



Catálogo de produtos

FOOD SERVICE





O leite A2A2 proveniente de búfalas é obtido a partir de animais capazes de produzir apenas a beta-caseína A2, uma das proteínas do leite, que proporciona melhor digestibilidade para aqueles indivíduos que sentem algum grau de desconforto abdominal ao ingerir leite, além de ser rico em vitaminas e minerais, influenciando positivamente na saúde do consumidor.



N° 1 em produtos de búfala



Nossa história _____	07
Por que o leite de búfala é perfeito para o food service? _____	09
Diferenças que mudam toda uma operação _____	11

BARRAS E BLOCOS

Mozzarella tradicional _____	13
Mozzarella zero lactose _____	13
Bomprato _____	15
Coalho _____	17
Minas padrão _____	19
Provolone defumado _____	21
Manteiga _____	23

MOZZARELLA BOLA

Bola cereja imersa e food _____	25
Bola média imersa e food _____	25
Bola grande imersa e food _____	25
Bola extra imersa e food _____	25
Bola grande a vácuo _____	27
Bola grande a vácuo triturada _____	27

BISNAGAS

Requeijão _____	29
Requeijão sabor cheddar _____	31

BALDES

Burrata imersa _____	33
Burrata imersa stracciatella _____	33
Creme de ricota _____	35



Fundada em 1989, o Laticínios Bom Destino é a maior indústria de lácteos de búfala da América Latina, especializada na produção e distribuição de produtos 100% com leite de búfala A2A2. Com sede em Morro do Ferro, distrito de Oliveira (MG), a empresa atua com matéria-prima proveniente de rebanho próprio e de fornecedores homologados.

Reconhecida pelo maior portfólio de produtos bubalinos do Brasil, a marca oferece soluções completas para o segmento alimentício, com presença em todo o território nacional e atendimento aos canais do varejo, atacado, distribuidores e food service. Seu mix reúne produtos de alto valor agregado, desenvolvidos para consumidores que buscam qualidade superior, saudabilidade, sabor e nutrição, nas mais variadas categorias, como queijos frescos, maturados e defumados, manteigas, requeijões, creme de leite, produtos em versões zero lactose e o primeiro leite de búfala integral em pó do país.

Associada à ABCB, Associação Brasileira dos Criadores de Búfalos, possui o Selo de Pureza em todas as suas embalagens, que atesta que seus produtos são elaborados exclusivamente com leite de búfala. A certificação FSSC 22000, um dos mais rigorosos padrões internacionais de segurança de alimentos, reforça o compromisso dos processos e controles em toda a cadeia produtiva.

Líder no mercado nacional, a marca consolidou sua trajetória pela consistência de fornecimento, pioneirismo e confiança, ao longo de mais de três décadas de atuação no setor alimentício.



Por que os produtos lácteos de búfala são perfeitos para o food service?

Rendimento superior

Maior aproveitamento por aplicação.

- Mais produto final com menor volume
- Melhor custo por porção
- Redução de desperdício

Textura e comportamento térmico

Derretimento mais uniforme, elasticidade e cremosidade estável

- Melhor performance em pizzas, massas e preparos quentes
- Padronização do produto final

Sabor mais equilibrado

Perfil naturalmente mais suave e menos invasivo

- Valoriza ingredientes e receitas
- Facilita harmonização
- Melhor palatabilidade

Percepção de valor no cliente final

Qualidade superior e melhor digestibilidade

- Mais atratividade no cardápio
- Ticket médio superior
- Diferenciação percebida sem complexidade operacional

Diferenças que mudam toda uma operação

O leite de búfala tem

+ Proteína de alto valor biológico

- Maior concentração e melhor perfil de aminoácidos essenciais
- Mais nutrição para músculos, saciedade e recuperação.

+ Cálcio e minerais essenciais

- Até 46% mais cálcio, além de magnésio e fósforo
- Importante para ossos, dentes e função muscular.

+ Vitaminas A e antioxidantes naturais

- Maior presença de vitaminas com ação antioxidante
- Benefícios para imunidade, pele e visão.

