

CATÁLOGO

Selecta®



**PENSADO
COM AMOR,
FEITO COM
CARINHO.**





Quando, há mais de 75 anos, a indústria brasileira dava os seus primeiros passos para produzir sorvete, a Duas Rodas iniciou uma jornada empreendedora para adoçar a vida de milhares de pessoas. Assim nascia a Selecta, uma marca pioneira e inovadora desde a sua primeira solução.

Por trás de cada ingrediente, há uma equipe comprometida, responsável por fazer da Selecta a líder nacional em soluções para o mercado de gelados comestíveis.



Geração a geração, reforçamos nossa sólida relação de confiança com clientes e parceiros, analisando profundamente suas necessidades em produtos, soluções e tecnologias a fim de contribuir constantemente com seus negócios.

Conheça todas as nossas soluções para o mercado de gelados comestíveis através de nossas marcas:

Selecta® **Selecta®**
EQUILIBRIUM *Specialità*

NOSSOS PRODUTOS

Na Selecta, a criação de novos produtos passa por uma pesquisa de tendências, coleta de ideias, análises de mercado e dos novos hábitos de consumo. Nosso apurado processo de desenvolvimento envolve diferentes áreas da empresa, trabalho e dedicação para entregar o melhor sabor, textura e experiência visual.

Desenvolvidas com matérias-primas de alta qualidade, nossas soluções garantem resultados que despertam sensações e aguçam o paladar do consumidor: criamos um portfólio abrangente, atendendo necessidades de todas as categorias do mercado. Nossos produtos contribuem para o crescimento da indústria brasileira de sorvetes, em sintonia com todas as ricas sensações que este alimento gelado proporciona.





ÍNDICE:

**EMULSIFICANTES,
ESTABILIZANTES E CONJUGADOS**

SOLUÇÕES SELECTA

SABORIZANTES EM PÓ

SABORIZANTES LÍQUIDOS

BASES SOFT

**PREPARADOS PARA
RECHEIOS E COBERTURAS**

COBERTURAS ESQUIMÓ

COBERTURAS PARA TAÇAS

Selecta®



EMULSIFICANTES, ESTABILIZANTES E CONJUGADOS

Os emulsificantes e estabilizantes são essenciais para formação de estrutura do sorvete, pois visam assegurar a distribuição de ar, inibem a formação de cristais de gelo, garantem uma textura macia ao paladar, cremosidade, estabilidade no armazenamento, rendimento e resistência ao derretimento.

A Selecta possui uma linha de emulsificantes referência de mercado, assim como estabilizantes e conjugados combinados em um só produto.

Selecta®

EMULSIFICANTES

EMUSTAB



Com melhor combinação e maior quantidade de emulsificantes ativos em sua composição, é o emulsificante referência no mercado. Proporciona textura macia e cremosa, ótima emulsão, rendimento e estabilidade no armazenamento e durabilidade aos sorvetes.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
EMUSTAB	5018060700010715	Sorvete: 10 g/L de água ou leite. Bolo: 20g/kg de massa.	200g	12 x 0,2kg
	5018060700010053		1kg	12 x 1kg
	5018060700010102		3kg	4 x 3kg
	5018060700010158		10kg	1 x 10kg

EMULSIFICANTES

EMUSTAB DR

Combinação ideal de emulsificantes que proporciona textura macia e cremosa, estabilidade no armazenamento e ótimo rendimento.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
EMUSTAB DR	5018060700020102	Sorvete: 10 g/L de água ou leite. Bolo: 20g/kg de massa.	3kg	4 x 3kg
	5018060700020158		10kg	1 x 10kg

EMULSIFICANTES

EMULSIFICANTE
SELECTA



Excelente relação custo-benefício, proporciona textura macia e cremosa com ótimo rendimento às massas de sorvete. Indicado para sorvetes que possuem giro rápido de estocagem e venda.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
EMULSIFICANTE SELECTA	5018060700030053	Sorvete: 10 g/L de água ou leite. Bolo: 20g/kg de massa.	1kg	12 x 1kg
	5018060700030102		3kg	4 x 3kg
	5018060700030158		10kg	1 x 10kg
	5018060700030056		1kg	12 x 1kg

SUPER LIGA
NEUTRA

ESTABILIZANTES

Com elevado poder de estabilização, inibe a formação de cristais de gelo, retarda o derretimento e proporciona maciez aos sorvetes e picolés. Indicada para sorvetes e picolés produzidos por processos artesanais. Pode ser aplicada a frio e a quente.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SUPER LIGA NEUTRA	5029060700010071	10 g/L de água ou leite.	1kg	10 x 1kg
	5029060700040355		12kg	1 x 12kg
	5029060700010201		20kg	1 x 20kg

ESTABILIZANTES



LIGA NEUTRA
EXTRA II

Produto com menor dosagem, indicado para sorvetes e picolés produzidos por processos artesanais que possuem giro rápido de estocagem e venda. Proporciona maciez, com excelente custo-benefício. Pode ser aplicado a frio e a quente.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
LIGA NEUTRA EXTRA II	5029060700050151	2 g/L de água ou leite.	1kg	10 x 1kg
			10kg	1 x 10kg
	5029060700050201		20kg	1 x 20kg

LIGA NEUTRA
EXTRA
INDUSTRIAL

Liga mais concentrada e indicada para processos com tratamento térmico (+/- 70°C). Proporciona aos sorvetes e picolés excelente estabilidade e inibe a formação de cristais de gelo, proporcionando maciez.



