



CATÁLOGO 2020

T R A D I C I O N A L

Feita com grãos
selecionados para o
preparo de pães, bolos
e massas deliciosas.

O segredo?

Ele está no
equilíbrio perfeito
entre elasticidade
e extensibilidade
e na força que
a farinha tem.

Farinha
de Trigo
Tipo 1



Descrição dos Produtos	Código do Produto	Embalagem	Unidade	Unidade Venda	Peso Total (kg)	Validade	Dimensões (cm)	EAN	DUN
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste 500g	7322	Papel	Fardo	10x0,5kg	5	180 dias	14x29x18	7 896 021 822 447	17 896 021 811 219
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste 1kg	1	Papel	Fardo	10x1kg	10	180 dias	15x38x24	7 896 021 810 017	17 896 021 810 366
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste 5kg	2	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 810 055	27 896 021 810 370
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste 1kg	3	Plástico	Fardo	10x1kg	10	180 dias	15x16x30	7 896 021 810 116	17 896 021 810 113
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste 5kg	4	Plástico	Fardo	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 810 154	27 896 021 800 158

P R Á T I C O S

Misturas práticas para quem quer praticidade e sabor no dia-a-dia.

NOVAS EMBALAGENS!

As novas embalagens **aumentam o desejo de compra** do consumidor por meio de fotos deliciosas do produto.



Mistura
para bolo



Fermento
químico e
biológico

P R Á T I C O S



Mistura
para bolo
e pão de ló

5kg



Massa
com ovos
ou de sêmola

500g



MASSA DE SÊMOLA

1kg



Misturas práticas para quem quer praticidade e sabor no dia-a-dia.

Descrição dos Produtos	Código do Produto	Embalagem	Unidade	Unidade Venda	Peso Total (kg)	Validade	Dimensões (cm)	EAN	DUN
Nordeste Mistura Bolo Abacaxi 400g	6979	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 822 355	37 896 021 811 121
Nordeste Mistura Bolo Aipim 400g	7327	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 822 492	37 896 021 811 206
Nordeste Mistura Bolo Baunilha 400g	1316	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 810 161	37 896 021 810 162
Nordeste Mistura Bolo Cenoura 400g	7819	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 822 676	37 896 021 811 312
Nordeste Mistura Bolo Chocolate 400g	1315	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 810 147	37 896 021 810 148
Nordeste Mistura Bolo Chocolate Menta 400g	6822	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 820 986	37 896 021 810 827
Nordeste Mistura Bolo Coco 400g	6823	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 810 079	37 896 021 810 070
Nordeste Mistura Bolo Laranja 400g	1317	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 810 123	37 896 021 810 124
Nordeste Mistura Bolo Limão 400g	6819	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 820 931	37 896 021 810 858
Nordeste Mistura Bolo Milho 400g	7319	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	240 dias	16x37x26	7 896 021 822 485	37 896 021 811 190
Nordeste Mistura Bolo Chocolate 5kg	31	Plástico	Unidade	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 820 498	27 896 021 820 492
Nordeste Mistura Bolo Coco 5kg	32	Plástico	Unidade	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 820 511	27 896 021 820 515
Nordeste Mistura Bolo Laranja 5kg	398	Plástico	Unidade	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 820 504	27 896 021 820 508
Nordeste Mistura Bolo Neutro 5kg	29	Plástico	Unidade	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 830 244	27 896 021 820 522
Nordeste Mistura Bolo Pão de Ló 5kg	4062	Plástico	Unidade	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 822 003	27 896 021 811 254
Nordeste Fermento Químico 100g	628	Pote	Fardo	6x100g	0,6	360 dias	9x15x10	7 896 021 821 150	57 896 021 810 791
Nordeste Fermento Químico 100g	4487	Pote	Caixa	72x100g	7,2	360 dias	28x32x21,5	7 896 021 821 150	57 896 021 810 791
Nordeste Fermento Biológico 10g	629	Plástico	Display	30x10g	0,3	240 dias	9x14,5x9	7 896 021 821 136	17 896 021 811 134
Nordeste Fermento Biológico 125g	630	Plástico	Display	12x125g	1,5	720 dias	9x25,5x11	7 896 021 821 129	37 896 021 810 896
Nordeste Fermento Biológico 500g	1141	Plástico	Unidade	1x500g	0,5	720 dias	13x10x5	7 896 021 821 594	77 896 021 811 105
Nordeste Cabelo de Anjo com Ovos 500g	1111	Plástico	Caixa	20x500g	10	540 dias	35x47x23,5	7 896 021 821 495	77 896 021 810 597
Nordeste Espaguete com Ovos 500g	683	Plástico	Fardo	30x500g	15	720 dias	13x52x30	7 896 021 821 204	17 896 021 810 342
Nordeste Ninho com Ovos 500g	682	Plástico	Fardo	20x500g	10	540 dias	21x66x45	7 896 021 821 198	77 896 021 810 306
Nordeste Parafuso com Ovos 500g	684	Plástico	Fardo	15x500g	7,5	540 dias	24x50x30	7 896 021 821 167	87 896 021 810 334
Nordeste Penne com Ovos 500g	685	Plástico	Fardo	15x500g	7,5	540 dias	18x43x36	7 896 021 821 181	87 896 021 810 627
Nordeste Rigatoni com Ovos 500g	686	Plástico	Fardo	15x500g	7,5	540 dias	20x56x28	7 896 021 821 174	87 896 021 810 310
Nordeste Espaguete Sêmola sem Ovos 1kg	1104	Plástico	Fardo	15x1kg	15	720 dias	13x50x28	7 896 021 821 693	87 896 021 811 140
Nordeste Parafuso Sêmola sem Ovos 1kg	1105	Plástico	Fardo	15x1kg	15	540 dias	21x65x40	7 896 021 821 402	-