Diferenças entre leites

QUESITO	LEITE DE BÚFALA	LEITE DE VACA	IMPACTO NA OPERAÇÃO
Sólidos totais	Mais elevados	Mais diluídos	Maior rendimento por preparo e menor perda
Teor de gordura	Mais alto e estável	Mais baixo e variável	Mais cremosidade e melhor textura final
Rendimento industrial	Superior	Inferior	Mais produto final com menor volume de matéria-prima
Derretimento	Uniforme e controlado	Pode ser irregular	Mais previsibilidade em pratos quentes
Elasticidade	Mais consistente	Menos estável	Melhor resultado visual e sensorial
Separação de gordura	Menor	Maior	Mais estabilidade em altas temperaturas
Padronização	Alta	Variável	Redução de ajustes e retrabalho
Sabor	Mais suave e equilibrado	Mais dominante	Maior versatilidade no cardápio
Percepção de valor	Premium	Convencional	Possibilidade de maior ticket médio

Barras e blocos

Mozzarella tradicional e zero lactose

Queijo de massa filada com consistência que varia entre semidura e semissuave, dependendo do teor de umidade e grau de maturação. Apresenta textura fibrosa, elástica e fechada. Sua coloração é branco-amarelada e uniforme. O sabor é láctico, podendo ser pouco desenvolvido ou ligeiramente picante, acompanhado de um odor láctico pouco perceptível.





ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de **1°C a 8°C**.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até **5 dias**.

VALIDADE

Embalagem fechada: 240 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas.

Embalagem aberta: 5 dias, desde que mantida sob refrigeração e nas condições adequadas de armazenamento.

Informações Nutricionais

(Porção de 30g - 1 fatia)

	zero lactose		100g	30g	%VD*	
Valor energético (kcal)	341	349	102	105	5	5
Carboidratos (g)	0	0	0	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	0	0	0
Lactose	-	0	-	0	-	0
Galactose	-	0	-	0	-	0
Glicose	-	0	-	0	-	0
Proteínas (g)	22	24	6,5	7,3	13	15
Gorduras totais (g)	28	28	8,5	8,4	13	13
Gordura saturada (g)	19	19	5,6	5,6	28	28
Gordura trans (g)	0	0	0	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0	0	0	0
Sódio (mg)	251	274	75	82	4	4

*Percentual de valores diários fornecidos por porção. (-) não se aplica

DESCRIÇÃO	CÓD.CX	CÓD. MEIA CX	UNI	VOL	QTD. CAIXA	EAN 13	DUN 14
Q. mozzarella búfala barra G4	00002	43434	Kg	4kg*	6**	7898130990147	17898130990144
Q. mozzarella búfala barra G2	05877	43450	Kg	2kg*	10**	7898130990819	17898130990816
Q. mozzarella búfala barra G4 zero lactose	05366	43448	Kg	4kg*	6**	7898130990734	17898130990731

*peso aproximado por unidade. ** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Barras e blocos

Bomprato

Apresenta consistência semidura e elástica, com textura macia e compacta. Sua coloração é branco-amarelada uniforme. Possui sabor brando e ligeiramente ácido, podendo ser salgado, com um odor que também remete à acidez característica de massa coagulada. Conta com uma crosta fina, sem trincas, e pode apresentar algumas olhaduras pequenas ou ser totalmente livre delas.



Lançamento

Q. bomprato de búfala kg



Informações Nutricionais

(Porção de 30g - 1 fatia)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	348	104	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	24	7,2	14
Gorduras totais (g)	28	8,4	13
Gordura saturada (g)	19	5,6	28
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	514	154	6

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Mantenha resfriado à temperatura de 1° a 8° C. Após aberto, sob refrigeração, consumir em até 10 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 180 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 10 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

DESCRIÇÃO

Q. bomprato de búfala kg

CÓD.CX

13560

CÓD. MEIA CX

.

UNI

Kg

VOL

3,5Kg*

QTD. CAIXA

6**

EAN 13

7898130991533

DUN 14

97898130991536

*peso aproximado por unidade. ** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Barras e blocos

Coalho

Apresenta consistência semidura e elástica, com textura macia e compacta. Sua coloração é branco-amarelada uniforme. Possui sabor brando e ligeiramente ácido, podendo ser salgado, com um odor que também remete à acidez característica de massa coagulada. Conta com uma crosta fina, sem trincas, e pode apresentar algumas olhaduras pequenas ou ser totalmente livre delas.



