



DIFERENCIAIS DOS NOVOS PRODUTOS 3F

Cakes

- BOM SALTO DE FORNO
- PREPARO RÁPIDO E FÁCIL,
- MASSA FOFA E LEVE (MACIEZ),
- SHELF LIFE MAIOR, MANTENDO AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS: AROMA, TEXTURA, UMIDADE E PRINCIPALMENTE SABOR.



Chocolate Intenso

- BOLO AINDA MAIS LEVE E ÚMIDO
- INTENSO SABOR DE CHOCOLATE
- ÓTIMO PARA SOBREMESAS QUENTE E FRIAS.



Bolo Multigrãos

- ÚMIDO E FUNCIONAL
- CONTÉM FARINHA DE BANANA E GRÃOS QUE MARCAM SEU SABOR AUTÊNTICO
- VERSÁTIL, HARMONIZA MUITO BEM COM INÚMERAS COBERTURAS, PRINCIPALMENTE COM MIX DE CASTANHAS, SEMENTES E FRUTAS SECAS.



Folhado

- PRATICIDADE E VERSATILIDADE
- PODE-SE TIRAR UM FOLHADO E SEMI-FOLHADO.



Red Velvet

- RECEITA CLÁSSICA COM FARINHA DE BETERRABA NA COMPOSIÇÃO
- COR INTENSA
- SABOR CASEIRO, MASSA FOFINHA.





DIFERENCIAIS DOS NOVOS PRODUTOS 3F

Brioche

- FIBRAS LONGAS E MACIAS
- SABOR AUTENTICAMENTE AMANTEIGADO
- MELHOR CUSTOXBENEFÍCIO: 3 POSSIBILIDADES DE RECEITAS
- 3 SABORES: TRADICIONAL, INTEGRAL(FIBRAS) E MULTIGRÃOS.



Pão Português

- MIOLO MACIO E COM ALVÉOLOS BEM DEFINIDOS
- CROSTA FINA E CROCANTE
- 80% DE ÁGUA EM SUA COMPOSIÇÃO
- PARA MODELOS DIFERENTES PODE DIMINUIR A QUANTIDADE PRA 60% DE ÁGUA.



Pão Sollare

- EXCLUVIDIDADE 3F ALIMENTOS
- SABOR AUTÊNTICO, LEVEMENTE FRUTADO
- MIOLO UNIFORME, BEM DEFINIDO COM CROSTA FINA
- FUNCIONAL, RICO EM CASTANHAS, LINHAÇA E SEMENTES DE GIRASSOL



Pão Alfarroba

- FEITO A PARTIR DA FARINHA DE ALFARROBA, VAGEM PROVENIENTE DE UMA ÁRVORE NATIVA DA COSTA DO MEDITERRÂNEO, RICA EM NUTRIENTES, FUNCIONAL
- MIOLO MACIO, SABOR AUTÊNTICO, EXCELENTE PARA LANCHES.



Pastel de Belém

- MASSA CROCANTE
- CREME CREMOSO E DE CORTE
- SABOR ORIGINAL
- FÁCIL PREPARO



f/riberfoods
www.riberfoods.com.br
@riberfoods



DIFERENCIAIS DOS NOVOS PRODUTOS 3F

Chipa

- CROSTA CROCANTE, MIOLO MACIO E ÚMIDO.



Pão de queijo

- CROSTA CROCANTE, MIOLO MACIO E ÚMIDO.



Gelêia de Brilho

- CHOCOLATE E MORANGO: AMIDO ESPECIAL;
- AMBAS SÃO DE CORTE, OU SEJA, NÃO ESCORRE DURANTE O CORTE DA FACA DEFORMANDO O PRODUTO;
- ACABAMENTO FINO, COM MAIOR DURABILIDADE DE BRILHO E PRONTO PARA USO.



Gelêia de Brilho

- NEUTRA: PECTINA;
- AMBAS SÃO DE CORTE, OU SEJA, NÃO ESCORRE DURANTE O CORTE DA FACA DEFORMANDO O PRODUTO;
- ACABAMENTO FINO, COM MAIOR DURABILIDADE DE BRILHO E PRONTO PARA USO.



Calda de Pudim

- NÃO CRISTALIZA, PROPORCIONA MAIS DURABILIDADE AO PRODUTO;
- TERMOESTÁVEL: ACEITA TEMPERATURAS FRIAS E QUENTES.