INTEGRAIS

Produtos para quem procura uma alimentação mais equilibrada e saudável.

NOVAS EMBALAGENS!

As novas embalagens **aumentam o desejo de compra** do consumidor por meio de **fotos deliciosas do produto**.



Mistura para bolo

400g



Mistura para pães saudáveis

500g

Na medida certa para panificadora doméstica.



1kg



5kg



Cheia de benefícios, a **farinha integral** conserva as fibras, vitaminas e minerais presentes em todas as partes do grão.

A **farinha integral** é ótima para fazer pães, bolos e biscoitinhos sem precisar adicionar outra farinha.

Descrição dos Produtos	Código do Produto	Embalagem	Unidade	Unidade Venda	Peso Total (kg)	Validade	Dimensões (cm)	EAN	DUN
Nordeste Mistura para Bolo Integral de Cravo e Canela 400g	10202	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	120 dias	16x37x26	7 896 021 822 843	37 896 021 811 404
Nordeste Mistura para Bolo Integral de Cacau e Aveia 400g	10196	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	120 dias	16x37x26	7 896 021 822 829	37 896 021 811 381
Nordeste Mistura para Bolo Integral de Coco e Linhaça 400g	10199	Sachê	Caixa	12x400g	4,8	120 dias	16x37x26	7 896 021 822 836	37 896 021 811 398
Mistura para Pão de Aveia e Linhaça 500g	7682	Papel	Fardo	10x500g	5	150 dias	14x29x18	7 896 021 822 621	17 896 021 811 288
Mistura para Pão de Quinoa 500g	7683	Papel	Fardo	10x500g	5	150 dias	14x29x18	7 896 021 822 638	37 896 021 811 295
Mistura para Pão Preto 500g	7686	Papel	Fardo	10x500g	5	150 dias	14x29x18	7 896 021 822 645	17 896 021 811 301
Nordeste Mistura para Pão de Centeio 1kg	1042	Papel	Fardo	10x1kg	10	150 dias	15x38x24	7 896 021 821 426	17 896 021 810 694
Nordeste Mistura para Pão Integral 1kg	1039	Papel	Fardo	10x1kg	10	150 dias	15x38x24	7 896 021 821 433	17 896 021 810 700
Nordeste Mistura para Pão Multigrãos 1kg	1041	Papel	Fardo	10x1kg	10	150 dias	15x38x24	7 896 021 821 419	17 896 021 810 687
Nordeste Mistura para Pão de Centeio 5kg	26	Plástico	Fardo	5x5kg	25	150 dias	35x54x18	7 896 021 820 627	27 896 021 811 162
Nordeste Mistura para Pão Integral 5kg	27	Plástico	Fardo	5x5kg	25	150 dias	35x54x18	7 896 021 820 610	27 896 021 811 179
Nordeste Mistura para Pão Multigrãos 5kg	3713	Plástico	Fardo	5x5kg	25	150 dias	35x54x18	7 896 021 821 884	-
Farinha de Trigo Integral Nordeste 1kg	5103	Papel	Fardo	10x1kg	10	150 dias	15x38x24	7 896 021 822 072	17 896 021 810 991
Farinha de Trigo Integral Nordeste 5kg	9965	Plástico	Fardo	5x5kg	25	150 dias	35x54x18	7 896 021 822 799	27 896 021 811 377

TRANSFORMAÇÃO

Uma linha completa de produtos para atender as necessidades de cada tipo de produção: doces, pães, massas, pizzas e o que mais você imaginar.



A **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Massa Fresca** possui cor clara, boa elasticidade e excelente resistência ao escurecimento, mantendo a cor da massa fresca por mais tempo. Por isso, é ideal para o preparo de massas, principalmente massas frescas refrigeradas.



A **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Confeitaria** possui cor clara e alta extensibilidade, facilitando e aprimorando o preparo de pizzas e massas folhadas. Ideal também para o preparo de biscoitos, bolos e salgados.



