

Linha Profissional



A linha de panificação da Orquídea visa atender as demandas das padarias, confeitarias, indústrias alimentícias e outros estabelecimentos que utilizam grandes quantidades de matéria-prima na fabricação de seus produtos.

Você vai poder fazer, com mais economia e praticidade, os mesmos produtos com a tradição da marca Orquídea.





Misturas Bolos e Cuca 5kg



7541
Bolo de Abacaxi
EAN 78964128 0103 7



7540
Bolo de Aipim
EAN 78964128 0102 0



7535
Bolo de Baunilha
EAN 78964128 1985 8



7562
Bolo de Cenoura
EAN 78964128 1992 6



7533
Bolo de Chocolate
EAN 78964128 1984 1



7580
Bolo de Chocolate Cremoso
EAN 78964128 0146 4



7534
Bolo de Coco
EAN 78964128 1986 5



7536
Bolo de Laranja
EAN 78964128 1983 4



7538
Bolo de Limão
EAN 78964128 2001 4



7587
Bolo de Milho Cremoso
EAN 78964128 0252 2



7530
Bolo de Neutro
EAN 78964128 1982 7



7581
Pão de Ló
EAN 78964128 0147 1



7537
Cuca
EAN 78964128 1988 9

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
PCT	1	6 MESES*	8,5x26x40	-	10

* Pão de Ló e Cuca VALIDADE: 4 MESES



Farinhas Especiais 5kg



6033
Confeitaria
EAN 78964128 0221 8
DUN 178964128 0221 5



7009
Massa Fresca
EAN 78964128 1981 0
DUN 178964128 1981 7



6042
Pães
EAN 78964128 0261 4
DUN 178964128 0261 1



6032
Pastello
EAN 78964128 0220 1
DUN 178964128 0220 8



6031
Pizzaiollo
EAN 78964128 0219 5
DUN 178964128 0219 2

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
FARDO	5	6 MESES	12x19x30	59x19x31	8



Misturas Pães 5kg



7531
Pão de Centeio
EAN 78964128 1990 2



7528
Pão Integral
EAN 78964128 1989 6



7544
Pão Multigrãos
EAN 78964128 0124 2

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
PCT	1	4 MESES	8,5x26x40	-	10



Farinhas 25kg



8025
Confeitaria
EAN 78964128 0024 5



7007
Massa Fresca
EAN 78964128 0008 5



6507
Panificação
EAN 78964128 0003 0



6512
Panificação Extrapan
EAN 78964128 0128 0



6510
Panificação Forte
78964128 0095 5

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	10



Misturas 25kg



7502
Pão Francês
EAN 78964128 1957 5



7508
Pão Francês Congelado
EAN 78964128 0286 7



7512
Pão Francês Extrapan
EAN 78964128 0250 8



7403
Pão Francês com Fibras
EAN 78964128 0006 1



7507
Pão Francês Longa Fermentação
EAN 78964128 0287 4



7505
Pão Doce
EAN 78964128 0108 2



7514
Pão de Hambúrguer, Hot Dog e Fôrma
EAN 78964128 0376 5

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	10



*A receita de pães e bolos perfeitos
é a junção dos melhores
profissionais com ingredientes de
qualidade superior.*

*Pensando nisso, criamos a Linha
Profissional Panifíque:
a certeza de uma receita de sucesso!*





Mistura Sachê 400g



60101
Creme de Confeiteiro
EAN 78964128 0366 6
DUN 178964128 0366 3

Misturas Sachê 500g



60116
Açúcar Gelado
EAN 78964128 0392 5
DUN 178964128 0392 2



60100
Broa de Fubá
EAN 78964128 0367 3
DUN 178964128 0367 0

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
CX	12	6 MESES	5,5x13x18	37,5x24,1x14	8



Pão de Queijo 1kg



60115
Pão de Queijo
EAN 78964128 0391 8
DUN 178964128 0391 5

Pão Doce Concentrado 2,5kg



60111
Pão Doce Concentrado
EAN 78964128 0387 1
DUN 178964128 0387 8

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
CX	10	6 MESES	31x18x2	38,5x31x16,5	10

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
CX	4	4 MESES	8,5x26x20	40,5x27x13,5	10



Misturas 25kg



7558
Hot Dog
EAN 78964128 1997 1



7501
Pão de Fôrma
EAN 78964128 1996 4

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
PCT	1	4 MESES	10,5x57x84	-	10