Lançamento

Q. fresco de búfala barra G2



ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Mantenha resfriado à temperatura de 1° a 8° C.

Após aberto, manter em refrigerado e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 90 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantido nas condições adequadas de armazenamento.

Informações Nutricionais

(Porção de 30g - 1 fatia)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	297	89	4
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	27	8,1	16
Gorduras totais (g)	21	6,3	10
Gordura saturada (g)	14	4,2	21
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	458	137	7

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

DESCRIÇÃO

Q. fresco de búfala barra G2

CÓD.CX

13600

CÓD. MEIA CX

.

UNI

Kg

VOL

2Kg*

QTD. CAIXA

g**

EAN 13

7898130991961

DUN 14

97898130991804

*peso aproximado por unidade. ** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Barras e blocos

Minas padrão

Um queijo de massa crua ou semicozida que passa por um processo de maturação de 20 dias. Apresenta consistência semidura, tendente a macia, com textura compacta que pode conter poucas e pequenas olhaduras mecânicas. Possui coloração homogênea branco creme a ligeiramente amarelada, com aroma característico e sabor que varia do suave ao levemente ácido.



Lançamento

Q. maturado de búfala
barra G2



Informações Nutricionais

(Porção de 30g - 1 fatia)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	398	120	6
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	29	8,6	17
Gorduras totais (g)	32	9,5	15
Gordura saturada (g)	21	6,3	32
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	231	69	4

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Mantenha resfriado à temperatura de 1° a 8° C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 120 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

DESCRIÇÃO

Q. maturado de búfala barra G2

CÓD.CX

13601

CÓD. MEIA CX

.

UNI

Kg

VOL

2Kg*

QTD. CAIXA

g**

EAN 13

7898130991854

DUN 14

97898130991857

*peso aproximado por unidade. ** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Barras e blocos

Provolone defumado

Queijo de massa filada com formato variável, tendendo ao esférico, e crosta firme, lisa e fina, com coloração que varia do amarelo ao amarronzado devido à defumação. Apresenta consistência semidura e textura compacta, fibrosa e elástica. Seu sabor é suave e salgado, com aroma láctico próprio e o toque característico do defumado.





ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de 1°C a 12°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 150 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Informações Nutricionais

(Porção de 30g - 1 fatia)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	375	113	6
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	6,9	14
Gorduras totais (g)	32	9,5	15
Gordura saturada (g)	21	6,3	32
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	677	203	10

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

DESCRIÇÃO	CÓD.CX	CÓD. MEIA CX	UNI	VOL	QTD. CAIXA	EAN 13	DUN 14
Q. provolone de búfala G5000	00400	43443	Kg	5Kg	2**	7898130990086	97898130990083

*peso aproximado por unidade. ** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Barras e blocos

Manteiga

Apresenta consistência sólida e pastosa à temperatura de 20° c, com textura lisa, uniforme e untosa. Sua Coloração é branco amarelada, sem manchas ou pontos de outras cores. Possui sabor suave e característico, acompanhado de um aroma delicado, sendo livre de odores ou outros sabores.



Lançamento

Manteiga de búfala
barra G5



Informações Nutricionais

10 g (1 colher de sopa)

	100 g	10 g	%VD*
Valor energético	756 kcal	76 kcal	4
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas	84 g	8,4 g	13
Gorduras totais	56 g	5,6 g	28
Gordura saturada	0,4 g	0,04 g	2
Gordura trans	0	0	0
Fibra alimentar	0	0	0
Sódio	232 mg	23,2 mg	1

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de 1°C a 8°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até **5 dias**.

VALIDADE

Embalagem fechada: 60 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

DESCRIÇÃO

Manteiga de búfala barra G5

CÓD.CX

13603

CÓD. MEIA CX

.