De coloração clara, a **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Pães** possui boa absorção de água e a força necessária para a produção de pães de maior volume e com o miolo macio e branquinho. Também é indicada para a produção de Pães de Fermentação Natural.



A Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Pastéis possui cor clara e ótimo desempenho para a produção de pastéis e salgados crocantes. Ideal para quem precisa refrigerar por algumas horas antes de fritar, pois o produto mantém sua cor.



A Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Pizza possui alta extensibilidade, facilitando, aprimorando o preparo de pizzas e padronizando o tamanho, de modo que a pizza não “encolla” no assamento.



A Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Premium é feita com a parte mais nobre do trigo para você brilhar no preparo de pizzas e massas caseiras. É a nossa farinha mais clara e fininha para você ter sempre resultado premium: massas lisinhas e delicadas.



A Sêmola de Trigo Durum é feita com grãos de trigo durum que possuem alto teor de proteínas, conferindo uma textura de massa al dente. Além disso, sua cor “amarelinha” dá um toque especial aos preparos.

Descrição dos Produtos	Código do Produto	Embalagem	Unidade	Unidade Venda	Peso Total (kg)	Validade	Dimensões (cm)	EAN	DUN
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Confeitaria 1kg	21	Papel	Fardo	10x1kg	10	180 dias	15x38x24	7 896 021 820 658	17 896 021 810 380
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Confeitaria 5kg	22	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 820 856	27 896 021 810 509
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Confeitaria 5kg	24	Plástico	Fardo	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 830 015	27 896 021 810 530
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Premium 1kg	9754	Papel	Fardo	10x1kg	10	180 dias	15x38x24	7 896 021 822 805	17 896 021 811 356
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Premium 5kg	9755	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 822 775	27 896 021 811 360
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Pizza 5kg	3850	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 821 662	27 896 021 811 032
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Pães 5kg	7613	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 822 461	27 896 021 811 247
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Pastéis 5kg	6715	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 822 263	27 896 021 811 070
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Massa Fresca e Derivados 5kg	6096	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 822 133	27 896 021 811 025
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Massa Fresca e Derivados 5kg	23	Plástico	Fardo	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 830 022	27 896 021 811 056
Sêmola de Trigo Durum 500g	7324	Papel	Fardo	10x500g	5	180 dias	14x29x18	7 896 021 822 454	17 896 021 811 226



