decoração de sua preferência e algumas gotinhas de solução alcoólica, álcool de cereal ou até mesmo uma bebida alcoólica destilada. Em seguida feche o recipiente e misture bem até colorir.

# DONA JURA<sup>®</sup> de cora

*Linha Miçangas*



Miçangas  
Divertidas

300g Cód.: 15070208



Miçangas  
Pretas

300g Cód.: 15070202



Miçangas  
Coloridas

300g Cód.: 15070206



Miçangas  
Bebê

300g Cód.: 15070207



Miçangas  
Pretas e Brancas

300g Cód.: 15070205



# DONA JURA<sup>®</sup>

## de co ra

Linha completa para Decoração

FUN



### Linha completa para Decoração



Decora Fun Baby Bag

50g CÓD.: 15090107



Decora Fun Candy Bag

50g CÓD.: 15090104



Decora Fun Sortidos Bag

50g CÓD.: 15090102



Decora Fun Rosa Branca Bag

50g CÓD.: 15090103



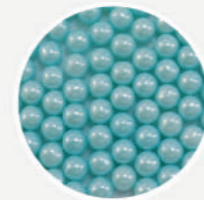
Decora Fun Love Bag

50g CÓD.: 15090011



Decora Fun Rose Big Bag

50g CÓD.: 15090055



Decora Fun Blue Big Bag

50g CÓD.: 15090056



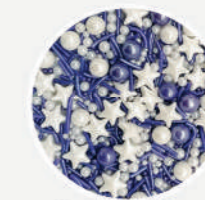
Decora Fun Pérola Big Bag

50g CÓD.: 15090054



Decora Fun Pérola Bag

50g CÓD.: 15090028



Decora Fun Fantasy Purple Bag

50g CÓD.: 15090084



Decora Fun Snow Bag

50g CÓD.: 15090010



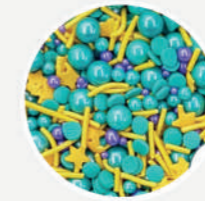
Decora Fun Star Bag

50g CÓD.: 15090009



Decora Fun Sweet Blue Bag

50g CÓD.: 15090015



Decora Fun Happy Bag

50g CÓD.: 15090057



Decora Fun Carnaval Bag

50g CÓD.: 15090085



Decora Fun Sweet Rose Bag

50g CÓD.: 15090016



Decora Fun Fantasy Bag

50g CÓD.: 15090083

O Mix de Sprinkles são misturas de confeitos feitos de açúcar com pequenos desenhos ou formas, que podem ser usados em inúmeras decorações como bolos, cupcakes, docinhos, bombons, drinks, donuts e muito mais.



Seu trabalho vai ficar com uma decoração PREMIUM e LUXUOSA!

Com muita cor, brilho, charme e crocância! Um produto super sofisticado que virou tendência, pois facilita a vida do confeitiro na hora de fazer decorações coloridas e diferentes.



# de co ra

Chocolate em Pó Solúvel  
Melhor custo benefício  
do mercado



Chocolate em Pó Solúvel Display  
200g CÓD.: 15040043



Chocolate em Pó Solúvel Bag  
500g CÓD.: 15040034



Chocolate em Pó Solúvel 32% Cacau Bag  
1,005kg CÓD.: 15040017

**SEM LACTOSE**  
**0% PROTEÍNA DO LEITE**



Chocolate em Pó Solúvel 50% Cacau Bag  
1,005kg CÓD.: 15040018



# cacaufoods

Linha Achocolatados

Qualidade com economia!



Achocolatado Choco Forte Sachet

200g CÓD.: 15050012  
400g CÓD.: 15050008  
1,005kg CÓD.: 15050005



Achocolatado Cacau Shake Sachet

400g CÓD.: 15050019



**MAIS ENERGIA**



**Cacau Foods do Brasil**

Av. Eugênio Coneglian, n° 2460- Distrito Industrial  
Marília - SP - 17512-050

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

