

PANIFICAÇÃO CONFEITARIA CHOCOLATERIA



Em nossa indústria, somos impulsionados pelo amor à panificação e pela incessante busca por inovação.

Criamos pré-misturas de alta qualidade, desenvolvidas para atender às necessidades das padarias e supermercados que valorizam a praticidade, padronização e excelência em seus produtos.

Nossas soluções são elaboradas por especialistas, assegurando que cada receita preserve a consistência e o sabor autêntico que seus clientes apreciam, ao mesmo tempo que otimizam o processo de produção.

Com nossas pré-misturas você economiza tempo, aumenta a eficiência e obtém resultados impressionantes repletos de sabor.

Oferecemos soluções completas para o seu negócio, com uma linha diversificada de pré-misturas que abrange desde pães tradicionais e especiais até massas doces e salgadas.

Qualidade, praticidade e sabor
em cada fornada.





SOLUÇÕES EM PANIFICAÇÃO



VAPT

PÃES Rústicos

Descubra a arte de fazer pães com nossas pré-misturas cuidadosamente elaboradas, que trazem o sabor autêntico e a textura irresistível dos pães rústicos diretamente para a sua cozinha. Cada mistura é uma combinação perfeita de ingredientes selecionados, projetada para facilitar o seu processo de panificação, sem abrir mão da qualidade e do sabor, com casca crocante, miolo aerado e macio.



**Fest
pan**
Indústria

	 Rendimento	 Apresentação	 Validade	Adicionais
• Baguette Tradicional	60 unid. de 270 g		6 meses	
• Baguette Multigrãos			4 meses	
• Originalle Pães Rústicos c/ Massa Madre	20 unid. de 400 g		4 meses	
• Pão Extra Integral 65%	100 unid. de 80 g		4 meses	
• Pão Ciabatta	180 unid. de 100 g		6 meses	
	360 unid. de 100 g			
• Pão Francês Integral 35%	200 unid. de 80 g		4 meses	
• Pão Francês Tapioca c/ Tapioca em Flocos	115 unid. de 70 g		6 meses	
• Pão Grano Rústico	40 unid. de 350 g		4 meses	50 Embalagem
• Pão Italiano c/ Massa Madre	16 unid. de 500 g		4 meses	16 Etiquetas
• Pão Semi Italiano	200 unid. de 80 g		6 meses	



Panificação

PÃES Macios

A textura perfeita, o sabor autêntico e a praticidade que só as nossas pré-misturas podem oferecer.

Desenvolvidas com ingredientes selecionados e uma fórmula equilibrada, nossos produtos garantem pães sempre frescos, macios e deliciosos, atendendo as necessidades tanto de padarias como de indústrias alimentícias.



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade	Adicionais
• Brioche	50 unid. de 350 g	 10 kg	6 meses	 50 Embalagem  50 Etiquetas
• Pão de Milho Caseiro	40 unid. de 400 g	 10 kg	6 meses	 40 Embalagem  40 Etiquetas
• Pães Macios	527 unid. de 15 g	 5 kg	6 meses	
• Pão Bambino				
• Pão Australiano				
• Pão de Cenoura				
• Pão de Coco	500 unid. de 30 g	 10 kg	6 meses	 48 Etiquetas
• Pão de Laranja				
• Pão de Mandioquinha				
• Pão de Ovos				
• Pão Bisnaguinha	740 unid. de 20 g			
• Pão de Alho	300 unid. de 50 g			
• Pão de Batata	300 unid. de 55 g			
• Pão de Cebola	300 unid. de 50 g			
• Pão de Semolina	40 unid. de 350 g	 10 kg	6 meses	
• Pão Doce	210 unid. de 70 g			
• Pão de Hot Dog e Hamburger	200 unid. de 70 g			
• Pão Húngaro	300 unid. de 50 g			
• Pão Lua de Mel	770 unid. de 20 g			
• Pão Sovado	35 unid. de 400 g			



VAPT

PÃES

Levissimo

As nossas pré-misturas combinam grãos especiais e fibras para pães nutritivos, saborosos e de textura irresistível. Praticidade e qualidade para receitas que promovem bem-estar sem abrir mão do sabor. Descubra a diferença e leve mais saúde ao seu dia a dia!