ESTABILIZANTES

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
LIGA NEUTRA EXTRA INDUSTRIAL	5029060700110071	3 g/L de água ou leite.	1kg	10 x 1kg
	5029060700110201		20kg	1 x 20kg

ESTABILIZANTES

AQUA 5



Estabilizante desenvolvido especialmente para aplicações em picolés à base de água, promove excelentes textura, maciez e maior resistência ao derretimento quando comparada com as demais Ligas Neutras. Pode ser aplicado em sorvetes e gelados à base de leite. Pode ser aplicado a frio e a quente.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDOS
AQUA 5	5029060700080176	5 g/L de água 3,5 g/L de leite	15kg	1 x 15kg
	5029060700080071		1kg	10 x 1kg

LAQUA 10

CONJUGADOS

O Laqua 10 traz todas as funcionalidades de um emulsificante e um estabilizante, sendo ideal para processos artesanais e aplicável em produtos à base de leite em qualquer temperatura. Pode ser usado em produção contínua.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDOS
LAQUA 10	5039060700210024	10 g/L de calda. 13 g/L de água ou leite.	500g	10 x 500g
	5039060700210151		10kg	1 x 10kg

CONJUGADOS

XP3000



Composto balanceado de espessantes e emulsificantes, indicado para elaboração de gelados base água em processos com tratamento térmico e produção contínua de sorvetes. Com seu uso, tem-se a garantia da obtenção de um sorvete com ótimo rendimento e estabilidade durante sua estocagem, além de excelente cremosidade aliada a uma textura suave e uniforme. Pode ser aplicado em sorvetes e picolés base leite e em processos de tratamento térmico por batelada (aquece e resfria no mesmo equipamento).

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
XP3000	5039060700050201	5g a 7 g/L de calda base água ou leite.	20kg	1 x 20kg

UF10

CONJUGADOS

Utilizado principalmente em processos de pasteurização contínuos para elaboração de sorvetes e picolés à base de leite. Promove cremosidade, corpo, rendimento (ouerrun), estabilidade e melhor distribuição de ar durante o batimento.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
UF10	5039060700030201	6g a 8 g/L de calda base leite.	20kg	1 x 20kg

CONJUGADOS

SUPRA 5



Blend de emulsificantes e estabilizantes para fabricação de sorvetes e picolés base leite ou água com tratamento térmico e produção contínua. Proporciona maior viscosidade às caldas, inibindo a formação de cristais de gelo, conferindo estabilidade a choques térmicos, ótima textura, cremosidade e excelente rendimento.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SUPRA 5	5039060700240201	4g a 5 g/L de calda base leite.	20kg	1 x 20kg





AGENTES DE TEXTURA E SOLUÇÕES

Uma linha de soluções que vai desde melhoradores de textura, bases semiprontas, saborizantes com agentes de textura a realçador de sabor.

Ideais para proporcionar mais sabor, cremosidade, praticidade e contribuir para um excelente balanceamento da receita e um ótimo overrun.

Selecta®

**AGENTES DE
TEXTURA E
SOLUÇÕES**


SELECTA CREAM LT

Combinação de ingredientes para substituir juntamente o leite em pó de enriquecimento e a gordura nas formulações de caldas bases para sorvetes e picolés, pois age como fonte de sólidos não gordurosos em substituição ao leite em pó e agente de textura na substituição da gordura.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SELECTA CREAM LT	5025060700160055	130 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5025060700160201		20kg	1 x 20kg

SELECTA CREAM

**AGENTES DE
TEXTURA E
SOLUÇÕES**

Desenvolvido especialmente para preparo de gelados comestíveis, substituindo de forma parcial ou integral o leite em pó integral de enriquecimento, pois age como fonte de sólidos não gordurosos e possui mesmo teor de gordura do leite em pó integral. É usado como enriquecedor nas formulações de sorvetes e picolés, trazendo excelente textura e cremosidade.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SELECTA CREAM	5025060700170201	100 g/L de leite	20kg	1 x 20kg

AGENTES DE
TEXTURA E
SOLUÇÕES



SELECTA
CREAM SC

Excelente custo-benefício, age como fonte de sólidos não gordurosos, substituindo o leite em pó integral de enriquecimento, com menor teor de gordura, no balanceamento dos gelados. Promove excelente estabilidade, cremosidade e sabor nos sorvetes.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SELECTA CREAM SC	5025060700020201	100 g/L de leite	20kg	1 x 20kg

TOPPING

AGENTES DE
TEXTURA E
SOLUÇÕES

Por conter açúcar e gordura emulsionada em sua composição, é muito utilizado como agente de textura em sorvetes, proporcionando ótima textura, cremosidade, rendimento e estabilidade. Na confeitaria, é amplamente utilizado como chantilly ao ser batido com leite gelado.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
TOPPING	5028060700020151	Sorvete: 50 g/L de calda. Sorvete tipo mousse: 80 g/L de calda.	10kg	1 x 10kg
	5028060700020383	Sorvete soft: 30 a 50 g/L de calda.	400g	15 x 0,400g

AGENTES DE
TEXTURA E
SOLUCOES



MAX CREAM

Melhorador desenvolvido para incrementar a textura de sorvetes e picolés à base de leite, aumentando significativamente a maciez e cremosidade, principalmente em caldas com teor reduzido de gordura.

