

NUTRIMENTAL

INTRODUÇÃO

Desde sua fundação, em 1968, a Nutrimental mantém o compromisso de investir na pesquisa e no desenvolvimento de tecnologias para o setor alimentício. Isso significa dominar os mais avançados processos de industrialização de alimentos, bem como tornar acessível, a um número cada vez maior de pessoas, produtos dentro dos mais altos padrões nacionais e internacionais de qualidade. Uma filosofia de crescimento responsável, baseada no propósito de oferecer ao mercado, alimentos saudáveis, por meio de uma contínua valorização do ser humano. Graças a essa conduta, a Nutrimental conquistou a confiança de seus colaboradores, clientes e fornecedores, sendo uma referência para outras indústrias do setor alimentício.

NOSSOS VALORES

HORIZONTALIDADE: Significa abertura de ideias, liberdade com responsabilidade, de acordo com as habilidades de cada um. Para tanto, parte do princípio de que todas as pessoas da organização são partes relevantes do processo de decisão. Mexe, portanto, com estruturas e exige reeducação, visão de equipe e delegação.

APRENDIZADO Contínuo: Possibilita a realização, o desenvolvimento humano e a capacitação contínua para mudança.

INOVAÇÃO: Atendendo às necessidades de evolução, exige criatividade, que aflora naturalmente quando há um clima de confiança, liberdade para manifestações individuais e grupais.

INTEGRIDADE: Provendo coerência e ética, gera condições para que os demais valores possam se desenvolver.

FOOD INGREDIENTS

Além de ser uma marca de referência em produtos saudáveis e saborosos para o consumidor, a Nutrimental também desenvolve e produz matérias-primas para a indústria alimentícia. São vegetais e frutas desidratadas e outros mixes elaborados para incrementar ainda mais a linha de produtos da sua empresa. Os vegetais e frutas desidratados

contribuem com notas de odor, sabor e frescor e podem ser utilizados em um grande número de alimentos, como pães, biscoitos, massas, queijos, embutidos, sopas, molhos, etc. Além do apelo visual atraente, proporcionam ao produto industrializado um aspecto mais natural. Os componentes produzidos pela Nutrimental também possuem boa



NOSSA MISSÃO

Ofertar alimentos saudáveis e práticos, respeitando e valorizando a vida e os seres humanos.

VISÃO GERAL

2 Fábricas no Brasil

1.000 Colaboradores

5 Unidades de negócio



molhabilidade, dispersibilidade e podem ser encontrados em forma de pó, flocos, grânulos e cubos, de acordo com a necessidade de cada usuário.

Se você tem interesse em unir a qualidade ao custo competitivo na elaboração de alimentos, entre em contato com a gente. Teremos o prazer em mostrar as melhores opções para seu projeto.



MATRIZ

Nutrimental S.A. Indústria e

Comércio de Alimentos

Rua Marcelino Nogueira, 1182

CEP 83005-370 Caixa Postal 171

São José dos Pinhais - Paraná - Brasil

Telefone 41 3299 1050

Fax 41 3283 2640

industrial@nutrimental.com.br

WWW.NUTRIMENTAL.COM.BR



**DIVISÃO
FOOD
INGREDIENTS**

PESQUISA

INOVAÇÃO

PRATICIDADE

VERSATILIDADE

SABOR

ALIMENTOS SAUDÁVEIS



DE SI DRA TA DOS



ALHO

Pó SC 25 kg.
Granulado SC 20 kg.
Flocos CX 20 kg.

APLICAÇÃO: Recheios para salgados, sopas, caldos, temperos, molhos, farofas prontas, aromas.



CEBOLA

Flocos SC 20 kg.
Granulada SC 25 kg.
Pó SC 20 kg.

APLICAÇÃO: Recheios para salgados, sopas, caldos, temperos, molhos, farofas prontas, aromas.



MANDIOQUINHA

Pó 25 kg.
Flocos 15 kg.
Granulada 25 kg.

APLICAÇÃO: sopas, caldos, molhos, recheios, aromas, tempero macarrão instantâneo.



PIMENTÃO

VERMELHO
Flocos SC 18 kg.

APLICAÇÃO: Sopas, caldos, molhos, recheios, pratos prontos e outros recheios.



CEBOLINHA

Flocos SC 4 kg.

APLICAÇÃO: Temperos, caldos, molhos, Sopas, pratos prontos e outros recheios.



SALSA

Flocos SC 5 kg.
Pó SC 20 kg

APLICAÇÃO: Temperos, caldos, molhos, recheios, sopas, pratos prontos e cortes carnes temperadas.

ABÓBORA

Flocos SC 15kg.
Pó SC 20kg.

APLICAÇÃO: Molhos, caldos, recheios, sopas, bolos.



MAÇÃ

Cubos SC 14 kg.

APLICAÇÃO: Chás, cereais matinais, barra de cereais, recheios e bolos.



CALDOS

Caldo de Carne SC 30 kg.
Caldo de Galinha SC 30 kg.

APLICAÇÃO: Molhos, recheios, empanados, farofa pronta, sopas.



UVA PASSA MIÚDA

Caixa 27,2 kg.

APLICAÇÃO: Bolos, tortas, recheios, barras de cereais, cookies e cereais matinais.

PURÊ DE BATATA

Flocos SC 20 kg.
Granulado SC 25 kg.
Pó SC 20 kg.

APLICAÇÃO: Massa para salgados (coxinha, risoles, etc.), massa nhoque, pratos prontos, congelados, bolinho bacalhau, pães, sopas, tempero macarrão instantâneo.



TOMATE
Flocos SC 10 kg.
Granulado SC 15 kg.
Pó CX 20 kg.
Granulado 2mm CX 17 Kg.

APLICAÇÃO: Molhos, recheios, caldos, temperos, pratos prontos, congelados, aromas, pet-foods, corantes naturais, massa colorida, tempero para macarrão instantâneo.



TRITOM
SC 18 kg.
Pó (Tomate em pó com amido)

APLICAÇÃO: Molhos, recheios, caldos, temperos, pratos prontos e congelados.

CENOURA

Flocos SC 20 kg.
Granulada SC 20 kg.
Pó CX 20 kg.
Granulada 2mm sc 20 kg.

APLICAÇÃO: Bolos, sopas, pet-foods, tempero macarrão instantâneo, panificação (pães, massa pronta, bolos), massa colorida, como fonte de fibra, corantes naturais.



BETERRABA

Pó CX 20 kg.

APLICAÇÃO: Temperos, molhos, recheios, pães, sopas, caldos, aromas, pet-foods, frigoríficos (corantes frescais), massa colorida, corantes naturais.



MANDIOCA

Pó SC 25 kg.

APLICAÇÃO: sopas, bolos, pães e outros.



ESPINAFRE

Pó SC 20 kg.

APLICAÇÃO: Pet-foods, corantes naturais, massa colorida, aromas, sopas.