Com coloração clara e alta versatilidade, a **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste** pode ser utilizada para o preparo de massas congeladas e de consumo rápido, biscoitos, pães, bolos e pizzas.

A **Farinha de Trigo Integral Nordeste** conserva todas as partes do grão de trigo. Possui bom desempenho na produção de receitas integrais de pães, pizzas, biscoitos, massas, bolos e salgados, podendo ser utilizada sozinha ou combinada com outra farinha.

A Pré-mistura para Pão Francês
Nordeste Seleção é elaborada com grãos cuidadosamente selecionados e classificados para garantir a coloração clara e permitir a produção de pão francês com elevada crocância, pestana definida e uniformidade. É indicada para uso em fermentações curtas e longas e também pães congelados.





**A Farinha de Trigo Tipo 1
Nordeste Premium**

possui coloração super clara e boa elasticidade. É ideal para o preparo de massas de consumo rápido ou congeladas, pizzas e pães de menor volume.



**A Farinha de Trigo Tipo 1
Nordeste Massa Fresca Plus**

possui cor clara, boa elasticidade e excelente resistência ao escurecimento, mantendo a cor da massa fresca por mais tempo.



Com coloração clara, a **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste S** tem força moderada e boa característica de elasticidade, favorecendo principalmente a produção de massas secas.



**A Farinha de Trigo
Tipo 1 Nordeste Panificação**
possui força média e é uma boa opção para o preparo de pães de fôrma, pães caseiros, pães de fermentação natural, pães doces e semi-doces.



**A Farinha de Trigo Tipo 1
Nordeste Panificação Extra**
permite a produção de pão francês com elevada crocância e pestana definida, para fermentação curta ou prolongada e também pães congelados.



**A Farinha de Trigo Tipo 1
Nordeste Panificação Premium**
possui coloração super clara e permite a produção de pão francês com elevada crocância e pestana definida, para fermentação curta ou prolongada e também pães congelados.

L I N H A I N D U S T R I A L



Com força elevada, a **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Panificação "i"** é ideal para o preparo de diversas receitas de panetones a pães que requerem maior tempo de batimento e fermentação.

A **Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Confeitaria** possui cor clara e alta extensibilidade, facilitando e aprimorando o preparo de pizzas e biscoitos. Ideal também para o preparo de massas, bolos e salgados.

A **Sêmola de Trigo Durum** é ideal para o preparo de massas, confere a característica "al dente" e coloração amarela, deixando a massa no ponto certo para consumo, muito mais saborosa.



A **Pré-Mistura Nordeste para Pão Francês** permite a padronização de pão francês de fermentação prolongada curta e congelados. Basta adicionar fermento biológico e água. Pães com excelente resultado: pestana definida e craquelamento.

A **Pré-mistura Nordeste para Pão de Hambúrguer e Hot Dog** é ideal para o preparo de pães semi doces (hambúrguer e hot dog), é de fácil preparo e confere maciez por mais tempo, além de facilitar a padronização do produto final.

Ideal para o preparo de brioches, donuts, sonhos e cucas, a **Pré-mistura Nordeste para Pão Doce** é de fácil preparo e confere maciez por mais tempo, além de facilitar a padronização do produto final.



A **Farinha Sudoeste** é um produto com ótimo custo-benefício, sendo uma opção para o preparo de biscoitos, além de poder ser utilizada também nas receitas de pães, pizzas, salgados e bolos.