Teor de gordura em calda base	Dosagem Max Cream / litro de calda base	Dosagem Max Cream / litros de água ou leite
Calda com até 6% de gordura	30g	45g
Calda com 7% de gordura	25g	40g
Calda com 8% de gordura	20g	35g
Calda com 9% de gordura	15g	30g

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
MAX CREAM	5025060700240024	Conforme tabela orientativa	500g	10 x 500g
	5025060700240151		10kg	1 x 10kg

MOUSSE DE MARACUJÁ
CHEESE CAKE
CRÈME BRÛLÉE

SABORIZANTES
COM AGENTE
DE TEXTURA

Soluções desenvolvidas com ingredientes selecionados e balanceados, que proporcionam sabor destacado, cremosidade e textura mais leve. Os sabores diferenciados de Mousse de Maracujá, Cheese Cake e Crème Brûlée, promovem uma experiência sensorial ainda mais marcante ao consumidor.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
MOUSSE DE MARACUJÁ	5052092300000525	50 g/L de calda	700g	10 x 700g
CHEESE CAKE	5025027900010071	20 g/L de calda	1kg	10 x 1kg
	5025027900010201		20kg	1 x 20kg
CRÈME BRÛLÉE	5052124700000525	50 g/L de calda	700g	10 x 700g

BASES



BASE AÇAÍ

Base semipronta balanceada com emulsificantes e estabilizantes, ideal para o preparo de creme de açaí com excelente textura e cremosidade, além de conferir e padronizar a cor característica do açaí.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
BASE AÇAÍ	5034060700000071	75g/kg da receita de sorbet ou do creme de açaí congelado	1kg	10 x 1kg
	5034060700000151		10kg	1 x 10kg





GSCREAM

Substituto de gordura, agente de textura, conheça todas as funcionalidades do **GSCREAM** e identifique as oportunidades para seu portfólio!



SEM GSCREAM



COM GSCREAM



AÇAÍ COM GSCREAM

BENEFÍCIOS

- Substitui total ou parcialmente a gordura na formulação do sorvete;
 - Evita a necessidade de selo frontal de “alto em gordura saturada” (dependendo da receita do cliente);
 - Reduz o custo da receita (dependendo da receita do cliente);
 - Mantém a cremosidade e a textura;
 - Não contém ingredientes de origem animal;
 - Em açaí ou outros cremes de frutas, mantém a cor original do produto;
- Excelente performance em estabilidade e rendimento;
 - Facilidade na aplicação (produto em pó) comparado com gordura vegetal;
 - Fácil armazenamento e otimização de espaço;
 - Produto apto para uso em gelados comestíveis para exportação para EUA;
 - Não contém ingredientes transgênicos em sua composição;
 - Mantém o rendimento conforme receita padrão (com gordura).

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
GSCREAM	5039060700380024	5g a 20 g/L de calda	500g	10 x 500g
	5039060700380151		10kg	1 x 10kg

AGENTES DE
TEXTURA E
SOLUÇÕES



ULTRACREAM ZERO

Um produto desenvolvido com ingredientes selecionados para entregar performance, cremosidade e maciez perfeita para seu açaí.

CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS

- Desenvolvido com blends de ingredientes zero em gordura;
- Proporciona a cremosidade e maciez perfeita nos sorbets de açaí;
- Ótimo preenchimento na boca;
- Pode ser utilizado em substituição a glicose em pó na receita de açaí;
- Mantém a cor do açaí;

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
ULTRACREAM ZERO	5025060700360365	25 a 60 g/L de calda	800 g	10 x 800 g
	5025060700360176		15kg	1 x 15kg



SABORIZANTES COM AGENTE DE TEXTURA



CHOCOLATE BELGA

Preparado com emulsificantes, estabilizantes e alto teor de cacau, com sabor intenso de chocolate belga, além da textura cremosa e macia.

VANTAGENS

- Sabor intenso e sofisticado de chocolate belga para os seus produtos;
- Prático, basta adicionar açúcar e leite;
- Textura cremosa e macia.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
CHOCOLATE BELGA	5034024400000915	100 g/L de leite	1,01kg	10 x 1,01kg

SABORIZANTES COM AGENTE DE TEXTURA

BASE DARK

Blend de cacaos selecionados que permite a elaboração de sorvete e picolé com cor e sabor intensos de chocolate, além do famoso sorbet “chocolate fondente”. Para o sabor e cor intensos é importante pasteurizar a calda.



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
BASE DARK	5034026500000915	300 g/L de água ou leite	1,01kg	10 x 1,01kg

SOLUÇÃO



REAL SABOR

Selecta Real Sabor foi desenvolvido especialmente para fabricação de sorvetes à base de leite, para realçar as notas características de cada sabor, tornando o sorvete ainda mais saboroso.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
REAL SABOR	5025060700050071	10 g/L de leite.	1kg	10 x 1kg

SELECTA
CACAU 100%

Desenvolvido com blend de cacaos selecionados para obter a melhor performance em sabor e cor aos gelados comestíveis de chocolate.

RECEITA:

1 litro de calda base leite
25g a 60g de Selecta Cacau 100%

SOLUÇÃO



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SELECTA CACAU 100%	5073016000130151	25 a 60 g/L de calda	10kg	1 x 10kg
	5073016000130915		1,01kg	8 x 1,01kg





SABORIZANTES EM PÓ

Com exclusivos aromas microencapsulados desenvolvidos com tecnologia spray dryer, nossos saborizantes em pó garantem notas aromáticas durante todo o processo de produção do seu gelado. São 4 linhas: **Algemix, Especial, Tropical e Plus**, que contam com mais de 90 sabores e promovem sabor, cor e acidez em sorvetes e picolés à base de água ou leite.