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade	Adicionais
• Pão de Aveia	40 unid. de 400 g		4 meses	 40 Embalagem  40 Etiquetas
• Pão de Castanha do Pará com Chia				
• Pão de Castanha e Nozes com Mel				
• Pão de Centeio				
• Pão de Fibra				
• Pão Integral 35%				
• Pão de Linhaça				
• Pão de Milho				
• Pão Multigrãos de Cereais				
• Pão Preto				
• Pão de Quinoa e Amarantho				
• Pão de Soja e Girassol				



Panificação

Panettones

As nossas pré-misturas para panettones garantem maciez, aroma autêntico e aquele sabor irresistível que encanta em todas as épocas do ano.

Com ingredientes selecionados e formulação equilibrada, oferecemos praticidade e qualidade. Descubra a receita perfeita para panettones inesquecíveis!



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade
• Panettone Especial	125 unid. de 550 g		12 meses
	250 unid. de 550 g		
• Panettone Especial ZT	250 unid. de 550 g		
• Panettone Especial com Gemas	121 unid. de 550 g		
	243 unid. de 550 g		12 meses
	116 unid. de 450 g	4 x 	
• Panettone Especial com Gemas ZT	243 unid. de 550 g		12 meses
• Panettone Easilly em Pasta com Gemas	121 unid. de 550 g		
• Panettone em Pó com Gemas	30 unid. de 550 g		6 meses
• Panettone em Pó com Gemas Chocolate	30 unid. de 550 g		
• Panettone em Pó com Gemas Red Velvet	30 unid. de 550 g		



PRODUTOS Especiais

A nossa linha de pré-misturas para produtos especiais foi desenvolvida para quem procura diferenciação, sabor e alto desempenho. Com ingredientes selecionados e fórmulas equilibradas, garantimos praticidade, qualidade e resultados surpreendentes. Descubra novas possibilidades e encante com cada criação!



		 Rendimento	 Apresentação	 Validade	Adicionais
• Biscoito Polvilho		1800 unid. de 5 g		6 meses	40 Embalagem
• Broa de Milho		75 unid. de 80 g		6 meses	
• Broa Portuguesa		78 unid. de 80 g			
• Cavaquinho		200 unid. de 35 g			
• Chipa		250 unid. de 40 g			
• Cuca Alemã		25 unid. de 300 g			
• Croissant		260 unid. de 80 g c/ a margarina			
• Massa Esfiha		300 unid. de 50 g			
• Massa para Salgados		370 unid. de 80 g			
• Massa de Pizza/Focaccia	Pizza	80 unid. de 200 g		6 meses	
	Focaccia	26 placas de 600 g			
• Massa Folhada		81 unid. de 80 g		6 meses	
• Pão de Queijo		2200 unid. de 10 g		6 meses	
		4400 unid. de 10 g			
		2200 unid. de 10 g	10 x 		
• Sonho e Donuts		280 unid. de 50 g		6 meses	

INGREDIENTES PANIFICAÇÃO

Ingredientes que fazem a diferença
A qualidade de um bom pão começa na escolha dos ingredientes certos. A nossa linha de ingredientes para panificação oferece soluções que garantem sabor, textura e performance excepcionais em cada receita.



		PROPORÇÃO (Condicionador/ Farinha)	Apresentação	Validade
Condicionador de Massa em Pasta	• Brill	 p/ 25 kg de farinha	Caixa c/ 80 copos 	6 meses
		 p/ 50 kg de farinha	Caixa c/ 40 copos 	
	• Brill Especial	 p/ 50 kg de farinha	Caixa c/ 40 copos 	
	• Brill ND	 p/ 25 kg de farinha	Caixa c/ 80 copos 	
Condicionador de Massa em Pó	• Balanço ND	 p/ 50 kg de farinha	Caixa c/ 48 copos 	6 meses
	• Unifest	500 g para 50 kg		
	• Unifest Especial			
	• Unifest Premium	100 g para 50 kg		
	• Multi Oxi IND	400 g para 50 kg		



	Apresentação	Validade
• Antimofo	10 x 	6 meses
• Brilho para Pintura		
• Cobertura Easilly Glaze UHT (substituto do ovo)	12 x 	9 meses
• Conservante Líquido Pronto Uso		6 meses
• Emulsifest		
• Margarina Hojalpan p/ Folhados	5 x 	12 meses
• Desmoldante Cera de Abelha		
• Untaforma Grill Aerosol	caixa 12x 	24 meses
• Untaforma Grill		6 meses
• Untaforma Grill Especial		
• Untaforma Spray		



PRODUTOS CONCENTRADOS

Alta performance e praticidade na panificação!