A **Farinha Borgonha** é especialmente elaborada para gourmets, ou seja, pessoas que gostam de preparar receitas, pratos e massas especiais e querem contar com um ingrediente refinado para obter os melhores resultados.



A **Farinha Lua de Mel** possui alta versatilidade, bom desempenho para a produção de biscoitos, bolos e pizzas.



Pré-Mistura Nilza Mix Curta Fermentação possui um ótimo custo-benefício, permitindo a padronização de pão francês de fermentação curta. Basta adicionar fermento biológico e água. Pães com bom volume, pestana definida e craquelamento!



A **Farinha de Trigo Tipo 2 Nilza** é ideal para a produção de biscoitos, propiciando os melhores resultados com o melhor custo-benefício!

Descrição dos Produtos	Código do Produto	Embalagem	Unidade	Unidade Venda	Peso Total (kg)	Validade	Dimensões (cm)	EAN	DUN
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste 25Kg	7064	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 379	-
Farinha de Trigo Integral 25Kg	5648	Papel	-	1x25Kg	25	150 dias	13x75x55	7 896 021 822 744	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Confeitaria 25Kg	7091	Papel	-	1x25Kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 195	-
Sêmola de Trigo Durum 25Kg	1175	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 546	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Massa Fresca Plus 25Kg	7198	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 218	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste S 25Kg	7109	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 416	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Premium 25Kg	9851	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 782	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Panificação 25Kg	7200	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 171	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Panificação Extra 25Kg	6460	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 188	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Nordeste Panificação i 25Kg	7066	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 362	-
Farinha De Trigo Tipo 1 Nordeste Panificação Premium 25Kg	9091	Papel	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 822 737	-
Pré-mistura para Pão Francês Nordeste Seleção	11286	Papel	-	1x25Kg	25	120 dias	13x75x55	7 896 021 822 867	-
Pré-mistura Nordeste para Pão Francês	6463	Papel	-	1x25Kg	25	120 dias	13x75x55	7 896 021 822 157	-
Nordeste Pré-mistura para Pão de Forma, Hambúrguer e Hot Dog 25Kg	7201	Papel	-	1x25Kg	25	120 dias	13x75x55	7 896 021 822 393	-
Nordeste Pré-mistura para Pão Doce 25Kg	7202	Papel	-	1x25Kg	25	120 dias	13x75x55	7 896 021 822 409	-
Pré-mistura Nilza Curta Fermentação 25Kg	10685	Papel	-	1x25kg	25	120 dias	13x75x55	7 896 021 822 812	-
Farinha de Trigo Tipo 2 Nilza 25Kg	477	Ráfia	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 820 795	-
Farinha de Trigo Tipo 2 Nilza W 25Kg	1174	Ráfia	-	1x25kg	25	180 dias	13x75x55	7 896 021 821 631	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Borgonha 5kg	6728	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 822 331	17 896 021 811 186
Farinha de Trigo Tipo 1 Borgonha 5kg	11	Plástico	Fardo	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 800 025	-
Farinha de Trigo Tipo 1 Sudoeste 1kg	9	Papel	Fardo	10x1kg	10	180 dias	15x38x24	7 896 021 800 209	17 896 021 810 717
Farinha de Trigo Tipo 1 Sudoeste 5kg	10	Papel	Fardo	5x5kg	25	180 dias	34x60x20	7 896 021 800 049	27 896 021 810 721
Farinha de Trigo Tipo 1 Sudoeste 1kg	1403	Plástico	Fardo	10x1kg	10	180 dias	15x16x30	7 896 021 800 063	27 896 021 811 004
Farinha de Trigo Tipo 1 Sudoeste 5kg	1404	Plástico	Fardo	5x5kg	25	180 dias	35x54x18	7 896 021 800 056	17 896 021 811 018
Farinha de Trigo Tipo 1 Lua de Mel i 25kg	7065	Papel	-	1x25kg	25	120 dias	13x75x55	7 896 021 822 386	-
Gérmen	6003	Ráfia	Unidade	1x25kg	25	60 dias	13x75x55	7 896 021 821 976	-
Fibra Fina	724	Ráfia	Unidade	1x30kg	30	90 dias	13x60x85	7 896 021 822 768	-
Fibra Grossa	725	Ráfia	Unidade	1x25kg	25	90 dias	25x67x95	7 896 021 822 324	-
Farelo de Trigo	10744	Ráfia	Unidade	1x25kg	25	90 dias	16x62x80	7 896 021 822 850	-