SABORIZANTES EM PÓ



ALGEMIX

Linha de saborizantes em pó referência no mercado, especialmente desenvolvida para aplicações em produtos gelados à base de leite. Alguns sabores frutais podem ser aplicados em água. Possui sabores intensos e diferenciados, desenvolvidos com aromas microencapsulados que garantem sua fixação durante todo o processo.

Obs.: alguns produtos frutais contêm acidez, porém são mais suaves devido à aplicação principal ser em base leite.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
CACAU BLEND (Lançamento)	5073024200200915	50g/L de leite	1,01kg	10 x 1,01kg
CAPUCCINO (Lançamento)	5021018500000365	50 g/L de leite	800g	10 x 0,8kg
PIPOCA (Lançamento)	5021229600000071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
ABACAXI	5021000500010201	20 g/L de água ou leite	20kg	1 x 20kg
	5021000500010071		1kg	10 x 1kg
ABACAXI COM IOGURTE	5021000300010071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021000300010201		20kg	1 x 20kg
AMEIXA PRETA	5021005800010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
AMENDOIM	5021007000010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
BANANA	5021011300010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021011300010071		1kg	10 x 1kg
BAUNILHA BRANCA	5021012200010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021012200010071		1kg	10 x 1kg
BEIJO DE COCO	5021013700030071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
BLUE ICE	5021014700020201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021014700020071		1kg	10 x 1kg
BOMBOM NEW	5021117000000071	50 g/L de leite	1kg	10x1kg
	5021117000000201		20kg	1 x 20kg
BRIGADEIRO	5021014900010176	50 g/L de leite	15kg	1 x 15kg
	5021014900010915		1kg	8 x 1kg
CEREJA	5021021400010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDOS
CHICLETE	5021027000010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
CHICLETE TUTTI-FRUTTI	5021120800000071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021120800000201		20kg	1 x 20kg
CHOCANTE	5021106400010365	50 g/L de leite	800g	10 x 0,8kg
	5021106400010201		20kg	1 x 20kg
CHOCOLATE	5021024200040915	50 g/L de leite	1kg	8 x 1kg
	5021024200040201		20kg	1 x 20kg
CHOCOLATE BRANCO	5021024000010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021024000010071		1kg	10 x 1kg
CHOCOLATE BRANCO COM MALTE	5021171100000071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021171100000201		20kg	1 x 20Kg
CHOCOLATE COM AVELÃ	5021025200000915	50 g/L de leite	1,01kg	8 x 1,01kg
	5021025200000176		15kg	1 x 15kg
CHOCOLATE COM MALTE - CHOCOMALTE	5021025400000365	50 g/L de leite	800g	10 x 800g
	5021025400000201		20kg	1 x 20kg
CHOCOLATE SUÍÇO	5021026700010176	50 g/L de leite	15kg	1 x 15kg
	5021026700010365		800g	10 x 0,8kg
	5021026700010915		1kg	10 x 1kg
CHURROS	5021024700000071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
COCO	5021025700010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021025700010071		1kg	10 x 1kg
COCO QUEIMADO	5021026000010201	50 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021026000010365		800g	10 x 0,8kg
CREME	5021029300010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021029300010071		1kg	10 x 1kg
DOCE DE LEITE	5021032400010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021032400010071		1kg	10 x 1kg
DOCE DE LEITE GOLD	5021116900000201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021116900000071		1kg	10 x 1kg
FARINHA LÁCTEA	5021034900000071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
FRUTAS TROPICAIS	5021083000010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021083000010201		20kg	1 x 20kg
FRUTAS VERMELHAS	5021083200010071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021083200010201		20kg	1 x 20kg
GOIABA	5021040300010071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021040300010201		20kg	1 x 20kg
IOGURTE	5021039300010071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021039300010201		20kg	1 x 20kg
IOGURTE YOGOPRÓ	5021039300060071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
KIWI	5021044600010071	50 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
LEITE CONDENSADO	5021047600010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021047600010201		20kg	1 x 20kg
LEITINHO	5021088800000071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021088800000201		20kg	1 x 20kg
LEITINHO PREMIUM	5021138900000071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021138900000201		20kg	1 x 20kg
MAMÃO	5021051400010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
MANGA	5021051800020071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
MARACUJÁ	5021053200010071	20 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
	5021053200010201		20kg	1 x 20kg
MARSHMALLOW	5021054300000071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
MENTA	5021056600010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021056600010071		1kg	10 x 1kg
MELÃO	5021056200010071	20 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
MILHO VERDE	5021058200010201	50 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021058200010071		1kg	10 x 1kg
MORANGO	5021058500010201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021058500010071		1kg	10 x 1kg
MORANGO COM IOGURTE	5021090900020201	50 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021090900020071		1kg	10 x 1kg
MORANGO PREMIUM	5021116800000071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021116800000201		20kg	1 x 20kg
NATA	5021059800020201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021059800020071		1kg	10 x 1kg
NOZES	5021060400010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021060400010201		20kg	1 x 20kg
PASSAS AO RUM	5021063900010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021063900010201		20kg	1 x 20kg
PÊSSEGO	5021065200010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
PISTACHE	5021067600010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
	5021067600010201		20kg	1 x 20kg
QUATRO LEITES	5021068700010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
QUEIJO	5021068900010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
SONHO DE LEITE CONDENSADO	5021117100000201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021117100000071		1kg	10 x 1kg
TORTA DE LIMÃO	5021118400010071	20 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
UVA	5021080400010201	20 g/L de água ou leite	20kg	1 x 20kg
	5021080400010071		1kg	10 x 1kg
VANILLA	5021119000000201	20 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5021119000000071		1kg	10 x 1kg

SABORIZANTES
EM PÓ

TROPICAL



Linha de saborizantes em pó para aplicação em picolés à base de água, e sorbets, com sabores frutais e acidez diferenciada, proporcionando o sabor intenso e característico de cada fruta.