UNI

UN

VOL

5 Kg*

QTD. CAIXA

2

EAN 13

7898130991892

DUN 14

17898130991899

*peso aproximado por unidade

Mozzarella bola

*imersa cereja, média,
grande, extra*



Queijo de massa filada com consistência que transita entre o semiduro e o semissuave, podendo ser suave conforme o grau de maturação. Apresenta uma textura fibrosa, elástica e fechada. Sua coloração é branco-amarelada e uniforme. O sabor é láctico, variando de pouco desenvolvido a ligeiramente picante, com odor láctico pouco perceptível. Não possui crosta e pode, eventualmente, apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

Lançamento

Premium

Q. mozzarella búfala bola cereja, média, grande ou extra 500g FOOD (massa bola Italiana)



Q. mozzarella búfala bola cereja, média, grande ou extra 500g



ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de 1°C a 8°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: food 14 dias, tradicional 50 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Informações Nutricionais

30g

	100g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	282	85	4
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	19	5,6	11
Gorduras totais (g)	23	6,9	11
Gordura saturada (g)	15	4,6	23
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	21	6,3	4

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

DESCRIÇÃO	CÓD.CX	CÓD. MEIA CX	UNI	VOL	QTD. CAIXA	EAN 13	DUN 14
Q. mozz búfala bola cereja 500g Food	13605	.	UN	500g	2	7898130991915	17898130991912
Q. mozz búfala bola média 500g Food	13606	.	UN	500g	2	7898130991922	17898130991929
Q. mozz búfala bola grande 500g Food	13607	.	UN	500g	2	7898130991939	17898130991936
Q. mozz búfala bola extra 500g Food	13608	.	UN	500g	2	7898130991946	17898130991943
Q. mozz búfala bola cereja 500g	13550	.	UN	500g	2	7898130991618	17898130991615
Q. mozz búfala bola média 500g	13551	.	UN	500g	2	7898130991625	17898130991622
Q. mozz búfala bola grande 500g	13552	.	UN	500g	2	7898130991632	17898130991639
Q. mozz búfala bola extra 500g	13553	.	UN	500g	2	7898130991649	17898130991646

Peso aproximado cada bola: cereja 10g, média 25g, grande 50g, extra 125g

Mozzarella bola

a vácuo grande e triturada



Queijo de massa filada com consistência que transita entre o semiduro e o semissuave, podendo ser suave conforme o grau de maturação. Apresenta uma textura fibrosa, elástica e fechada. Sua coloração é branco-amarelada e uniforme. O sabor é láctico, variando de pouco desenvolvido a ligeiramente picante, com odor láctico pouco perceptível. Não possui crosta e pode, eventualmente, apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

Q. Mozz búfala bola extra a vácuo N3



Q. mozz búfala bola extra a vácuo N3 triturada



Informações Nutricionais

30 g (1 fatia)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético	341 kcal	102 kcal	5
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas	22 g	6,5 g	13
Gorduras totais	28 g	8,5 g	13
Gordura saturada	19 g	5,6 g	28
Gordura trans	0	0	0
Fibra alimentar	0	0	0
Sódio	251 mg	75 mg	4

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de 1°C a 8°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 50 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

DESCRIÇÃO

CÓD.CX

CÓD. MEIA CX

UNI

VOL

QTD. CAIXA

EAN 13

DUN 14

Q. Mozz búfala bola extra a vácuo N3

43445

Kg

2 kg*

3**

7898130990819

17898130990816

Q. mozz búfala bola extra a vácuo N3 triturada

13486

43457

Kg

2 kg*

5**

7898130990819

17898130990816

*peso aproximado por unidade. ** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Bisnagas

Requeijão

Apresenta uma textura cremosa, fina, lisa ou compacta, com consistência que permite ser untável ou fatiável. Possui coloração característica e aroma próprio. O sabor é de creme levemente ácido, sendo opcionalmente salgado para a versão tradicional.





Lançamento

Requeijão cremoso de búfala
1,2 kg - bisnaga

Informações Nutricionais

30 g (3 colheres de sopa)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético	310 kcal	93 kcal	5
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas	9,9 g	3 g	6
Gorduras totais	30 g	9 g	14
Gordura saturada	20 g	6 g	30
Gordura trans	0	0	0
Fibra alimentar	0	0	0
Sódio	83 mg	25 mg	1

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de 1°C a 8°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 60 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

DESCRIÇÃO

Requeijão cremoso de búfala 1,2 kg - bisnaga

CÓD.CX

13611

CÓD. MEIA CX

.

