



Produtos de Qualidade
DESDE 2015



A Splendida Alimentos é uma empresa nacional sempre atenta às necessidades do mercado, buscando a satisfação plena dos clientes, empregando tecnologia de ponta em todos os processos produtivos da empresa.

A Farinha Splendida é um blend de farinhas argentinas versátil e de fácil manuseio sendo a solução ideal para clientes que exigem o máximo de qualidade estabilidade e alta performance em seu processo.

A Farinha Farisur é sinônimo de qualidade e estabilidade, que mantém a tradição dos melhores moinhos de farinha de trigo da Argentina.



A top-down photograph of a small, dark-rimmed bowl filled with white flour. Several golden wheat stalks are arranged around the bowl, some resting on the flour and others on the burlap surface. The background is a coarse, light-brown burlap fabric. The overall composition is rustic and emphasizes the natural origin of the flour.

Qualidade SPLENDIDA

Para assegurarmos a segurança e a qualidade do nosso trabalho, realizamos periodicamente testes rigorosos no nosso laboratório e padaria. Desta forma, mantemos nossa parceria de importação com os mais renomados e tradicionais moinhos argentinos. Ao longo da nossa história; Consideramos nossos clientes mais que companheiros de trabalho, são parceiros que se tornam em amigos de negócios.

FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA
PANIFICAÇÃO PREMIUM

Produto de fermentação de 10 a 12 horas é ideal para todo tipo de panificação, com excelente absorção. Especialmente indicado para pães franceses crocantes e volumosos, com pestana aberta, miolo claro e um padrão consistente. É um blend de farinhas argentinas e nacionais, proporcionando excelente custo-benefício e estabilidade para sua panificação.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha panificação premium
- Tipo 1
- Ideal para todo tipo de panificação
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCal = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31



FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA
PREMIUM

Farinha argentina 0000, ideal para longa fermentação (16 horas), proporciona uma coloração muito branca tanto para a massa quanto para o miolo do pão. É adequada para panificação em geral e perfeita para pães de massa magra, como o pão francês.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Mistura para pão francês
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO

% VD*

Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.

FARINHA DE TRIGO SPLENDIDA MIX



Mistura pronta para fabricação de pão francês. Produto de longa fermentação (14 horas), com excelente absorção, resulta em um pão crocante e volumoso, com pestana bem definida, miolo claro e estabilidade nos resultados.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 000
- Tipo 1
- Pré mistura para pão francês
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); melhoradores de farinha e sal.

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 Kcal = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA
ESPECIAL 000

Farinha de trigo ideal para longa fermentação (14 horas), indicada para todos os tipos de panificação. Possui excelente absorção e é especialmente recomendada para pão francês, resultando em pães crocantes, volumosos, com pestana bem definida, miolo claro e estabilidade nos resultados.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 000
- Tipo 1
- Indicado para pão francês
- Longa fermentação 14 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO

% VD*

Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.



FARINHA DE TRIGO

EXTRA CLARA
MASSA FRESCA

Produto com baixíssimo teor de cinzas de 0,45% e coloração L* acima de 94,3, resultando em uma massa muito clara. Ideal para clientes exigentes que buscam uma farinha premium para confeitaria e massas frescas.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Indicado confeitaria fina e massas frescas
- Fermentação normal
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 Kcal = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

FARINHA DE TRIGO EXTRA CLARA PANIFICAÇÃO



Farinha argentina 0000, adequada para fermentação curta e longa, resulta em pães volumosos e crocantes, com casca e miolo claros e pestanas bem definidas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Ideal para pão francês
- Fermentação normal
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA
MASSA FRESCA

Farinha argentina 0000, com 0,45% de cinzas, especial para massas frescas. Possui granulometria muito fina e coloração com L* acima de 94,3. É produzida com agentes antioxidantes para evitar manchas e pintas normalmente causadas pela presença de ferro e ácido fólico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Argentina Premium
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.



FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA
PÃES CONGELADOS

Farinha desenvolvida para a produção de pães congelados, combinando a força e o salto de forno da farinha 000 com a crocância e a coloração mais clara da farinha 0000. Por isso, é a farinha ideal para essa finalidade.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 0000
- Tipo 1
- Indicado para pão francês
- Longa fermentação 16 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

FARINHA DE TRIGO SPLENDIDA MIX 045



A pré mistura para Pão Francês **Splendida Mix 0.45** é um produto que tem média de fermentação de 14 horas, é uma ótima opção para a fabricação de pão francês, pois mantém sempre a mesma coloração padrão depois de pronto.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Argentina 0000
- Tipo 1
- Pré mistura premium
- Longa fermentação 14 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Sal e melhoradores de farinha.