Obs.: Se for aplicar em produtos base leite, cuidar com a acidez.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
JABUTICABA (Lançamento)	5048044700000071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
ABACAXI	5048000500010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
AÇAÍ	5048001900010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
ACEROLA	5048002100020071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
ÁGUA DE COCO	5048002700000071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
CAJÁ	5048016100010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
	5048016100010201		20kg	1 x 20 Kg
CUPUAÇÚ	5048028500010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
	5048028500010201		20kg	1 x 20 Kg
FRAMBOESA ENERGÉTICA	5048149500000071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
GRAVIOLA	5048040900010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
GROSELHA	5048041500010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
GUARANÁ	5048086700010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
LARANJA	5048045400010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
LIMÃO GALEGO	5048116500000071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
LIMÃO	5048048400010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
LIMÃO TAITI	5048048700020071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
MAÇÃ VERDE	5048050100010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
MARACUJÁ	5048053200010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
MELANCIA	5048056300010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
MORANGO	5048058500010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
	5048058500010201		20kg	1 x 20 Kg
TANGERINA	5048077200010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
TUTTI-FRUTTI	5048079600020071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg
UVA	5048080400010071	20 g/L de água	1kg	10 X 1kg

SABORIZANTES EM PÓ



ESPECIAL

Saborizantes em pó para aplicação em produtos à base de leite, com excelente relação custo-benefício e sabores exclusivos, como leite de coco, abacate e morango silvestre.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
ABACATE	5027000100010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027000100010071		1kg	10 x 1kg
ABACAXI	5027000500010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027000500010071		1kg	10 x 1kg
BAUNILHA	5027012300010071	10 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
CHOCOLATE BRANCO	5027024000010071	10 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
CHOCOLATE	5027024200010365	50 g/L de leite	800g	10 x 800g
COCO	5027025700010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027025700010071		1kg	10 x 1kg
COCO QUEIMADO	5027026000010071	10 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
CREME	5027029300010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027029300010071		1kg	10 x 1kg
LEITE CONDENSADO	5027047600010201	50 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027047600010071		1kg	10 x 1kg
LEITE DE COCO	5027047100010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027047100010071		1kg	10 x 1kg
MILHO VERDE	5027058200010071	10 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
MORANGO	5027058500020201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027058500020071		1kg	10 x 1kg
MORANGO SILVESTRE	5027116700000201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027116700000071		1kg	10 x 1kg
NATA	5027059800010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027059800010071		1kg	10 x 1kg
OVO	5027062200010071	10 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
UVA	5027080400010201	10 g/L de leite	20kg	1 x 20kg
	5027080400010071		1kg	10 x 1kg

SABORIZANTES EM PÓ



SELECTA PLUS

Linha de saborizantes em pó para aplicações em sorvetes à base de leite ou água, desenvolvido com corantes naturais, com polpas de frutas desidratadas, com acidez ou fonte de vitaminas.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
ABACAXI	5052000500010071	50 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
ABACAXI COM HORTELÃ	5052000200000071	50 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
LIMÃO	5052048400010071	50 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
MORANGO	5052058500010071	50 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg
MOUSSE DE UVA	5052092400010071	50 g/L de leite	1kg	10 x 1kg
PLUS AÇAÍ	5052001900000071	50 g/L de água ou leite	1kg	10 x 1kg

PINTA LÍNGUA

Pó para elaboração de picolés de água, contendo sabor, cor e acidez, que proporciona para a criançada a divertida brincadeira de pintar a língua. Além de prático para preparar, basta adicionar água, estabilizante e açúcar.

SABORIZANTES EM PÓ



PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
MORANGO COM UVA - PINTA LÍNGUA AZUL	5016091600000071	10 g/L de água	1kg	10 x 1kg
TUTTI-FRUTTI - PINTA LÍNGUA VERDE	5016079600020071	10 g/L de água	1kg	10 x 1kg

SABORIZANTES
EM PÓ



SABORIZANTES
ALTERNATIVOS
PARA
CHOCOLATE

Saborizantes em pó à base de aromas, corantes e cacau no sabor chocolate, em uma versão com excelente relação custo-benefício.

CHOCONEW – permite elaborar sorvete com sabor chocolate com intensas notas de baunilha e com coloração que remete ao cacau vermelho.

CHOCOCHEAP – permite elaborar sorvete com notas de chocolate e baunilha, com coloração que remete ao cacau marrom.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
CHOCONEW	5043024200010201	50g/litro de leite	20kg	1 x 20kg
CHOCOCHEAP	5043024200030201	50g/litro de leite	20kg	1 x 20kg





SABORIZANTES LÍQUIDOS - EMULSINAS

Linha prática que confere sabor e cor, ideal para sorvetes e picolés à base de água e/ou leite. Além do uso tradicional, podem ser utilizados em produtos com alegação nutricional de zero açúcar ou zero adição de açúcar, pois muitos sabores não possuem açúcar na composição.*

*Consultar Ficha Técnica sobre a Informação Nutricional de açúcares totais e açúcares adicionados.