Os nossos produtos concentrados para pré-misturas garantem versatilidade, qualidade e economia, permitindo personalização sem perder a excelência.

Com formulações equilibradas e ingredientes selecionados, oferecemos soluções que otimizam processos e garantem resultados superiores.



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade	PROPORÇÃO mistura para farinha de trigo
• Brioche**	52 unid. de 350 g			
• Brioche Gold	47 unid. de 350 g			
• Pão Australiano	500 unid. de 30 g		6 meses	
• Pão Bambino	1054 unid. de 15 g			
• Pão de Batata	300 unid. de 55 g			
• Pão Francês Integral 35%	400 unid. de 80 g		4 meses	Proporção 1:1 de farinha
• Pão Francês Tapioca	230 unid. de 70 g		6 meses	
• Pão Levíssimo Integral 35%**	40 unid. de 400 g		4 meses	
• Pão Levíssimo Multigrãos de Cereais	40 unid. de 400 g		4 meses	
• Originalle Pães Rústicos <i>c/ Massa Madre</i>	100 unid. de 400 g		4 meses	
• Pão Ciabatta	450 placas de 100 g		6 meses	Proporção 1:4 de farinha
• Pão Italiano	130 unid. de 600 g		4 meses	
• Pão Cervejinha	700 unid. de 70 g		6 meses	Proporção 1:5 de farinha
Pão Multimacio	• Pão de Forma	526 unid. de 550 g		Proporção 6 a 7 : 100 de farinha
	• Pão Doce	1270 unid. de 70 g		Proporção 20 : 100 de farinha
	• Pão Hamburger	1645 unid. de 70 g		Proporção 15 : 100 de farinha
	• Pão Hot Dog	1645 unid. de 70 g		Proporção 15 : 100 de farinha
	• Pão Sovado	242 unid. de 400 g		Proporção 17 : 100 de farinha
• Panettone em Pó com Gemas	243 unid. de 550 g		6 meses	Proporção 1:10 de farinha





SOLUÇÕES EM CONFEITARIA



Bolos Tradicionais

Tradição e sabor em cada fatia! As nossas pré-misturas para bolos tradicionais foram desenvolvidas para garantir maciez, sabor autêntico e praticidade na produção. Descubra a combinação perfeita entre qualidade e facilidade para criar bolos que encantam!



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade
• Neutro	25 unid. de 340 g		4 meses
• Abacaxi			
• Banana			
• Caseirinho			
• Cenoura			
• Cenoura c/ Laranja			
• Chocolate			
• Coco			
• Floresta Negra			
• Fubá			
• Laranja			
• Leite Condensado			
• Limão			
• Milho			

BOLOS CREMOSOS

Pré-misturas para bolos cremosos, onde a praticidade encontra o sabor irresistível.

Desenvolvemos receitas especiais para que cada bolo seja macio, úmido e incrivelmente delicioso, garantindo um toque artesanal com facilidade.

Explore as nossas opções e encante-se com a cremosidade perfeita!



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade
• Finesse	25 unid. de 400 g	 5 kg	4 meses
• Abóbora com Coco**			
• Aipim**			
• Banana			
• Caçarola com Queijo**			
• Cappuccino**			
• Cenoura			
• Chocolate Pretígio**			
• Maçã com Canela			
• Mamão Papaia c/ Cassis			
• Maracujá			
• Milho Verde**			
• Pé de Moleque** acompanha cobertura de amendoim	20 unid. de 450 g		

** adicionar leite no preparo



VAPT**Fest
pan**
Indústria

CAKE FINESSE

Com ingredientes cuidadosamente selecionados e versáteis, as nossas misturas permitem uma infinidade de criações, adaptando-se a diferentes sabores, texturas e estilos de confeitaria. Seja para um bolo clássico ou uma receita inovadora, garantimos qualidade, praticidade e um sabor irresistível.