Misturas Pães 5kg



**60108
Brioche**

EAN 78964128 0385 7
DUN 178964128 0385 4

**7593
Baguete/Ciabatta/Italiano**

EAN 78964128 0347 5
DUN 178964128 0347 2

**7590
Pão de Centeio**

EAN 78964128 0343 7
DUN 178964128 0343 4

**7595
Pão Ciabatta**

EAN 78964128 0375 8
DUN 178964128 0375 5

**60112
Pães Especiais**

EAN 78964128 0388 8
DUN 178964128 0388 5



**60113
Pães Especiais Concentrado**

EAN 78964128 0389 5
DUN 178964128 0389 2



**7591
Pão 100% Integral**

EAN 78964128 0344 4
DUN 178964128 0344 1



**60114
Pão Italiano Concentrado**

EAN 78964128 0390 1
DUN 178964128 0390 8



**7592
Pão Multigrãos**

EAN 78964128 0345 1
DUN 178964128 0345 8



**60107
Pão de Ló**

EAN 78964128 0384 0
DUN 178964128 0384 7



**60118
Melhorador**

EAN 78964128 0395 6
DUN 178964128 0395 3



Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
CX	2	4 MESES	8,5x26x40	40,5x27x13,5	8

Misturas Cake 5kg



**60117
Abacaxi**

EAN 78964128 0394 9
DUN 178964128 0394 6

**60102
Cenoura**

EAN 78964128 0379 6
DUN 178964128 0379 3

**60103
Chocolate**

EAN 78964128 0380 2
DUN 178964128 0380 9

**60109
Coco**

EAN 78964128 0393 2
DUN 178964128 0393 9

**60104
Laranja**

EAN 78964128 0381 9
DUN 178964128 0381 6



**60105
Milho**

EAN 78964128 0382 6
DUN 178964128 0382 3

**60106
Neutro**

EAN 78964128 0383 3
DUN 178964128 0383 0

Informações Técnicas:

UN.	QUANT.	VALIDADE	DIMENSÕES UNIDADE (CxLxA em cm)	DIMENSÕES FD / CX (CxLxA em cm)	EMPILHAMENTO MÁXIMO
CX	2	6 MESES	8,5x26x40	40,5x27x13,5	8

Farinha integral, 100% integral.



A FARINHA INTEGRAL ORQUÍDEA É CERTIFICADA INTERNACIONALMENTE!

Os produtos Orquídea com este selo na embalagem, asseguram ao consumidor que são produzidos com 100% do grão. A farinha integral Orquídea é certificada pela Whole Grains Council, orgão internacional que fiscaliza a produção de produtos integrais derivados do trigo.

Foco na qualidade desde 1953.



Você sabe o que é a Norma FSSC 22000?

É uma norma internacional que foi aprovada pela Iniciativa Global para a Segurança de Alimentos (GFSI) em Maio de 2009 como uma referência mundial para gestão de segurança de alimentos. Visa garantir a segurança dos produtos fabricados em todos os elos da cadeia, fabricantes, fornecedores, varejistas e consumidores.

Ela incorpora elementos de normas anteriores, como a ISO 9001, a qual fomos certificados desde 1998.

A Tondo S/A conquistou esta certificação para as unidades de Bento Gonçalves e Caxias do Sul com escopo "Produção de farinhas de trigo industriais para consumo humano", sendo esta uma das mais importantes e completas normas para indústrias de alimentos.

Tondo S.A.



Caxias do Sul: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • CEP 95115-550 • Fone: (54) 3026 7500 • Caxias do Sul/RS

Bento Gonçalves: Rua 10 de Novembro, nº 264 • Bairro Cidade Alta • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055 0500 • Bento Gonçalves/RS

CD Curitiba: Rua Marçal Guarani, nº 234 - Bairro Umbará • CEP 81930-144 • Fone: (41) 3396 0266 • Curitiba/PR

CD Itajaí: Rod. Antônio Heil, nº 1001, km 01 • B. Itaipava/Lot. S. Pedro • CEP 88316-001 • Fone (47) 3045 9600 • Itajaí/SC

CD São Paulo: Rua Municipal, nº 181 - Bairro Fundação • CEP 09520-170 • Fone: (11) 2759 2154 • São Caetano do Sul/SP



SAC: 0800 51 3888 • sac@orquidea.com.br

WWW
.orquidea.com.br