Selecta®

SABORIZANTES LÍQUIDOS & EMULTINAS



EMULTINAS

Emulsões de cor e sabor desenvolvidas para aplicação em bebidas e que podem ser usadas na fabricação dos geladinhos industriais.

Obs.: necessário aplicar ácido nos sabores frutais.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
ABACAXI	5045000500010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
	5045000500010051		1litro	12 x 1L
BAUNILHA	5045012300010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
BLUE ICE	5045014700000303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
COCO	5045025700010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
COCO QUEIMADO	5045026000010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
CREME DE LEITE	5045029800010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
GROSELHA	5045041500010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
	5045041500010051		1litro	12 x 1L
LARANJA	5045045400010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
	5045045400010774		6litro	2 x 6L
LEITE CONDENSADO	5045047600000303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
MAÇÃ	5045050000020303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
MENTA	5045056600010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
MORANGO	5045058500010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
	5045058500010051		1litro	12 x 1L
TANGERINA	5045077200010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
TUTTI-FRUTTI	5045079600010303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
UVA	5045080400030303	2ml/L de calda	100ml	20 x 0,1L
	5045080400030302		1litro	12 x 1L

SABORIZANTES LÍQUIDOS
& EMULTINAS



LÍQUIDOS

Soluções hidroalcóolicas de cor e sabor desenvolvidas para aplicação em sorvetes e picolés.

Obs.: necessário aplicar ácido nos sabores frutais.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
ABACATE	5045000100020302	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
ABACAXI	5045000500030438	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
BAUNILHA	5045012300020302	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
COCO	5045025700020302	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
CREME DE OVO	5045030700010783	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
GROSELHA	5045041500030302	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
MILHO VERDE	5045058200010302	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
MORANGO	5045058500030438	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
NATA	5045059800010302	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
OVO	5045062200010438	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L
UVA	5045080400040438	7,5ml/L	1 litro	12 x 1L



BASES SOFT

Produto em pó balanceado para elaboração de sorvete soft nas opções baunilha e chocolate. Basta adicionar água para produzir sorvetes soft com ótimo sabor, textura e cremosidade, além de excelente performance e rendimento. Uma solução prática e versátil, a base baunilha pode ser adaptada de acordo com sua preferência, criando sabores exclusivos.

Selecta®



BASES SOFT

SOFT CHOCOLATE: sabor intenso de chocolate ao leite.

SOFT BAUNILHA: sabor característico dos tradicionais sorvetes de baunilha, com notas lácteas e cremosas.

PRODUTO	CÓDIGO	DOSAGEM	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SOFT CHOCOLATE	5022024200020768	420 g/L de água	840g	10 x 840g
SOFT BAUNILHA	5022012300030365	400 g/L de água	800g	10 x 800g

DIVERSIFIQUE SEU PORTFÓLIO:



CASQUINHAS



TAÇAS



SUNDAES



MILKSHAKES

DICAS

- Para deixar a textura ainda melhor, adicione 30 g/L de Selecta Topping ou 30 g/L de Max Cream.
- Utilize a linha de saborizante Selecta, pastas e variegatos Specialità para criar sabores exclusivos.





PREPARADOS E PASTAS PARA RECHEIOS E COBERTURAS

A linha de preparados foi desenvolvida a partir de frutas, chocolates e doce de leite, ingredientes selecionados para enriquecer ainda mais o sabor como recheio de picolés, mesclas em sorvetes, entre outras criações da confeitaria.

Preparados
para Recheios e
Coberturas

Selecta®

PREPARADOS E PASTAS PARA RECHEIOS E COBERTURA



SELECTA TOP

A linha Selecta Top é uma linha de recheios prontos para o uso, que contribuem na saborização e enriquecem receitas, agregando valor ao produto final.

APLICAÇÕES

- Para mesclar sorvetes;
- Recheios de picolés;
- Recheios e coberturas de bolos e tortas.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
ABACAXI	5057000500010279	4kg	4 x 4kg
	5057000500010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
AMENDOIM	5057007000010279	4kg	4 x 4kg
BANANA CARAMELIZADA	5057011000010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5057011000010279	4kg	4 x 4kg
CARAMELO	5057019000000205	20kg	1 x 20kg
	5057019000000279	4kg	4 x 4kg
CHOCOLATE	5057024200010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5057024200010279	4kg	4 x 4kg
	5057024200010205	20kg	1 x 20kg
DOCE DE LEITE	5057032400020056	1kg	12 x 1kg
	5057032400020279	4kg	4 x 4kg
DOCE DE LEITE - ARGENTINO	5057032400010279	4kg	4 x 4kg
	5057032400010163	12kg	1 x 12kg
FRUTAS VERMELHAS	5057083200000205	20kg	1 x 20kg
GOIABA	5057040300010279	4kg	4 x 4kg
LIMÃO	5057048400010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5057048400010279	4kg	4 x 4kg
MARACUJÁ	5057053200010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5057053200010279	4kg	4 x 4kg
MARSHMALLOW	5057054300000279	4kg	4 x 4kg
MORANGO	5057058500010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5057058500010279	4kg	4 x 4kg
	5057058500010205	20kg	1 x 20kg
UVA	5057080400010279	4kg	4 x 4kg

LANÇAMENTO

SELECTA VARIEGATO CLASSIC



Com pedaços de frutas, excelente textura, sabor intenso e característico de cada fruta, a linha Variegato Classic chegou para intensificar o sabor de suas receitas de sorvete e açaí com excelente custo-benefício.