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade
• Neutro			6 meses
• Banana Grano			4 meses
• Cakettone			
• Cenoura			
• Chocolate			
• Fubá			
• Indiano			
• Iogurte com Morango	5 placas de 1900 g		6 meses
• Laranja			
• Leitinho			
• Limão			
• Milho			
• Red Velvet			
• Tapioca com Coco c/ Tapioca em Flocos			
• Multigrãos Banana com Uvas Passas			
• Multigrãos Castanha do Pará com Chia			
• Multigrãos Castanha Nozes e Mel	5 placas de 1900 g		4 meses
• Multigrãos Cereais			
• Multigrãos Maça com Canela			

**Confeitaria**

PRODUTOS especiais

Praticidade e sabor incomparável com as nossas pré-misturas especiais. Simplifique o processo de preparação e se surpreenda com criações perfeitas.



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade
• Bolo Churros	24 unid. de 350 g	 5 kg	6 meses
• Bolo Nega Maluca	5 placas de 1900 g	 5 kg	
• Bomba & Carolina			
• Bomba	675 unid. de 25 g	 5 kg	
• Carolina	1712 unid. de 10 g	 5 kg	
• Brownie	24 unid. de 340 g	 5 kg	
• Pão de Ló	25 unid. de 400 g	 5 kg	
	50 unid. de 400 g	 10 kg	
• Pão de Ló Chocolate	25 unid. de 400 g	 5 kg	
• Pão de Mel	5 placas de 1500 g	 5 kg	
• Rocombole	20 unid. de 550 g	 5 kg	



VAPT

Della Nonna

As embalagens individuais de 1 kg oferecem praticidade e facilitam o uso completo de cada saco, garantindo a conservação ideal do produto.



	 Rendimento	 Apresentação	 Validade
• Bolo Neutro	1 placa de 1900 g		6 meses
• Bolo Cakettone			
• Bolo Cenoura			
• Bolo Chocolate			
• Bolo Leitinho			
• Bolo Red Velvet			
• Cookies Cenoura	21 cookies 60 g		
• Cookies Chocolate			
• Cookies Neutro			
• Cookies Red Velvet			
• Panettone Tradicional	4 panettones 430 g		
• Panettone Chocolate			
• Panettone Red Velvet			
• Pão de Ló	1 placa de 2000 g		
• Pão de Ló Chocolate			

**Confeitaria**

Ingredientes docefest

A base de qualquer criação está nos ingredientes certos. Oferecemos uma seleção de complementos de alta qualidade para confeitaria. Perfeitos para garantir sabor, textura e apresentação impecável.



	 Apresentação	 Validade
• Açúcar de Confeiteiro	5 x 	6 meses
• Açúcar Frio	ou 	
• Calda Caramelizada	 ou 	
• Chocolate em Pó 33%	10 x 	
• Chocolate em Pó 50%	10 x 	
• Cobertura para Colomba	5 x 	
• Creme Holandês	5 x 	
• Farafa Doce		
• Fermento Químico em Pó	10 x 	
• Festmix	 ou 	
• Festcreme Creme Confeiteiro	10 x  ou 	
• Festcreme Creme Confeiteiro Instantâneo	5 x 	
• Festcreme Creme Confeiteiro Pronto	8 x 	
• Fondant	4 x 	
• Glucose		
• Marshmallow	 ou 	
• Merengue	5 x 	
• Mousse Chocolate		
• Mousse Chocolate Branco		
• Mousse Limão		
• Mousse Maracujá		
• Mousse Morango		



LaCrema!

tipo
GANACHÉ

Perfeitos para rechear,
cobrir e decorar.
Nossos LaCremas
destacam-se pela textura
suave, sabor e
qualidade incomparável.



Pronto
para consumo



Cobrir



Rechear



Decorar



	 Apresentação	 Validade
• Avelã	 2,05 kg	12 meses
• Bombom		
• Chocolate Branco		
• Chocolate ao Leite		
• Chocolate Meio Amargo		
• Crocante		
• Doce de Leite		
• Flocos		
• Leiteinho		
• Limão		
• Maracujá		
• Morango		
• Pistache		



CREME

Ganache deleite

Ideais para rechear e cobrir com uma textura cremosa, brilho irresistível e sabor sofisticado. Práticas e versáteis, garantem resultados surpreendentes.