UNI

UN

VOL

1,2 kg

QTD. CAIXA

5**

EAN 13

7898130991823

DUN 14

17898130991820

** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.



Bisnagas

Requeijão sabor cheddar

Produto com textura cremosa, fina, lisa ou compacta, apresentando consistência untável ou fatiável. Possui cor amarelada e aroma característicos. O sabor cheddar é de creme levemente ácido, podendo ser opcionalmente salgado.



Lançamento

Requeijão cremoso de búfala
sabor cheddar 1,2 kg - bisnaga

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de 1°C a 8°C.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 5 dias.

VALIDADE

Embalagem fechada: 120 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Informações Nutricionais

30 g (3 colheres de sopa)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético	271 kcal	81 kcal	4
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas	13 g	3,9 g	8
Gorduras totais	24 g	7,3 g	11
Gordura saturada	16 g	4,9 g	24
Gordura trans	0	0	0
Fibra alimentar	0	0	0
Sódio	63 mg	19 mg	1

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

DESCRIÇÃO

Requeijão cremoso de búfala sabor cheddar 1,2 kg - bisnaga

CÓD.CX

13610

CÓD. MEIA CX

.

UNI

UN

VOL

1,2 kg

QTD. CAIXA

5**

EAN 13

7898130991830

DUN 14

17898130991837

** quantidade aproximada, sujeito a variação devido ao peso variável dos produtos.

Baldes

Burrata imersa e stracciatella

Queijo de massa filada com formato tendendo ao esférico e ausência de crosta. Apresenta consistência suave e uma textura externa fibrosa e elástica, sendo recheado com creme de leite de búfala e opção com pedaços (tiras) de queijo. Possui coloração branco-creme homogênea, com sabor e odor lácticos suaves e delicados.



Lançamento

Premium

Q. burrata búfala creme stracciatella balde 1 kg food



Q. burrata búfala creme balde 1kg



Informações Nutricionais

30 g (1 fatia) - Q. burrata búfala creme

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético	271 kcal	81 kcal	4
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas	13 g	3,9 g	8
Gorduras totais	24 g	7,3 g	11
Gordura saturada	16 g	4,9 g	24
Gordura trans	0	0	0
Fibra alimentar	0	0	0
Sódio	63 mg	19 mg	1

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de **1°C a 8°C**.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até **2 dias**.

VALIDADE

Embalagem fechada: food stracciatella 21 dias, creme 30 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 20 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

DESCRIÇÃO

CÓD.CX

CÓD. MEIA CX

UNI

VOL

QTD. CAIXA

EAN 13

DUN 14

Q. burrata búfala creme stracciatella balde 1kg Food

13604

UN

1 Kg*

4

7898130991816

17898130991813

Q. mozz burrata creme balde 1 kg

00001

51127

UN

1 Kg*

4

7898130991267

17898130991264

*peso aproximado por unidade.

Baldes

Creme de ricota

Produto de consistência semidura, tendente a macia, com textura homogênea e granulosa. Apresenta coloração branco-creme a ligeiramente amarelada. Seu sabor é suave e característico, podendo variar para o levemente ácido, com aroma também suave e característico.





Lançamento

Creme de ricota
búfala 3,6 kg

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Deve ser mantido resfriado à temperatura de **1°C a 8°C**.

Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até **5 dias**.

VALIDADE

Embalagem fechada: 60 dias a partir da data de fabricação, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Embalagem aberta: 5 dias, se mantida nas condições adequadas de armazenamento.

Informações Nutricionais

30 g (3 colheres de sopa)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético	255 kcal	76 kcal	4
Carboidratos	0	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açúcares adicionados	0	0	0
Proteínas	14 g	4,3 g	9
Gorduras totais	22 g	6,6 g	10
Gordura saturada	15 g	4,4 g	22
Gordura trans	0	0	0
Fibra alimentar	0	0	0
Sódio	188 mg	56 mg	3

*Percentual de valores diários fornecidos por porção.

DESCRIÇÃO

Creme de ricota búfala 3,6 kg

CÓD.CX

13602

CÓD. MEIA CX

.

UNI

UN

VOL

3,6 kg*

QTD. CAIXA

2

EAN 13

7898130991885

DUN 14

17898130991882

*peso aproximado por unidade.



 @laticiniosbomdestino  /company/laticiniosbomdestino  laticiniosbomdestino.com.br