APLICAÇÕES

- Mesclas de sorvetes;
- Recheios e coberturas de bolos e tortas.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
FRUTAS VERMELHAS (Lançamento)	5057083200030279	4kg	4 x 4kg
MARACUJÁ (Lançamento)	5057053200120279	4kg	4 x 4kg
MORANGO (Lançamento)	5057058500180279	4kg	4 x 4kg



PREPARADO E PASTAS
PARA RECHEIOS
E COBERTURA



SELECTA
CLASSIC

Recheios prontos para o uso, ideais para enriquecer receitas e entregar ainda mais sabor e experiência ao produto final. A linha Classic possui a textura mais fluida quando comparada com a linha Creme, performando muito bem na indústria ou artesanalmente, além de ser amplamente utilizada em buffets.

APLICAÇÕES

- Para mesclar sorvetes;
- Recheios de picolés;V
- Buffet de sorvetes.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
COOKIES AO LEITE (Lançamento)	5057178200010279	4kg	4 x 4kg
CHOCOAVELÃ	5057025200100163	12kg	1 x 12kg
	5057025200100279	4kg	4 x 4kg
CHOCOLATE BRANCO	5057024000060279	4kg	4 x 4kg
CHOCOLATE COM MALTE	5057025400040279	4kg	4 x 4kg
CHOCOWAFFER AO LEITE	5057141600000279	4kg	4 x 4kg
CHOCOWAFFER BRANCO	5057148600010279	4kg	4 x 4kg
COOKIES BLACK	5057202900000279	4kg	4 x 4kg
COOKIES BRANCO	5057176400000279	4kg	4 x 4kg
COOKIES CREAM	5057024000020163	12kg	1 x 12kg
GIANDUIA	5057052400040279	4kg	4 x 4kg
LEITINHO LATTINHO	5057088800040163	12kg	1 x 12kg
	5057088800040279	4kg	4 x 4kg
TRUFA	5057075700060279	4kg	4 x 4kg
	5057075700060163	12kg	1 x 12kg
TRUFA SUNDAE	5057024200040279	4kg	4 x 4kg
	5057024200040163	12kg	1 x 12kg



SELECTA CLASSIC CREME

Linha de recheios mais cremosos, com textura um pouco mais firme quando comparada à linha Selecta Classic. Excelente opção para buffet, mescla de sorvetes e confeitaria.

APLICAÇÕES

- Coberturas para bolos, tortas e produtos de confeitaria em geral;
- Recheios de picolés;
- Mescla para sorvetes;
- Buffet de sorvetes.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
CREME DE AVELÃ	5057025200090742	1,01kg	12 x 1,01kg (sachê)
	5057025200090883	3kg	4 x 3kg
CREME DE BRIGADEIRO	5057190400000742	1,01kg	12 x 1,01kg (sachê)
	5057190400000883	3kg	4 x 3kg
CREME DE CHOCOLATE AO LEITE	5057216200000742	1,01kg	12 x 1,01kg (sachê)
CREME DE GIANDUIA	5057216100000742	1,01kg	12 x 1,01kg (sachê)
	5057216100000883	3kg	4 x 3kg
CREME DE LATTINHO	5057088800050742	1,01kg	12 x 1,01kg (sachê)
	5057088800050883	3kg	4 x 3kg
CREME DE MORANGO	5057173300000742	1,01kg	12 x 1,01kg (sachê)





COBERTURAS ESQUIMÓ

Criada para flocar sorvetes e banhar picolés, nossa linha de coberturas foi desenvolvida com matérias-primas selecionadas para proporcionar diferentes opções de sabor, maciez e crocância ao seu produto.

Selecta®

COBERTURAS ESQUIMÓ



ESQUIMÓ CRUNCH

Linha de coberturas que proporciona maior crocância ao picolé ou sorvete, oferecendo uma textura diferenciada e um sabor marcante.

DIFERENCIAIS:

- Crocância;
- Maior rendimento;
- Maior fluidez;
- Mais sabor.

APLICAÇÕES:

- Banho em picolés e coberturas de tortas;
- Sorvetes de flocos e mesclas;
- Recheios de picolés;
- Moreninha;
- Confeitaria.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
CRUNCH - CHOCOLATE AO LEITE	5028023900030163	12kg	1 x 12kg
	5028023900030279	4kg	4 x 4kg
CRUNCH - CHOCOLATE MEIO AMARGO	5028026500090163	12kg	1 x 12kg
	5028026500090279	4kg	4 x 4kg
	5028026500090205	20kg	1 x 20kg
CRUNCH - CHOCOLATE BRANCO	5028024000090279	4kg	4 x 4kg
	5028024000090163	12kg	1 x 12kg

COBERTURAS ESQUIMÓ



ESQUIMÓ
SUPREME

Proporciona sabor intenso e cobertura mais espessa quando banhado no picolé, tornando o produto premium.

DIFERENCIAIS:

- Sabor mais intenso;
- Maior rendimento.