MOLINHO DO
NORDESTE

SOMOS ESPECIALISTAS EM TRIGO.

Desde 1946, o Moinho Nordeste trabalha para que só o melhor de cada grão de trigo chegue até você.

Além da sede em **Antônio Prado (RS)**, estamos presentes também em **Pinhais (PR)**, com uma unidade industrial, e em **Canoas (RS)**, com nosso centro de distribuição. Pontos estratégicos na produção e consumo de trigo no nosso país.

Mais do que cultivar, a gente inova para transformar o trigo em farinhas e misturas da **melhor qualidade**.

Por isso, somos hoje uma das maiores especialistas no grão e estamos entre as mil maiores empresas do Brasil.

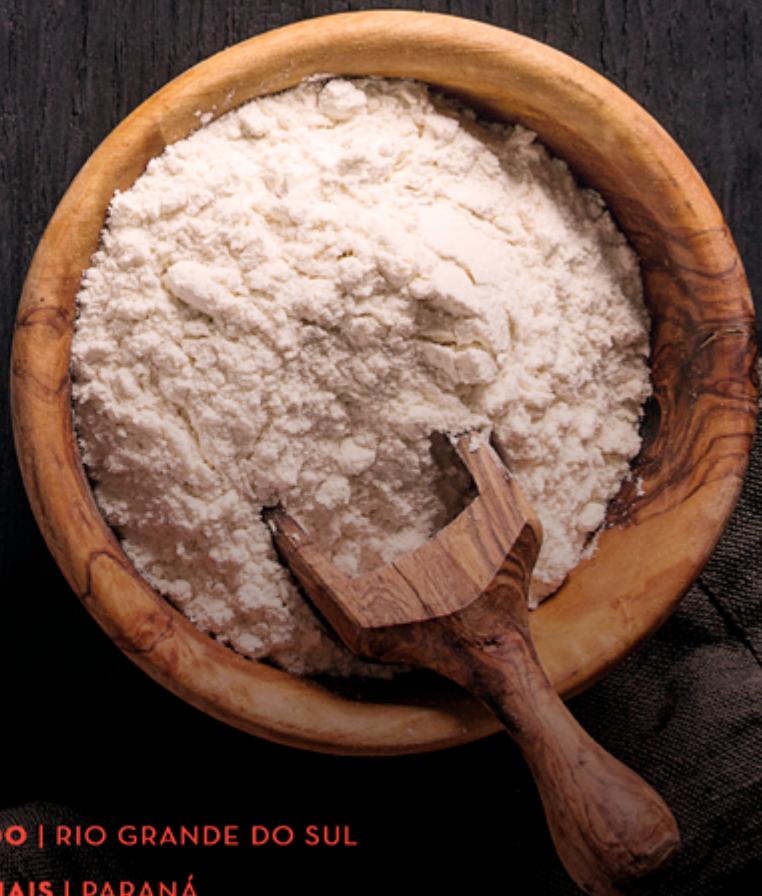
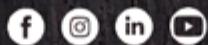
Já são mais de **70 anos** trabalhando para inspirar as suas receitas, de seus clientes e parceiros.





MOINHO DO
NORDESTE

WWW.MOINHODONORDESTE.COM.BR



ANTÔNIO PRADO | RIO GRANDE DO SUL
PINHAIS | PARANÁ