Pronto
para consumo



Cobrir



Rechear



	 Apresentação	 Validade
• Ao Leite	 4 kg	12 meses
• Avelã		
• Branco		
• Branco Crocante		
• Crocante		
• Meio Amargo		



Cobertura

Festbrilho

Desenvolvidas para proporcionar brilho intenso, textura suave e aplicação uniforme, estas coberturas são ideais para elevar o visual e o sabor dos seus bolos e sobremesas.



	Apresentação	Validade
• Neutra*	 4,5 kg	 6 meses
• Branca Espelhada	 4 kg	
• Brigadeiro	 4 kg ou  4,5 kg *	
• Caramelo*		
• Chocolate*		
• Frutas Vermelhas		
• Maracujá		
• Morango		
• Geléia Neutra	 4 kg	

* baldes de 4,5 kg



	Apresentação	Validade
• Neutra	4 kg	6 meses
• Morango		



Cobertura
de Brilho

Glazing

Ideal para aplicação em frutas, sobremesas e confeitaria em geral, proporciona um brilho intenso, realçando o aspeto visual delicado e irresistível. A excelência da sua textura e o seu acabamento impecável garantem a apresentação perfeita para os mais exigentes padrões de qualidade.



Pronto
para consumo



Confeitaria



	Apresentação	Validade
• Baunilha	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	6 meses
• Brigadeiro	$\frac{4,5\text{kg}}$	
• Chocolate		
• Chocolate Trufado	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Coco	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$ $\frac{4,5\text{kg}}$	
• Doce de Leite	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Leite Condensado	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$ $\frac{4,5\text{kg}}$	
• Limão	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Morango	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Maracujá	$\frac{4,5\text{kg}}$	
• Nozes	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Torta de Limão		

Recheio FestCreme

Perfeitos para resistir ao calor do forno e também ao congelamento. Com uma consistência cremosa, são ideais para rechear bolos, tortas e folhados.



Pronto para consumo



Forneável



Armazenamento não refrigerado



Fácil aplicação



Termoestável



Recheio

Festfruit

Delicie-se com a versatilidade e o sabor único dos recheios de frutas forneáveis.

Perfeitos para padarias e confeitaria, são ideais para produtos que exigem resistência ao forno e congelamento.



Pronto para consumo



Forneável



Armazenamento não refrigerado



Fácil aplicação



Termoestável

	Apresentação	Validade
• Abacaxi	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$ $\frac{4,5\text{kg}}$	6 meses
• Ameixa	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Banana c/ Canela	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$ $\frac{4,5\text{kg}}$	
• Damasco	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Frutas Vermelhas	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$ $\frac{4,5\text{kg}}$	
• Gojaba		
• Maçã c/ Canela	8 x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$	
• Maracujá		
• Morango	8x $\frac{1\text{kg}}{\text{manga}}$ $\frac{4,5\text{kg}}$	

Feitos com polpa de frutas



PRODUTOS CONGELADOS

Congelados

CHANTYFEST

Creme Vegetal para Chantilly

Easilly
TOPPING

Com textura cremosa, fácil de bater e excelente estabilidade, oferece um volume consistente e um acabamento perfeito para coberturas, recheios e decorações.



	 Apresentação	 Validade
• Chantylfest	Caixa 4x  3kg	12 meses
• Chantylfest Chocolate	ou Caixa 8x  1,01kg	
• Easilly Topping	Caixa 4x  3kg	
• Easilly Topping Chocolate		

PRODUTOS CONGELADOS

Calda
deleitte

Especialmente formulada para garantir a humidade ideal em bolos e sobremesas. Com sabor suave e textura equilibrada, esta calda realça a maciez das massas, proporcionando uma experiência ainda mais agradável a cada fatia.

	 Apresentação	 Validade
• Calda Deleitte	Caixa 8x  907g	12 meses







Amor em fazer bem

 festpanind

 @festpanind

 festpanind.com.br

 0800-808-1885