APLICAÇÕES:

- Banho em picolés e coberturas de tortas;
- Sorvetes de flocos e mesclas;
- Recheios de picolés;
- Moreninha;
- Confeitaria.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
SUPREME - CHOCOLATE BRANCO	5028024000080163	12kg	1 x 12kg
	5028024000080279	4kg	4 x 4kg
SUPREME - CHOCOLATE	5028024200190163	12kg	1 x 12kg
	5028024200190279	4kg	4 x 4kg
SUPREME - CHOCOLATE MEIO AMARGO	5028026500100163	12kg	1 x 12kg
	5028026500100279	4kg	4 x 4kg
SUPREME - MORANGO	5028058500140279	4kg	4 x 4kg
	5028058500140163	12kg	1 x 12kg
SUPREME - CHOCOLATE BELGA	5028024400010279	4kg	4 x 4kg
	5028024400010163	12kg	1 x 12kg





COBERTURAS PARA TAÇAS

Uma linha completa e com diversidade de sabores, muito versátil para você utilizar na decoração de taças e tortas, garantindo um diferencial de cor e sabor na apresentação do seu produto.

Selecta®

COBERTURAS TAÇAS



PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
MEL (Lançamento)	5028055900000077	1,3kg	12 x 1,3kg
ABACAXI	5028000500030077	1,3kg	12 x 1,3kg
AÇAÍ	5028001900010077	1,3kg	12 x 1,3kg
BANANA CARAMELIZADA	5028011000000077	1,3kg	12 x 1,3kg
BAUNILHA	5028012300010077	1,3kg	12 x 1,3kg
CARAMELO	5028019000010011	300g	24 x 0,3kg
	5028019000010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5028019000010077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028019000010138	7kg	1 x 7kg
	5028019000010204	20kg	1 x 20kg
CASSIS	5028027400090077	1,3kg	12 x 1,3kg
CHOCOLATE	5028024200030011	300g	24 x 0,3kg
	5028024200030056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5028024200030077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028024200030138	7kg	1 x 7kg
CHOCOLATE COM AVELÃ	5028025200000077	1,3kg	12 x 1,3kg
CHOCOLATE MEIO AMARGO	5028026500010077	1,3kg	12 x 1,3kg
DOCE DE LEITE	5028032400010077	1,3kg	12 x 1,3kg

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
FRUTAS VERMELHAS	5028083200020077	1,3kg	12 x 1,3kg
GROSELHA	5028041500020077	1,3kg	12 x 1,3kg
KIWI	5028044600020077	1,3kg	12 x 1,3kg
LEITE CONDENSADO	5028047600010011	300g	24 x 0,3kg
	5028047600010056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5028047600010077	1,3kg	12 x 1,3kg
LEITE DE COCO	5028047100010077	1,3kg	12 x 1,3kg
LIMÃO	5028048400010077	1,3kg	12 x 1,3kg
MENTA	5028056600010077	1,3kg	12 x 1,3kg
MORANGO	5028058500020011	300g	24 x 0,3kg
	5028058500020056	1kg	12 x 1kg (sachê)
	5028058500020077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028058500020138	7kg	1 x 7kg
	5028058500020205	20kg	1 x 20kg
TOFFEE	5028077700010077	1,3kg	12 x 1,3kg
TUTTI-FRUTTI	5028079600010077	1,3kg	12 x 1,3kg
UVA	5028080400020077	1,3kg	12 x 1,3kg

SABORES COM
POLPA DE FRUTA



PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
AMORA (COM POLPA)	5028007100010077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028007100010205	20kg	1 x 20kg
MORANGO (COM POLPA)	5028058500010077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028058500010205	20kg	1 x 20kg
MARACUJÁ (COM POLPA)	5028053200010077	1,3kg	12 x 1,3kg

COBERTURAS TAÇAS- LINHA KIDS



AZEDINHA KIDS

A mistura perfeita entre sabor e acidez na medida certa, remetendo às famosas balas azedinhas e com destaque da laranja intensa! Combina com: Morango, Blue Ice, Algodão Doce, Abacaxi, Marshmallow, Baunilha e muitos outros!

MELANCIA KIDS

Inusitada e divertida, com sabor suave e docinho da melancia e cor verde intensa! Um produto desenvolvido e pensado para o paladar infantil e para os adultos resgatarem as memórias da infância. Combina com: Melancia, Morango, Algodão Doce, Marshmallow, Blue Ice e até Chiclete.

ABACAXI KIDS

Cobertura com cor intensa amarelo neon, possui sabor marcante que remete a abacaxi maduro e que lembra a famosa bala mastigável de abacaxi.

BLUE ICE KIDS

Um dos sabores favoritos das crianças agora na versão de cobertura com cor vibrante azul e sabor em que se destacam notas lácteas, condensadas e frutais de morango.

CHICLETE KIDS

Com sabor de infância, a cobertura traz o sabor tutti-frutti das tradicionais gomas de mascar com uma coloração rosa que se destaca.

PRODUTO	CÓDIGO	PESO	UNIDADES POR CAIXA OU FARDO
AZEDINHA KIDS	5028190100000077	1,3kg	12 x 1,3kg
MELANCIA KIDS	5028056300010077	1,3kg	12 x 1,3kg
ABACAXI KIDS	5028000500040077	1,3kg	12 x 1,3kg
BLUE ICE KIDS	5028014700000077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028014700000011	300g	24 x 0,3kg
CHICLETE KIDS	5028027000000077	1,3kg	12 x 1,3kg
	5028027000000011	300g	24 x 0,3kg



Selecta®



selectasorvetes.com

   /universidadedosorvete