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

FARINHA DE TRIGO

MELHORADOR DE FARINHA SPLENDIDA



Aditivo alimentar para farinha de trigo, sua função é aprimorar o desenvolvimento da massa, resultando em pães com maior volume e mais crocantes. Proporciona maciez, melhorando a textura e a aparência. Indicado para pães artesanais e panificação industrial, de curta e longa fermentação.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Melhorador de Farinha
- Validade 150 dias
- Dosagem recomendada 1% - 10g por kg de farinha
- Embalagens de 20 kg
- Indicado para pão francês
- Conservar em local seco e fresco

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

100g

Valor energético (kcal)	410
Carboidratos (g)	76
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	12
Gorduras saturadas (g)	3,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	12

COMPOSIÇÃO

Amido de milho, polisorbato 80, estearoil lactilato de cálcio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, enzimas: alfa-amilase, hemicelulase.

ALÉRGICOS

Contém derivados de trigo e milho. Pode conter aveia, centeio, cevada, soja e tritcale.



FARINHA DE TRIGO EXTRA CLARA ARGENTINA 0000



Farinha de trigo tipo 0000, de origem argentina, ideal para uso profissional e doméstico. Com moagem extrafina e excelente qualidade. Sua versatilidade e performance superior, garantem leveza, elasticidade e ótima estrutura às massas, proporcionando resultados consistentes e de alto padrão.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha 0000
- Tipo 1
- Fermentação normal
- Indicado para pães de fermentação natural, pizzas napolitanas, massas frescas e pastéis
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 5 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100
Porção: 50g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	344	172	9
Carboidratos (g)	69	35	12
Açúcares totais (g)	2,3	1,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	6,9	14
Gorduras totais (g)	0,9	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1	4
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

FARINHA DE TRIGO

SPLENDIDA PREMIUM
PARA PASTEL

Farinha de trigo clara e de alta qualidade, desenvolvida especialmente para a produção de massas frescas, com destaque para pastéis fritos e assados. Sua textura leve e de moagem equilibrada, proporciona excelente elasticidade, facilitando o manuseio da massa e garantindo crocância na fritura e leveza no forno. Ideal para uso profissional em pastelarias, cozinhas industriais e também em receitas artesanais de massas caseiras.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha especial 0000
- Tipo 1
- Fermentação normal
- Indicado para confeitaria fina e massas frescas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 5 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100
Porção: 50g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	344	172	9
Carboidratos (g)	69	35	12
Açúcares totais (g)	2,3	1,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	14	6,9	14
Gorduras totais (g)	0,9	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,1	1	4
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

FARINHA DE TRIGO

FARISUR
PREMIUM

Ideal para panificação em geral, essa farinha possui baixo teor de cinzas e coloração clara, com L* acima de 93,3. Pode ser utilizada em massas magras, como pão francês em processo de longa fermentação (15h), resultando em pães crocantes e com pestanas bem definidas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 052
- Tipo 1
- Indicado para pão francês
- Longa fermentação 15 horas
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO
E DERIVADOS DE SOJA.

FARINHA DE TRIGO

FARISUR

065



Produto ideal para longa fermentação (14h) com teor de cinzas de 0,65%. Resulta em pães crocantes, volumosos e com pestanas bem definidas. Pode ser utilizada para todos os tipos de panificação.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 065
- Tipo 1
- Indicado Pães, doces e bolos
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	172 kcal	9
Carboidratos	37g	12
Proteínas	5.0g	7
Gorduras Totais	0,5g	0,9
Gorduras Saturadas	Não contém	-
Gorduras Trans	Não contém	-
Fibra Alimentar	1,5g	6
Sódio	1,5mg	0
Ferro	2,1mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75 µg	19

FARINHA DE TRIGO

TRIGOSUL

000



Farinha de trigo argentina, com excelente desempenho no forno. Perfeita para processos de longa fermentação (14h), é ideal para pão francês e diversas outras aplicações na panificação. Oferece um excelente custo-benefício.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Farinha Especial 000
- Tipo 1
- Mistura para pão francês
- Longa fermentação
- Contém glúten
- Conservar em local seco e fresco
- Validade 150 dias
- Embalagens de 25 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 50 G (1/3 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor Energético	170 KCAL = 714 KJ	9
Carboidratos	35 g	12
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	—
Fibra Alimentar	1,0 g	4
Sódio	0	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (Vitamina B9)	75µg	31

INGREDIENTES

Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

(*) % Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS DE SOJA.





CNPJ 19.107.054/0001-89
IE. 90646132-32



+ (55) 45 3017-7182
+ (55) 45 99842-0088
+ (55) 45 99114-2593



Rua Teodoro Riden, nº 974
Pilar Parque Campestre - Cep. 85862-269
Foz do Iguaçu - Paraná - Brasil

 [splendidaalimentos](https://www.instagram.com/splendidaalimentos)

www.splendidaalimentos.com.br