



FLEISCHMANN

PORTFÓLIO
DE PRODUTOS

QUEM SOMOS

A **AB | BRASIL** é uma empresa pertencente à **Associated British Foods**

A **Associated British Foods** é um grupo internacional de negócios diversificados.

Faturamento anual superior a **R\$ 100 bilhões.**

106 mil funcionários em **49 países.**



AÇÚCAR

ABSugar

BRITISH SUGAR

ILLOVO

vivergo fuels

Azucarera



AGRICULTURA

ab agri
Associated British Agriculture



VAREJO DE ROUPAS

PRIMARK



GROCERY

JORDAN'S

ALLIED BAKERIES

RYVITA

GWF

AB WORLD FOODS

Westmill

Ovomaltine

TWININGS

RYVITA

ACH
Pine Chemicals, Inc.

PANESSE

FLEISCHMANN



INGREDIENTES

AB Enzymes

only
An ABF Ingredients Company

PGP
INTERNATIONAL
An ABF Ingredients Company

AB | MAURI

PANESSE

MAURI

FLEISCHMANN

QUEM SOMOS

AB | BRASIL

FLEISCHMANN

FLEISCHEGGS

MAURI

PANESSE
ARTESANAL

JORDANS

Ovomaltine

Sohovos

INOVOⁱⁿ

A **AB BRASIL** atua nacionalmente
nos canais foodservice e varejo.

Mais de 400
distribuidores ativos

Mais de 150 Key Accounts
cadastrados

Líder no mercado
de fermento



NOSSA
FÁ



Fábrica em Pederneiras – SP
Fermentos/Ingredientes



PRODUTOS

ATRIBUTOS

Qualidade garantida

Sinônimo de confiança

Distribuição em todo o Brasil

Garantia de fornecimento



VANTAGENS

Grande variedade de produtos

Produtos líderes de mercado

Facilidade de uso

Praticidade e rapidez no
preparo dos produtos

Sabores e aromas com
sucesso garantido



FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO

A linha é composta por 3 versões:

Massa Doce

Massa Sal

Massa Congelada

**Embalagem de celofane: maior
proteção para o fermento**

Alto poder fermentativo

Maior volume de pães



FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO

Massa Sal

Ideal para massas
com até 7,5%
de açúcar



Massa Doce

Alta performance
em massas com mais
de 7,5% de açúcar

Elaborado com cepa que
tem melhor desempenho
em massas doces



Massa Congelada

Maior volume no produto final
(até 16%)

Elaborado com cepa mais
resistente, por isso maior
tolerância ao congelamento

Proporciona melhor retomada da
fermentação após o descongelamento

Pães congelados com shelf life
de até 90 dias a -18 °C



FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO

Fácil de dosar

Não necessita ser dissolvido.
Basta adicionar
juntamente à farinha

Não necessita de refrigeração

Alta performance e poder fermentativo

Uniformidade de ação
e de produção

A linha é composta
por 2 versões

Massa Sal

Massa Doce



FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

**Alta performance: Melhor textura
e maior volume.**

**Fermento químico de dupla ação:
age na batedeira e no forno**

Alta qualidade

**Indispensável para bolos,
tortas, biscoitos, etc**



ADITIVOS

Inibe o desenvolvimento
de mofo e rope (bactérias)

Aumenta o tempo de prateleira
de pães, bolos, biscoitos,
massas e outros produtos
de panificação e confeitaria

Diminui trocas, devoluções
e perdas em gôndolas
devido ao emboloramento



MELHORADOR EM PÓ

Corrige as variações da farinha de trigo para um resultado uniforme

Reforça a rede de glúten das massas

Excelente performance em longas fermentações e congelados (Melhorador Platinun)

Garante pães com melhor textura e volume

A linha é composta por

Melhorador Arkady 5kg

Platinum 5.1kg e 40pct x 300g

Preparado

Classificação para uso

Melhorador Arkady: farinha forte

Platinum: Todo tipo de farinha (dependendo da aplicação)

Preparado: Farinha média



MELHORADOR EM PÓ

Melhorador Arkady

- Resulta em pães com casca crocante e dourada.
- Forma pestana fina e garante craquelado.
- Coloração clara e uniformidade no miolo.
- Auxilia na correção da farinha forte.

Melhorador Platinum

- Para pães de longa fermentação.
- Ideal para preparo de pães congelados.
- Resulta em pães com casca crocante e dourada.
- Auxilia na correção da farinha de qualquer tipo.

Preparado

- Resulta em pães com casca crocante e dourada.
- Garante a formação de pestana.
- Coloração clara e uniformidade no miolo.
- Auxilia na correção de farinha de força média.



PÃES TRADIÇÃO

Qualidade de pães artesanais

Receita balanceada

Fácil manuseio para o padeiro

Elimina desperdício de tempo no
balanceamento da receita

Alto rendimento

Grande variedade de produto final



A linha é composta por

Multimix

Brioche

Ciabatta

Italiano

Australiano

Croissant



Comercializados em kits contendo: Etiquetas, sacos, fechos e grãos para cobertura



LINHA LANCHE

Receita balanceada

Excelente salto de forno

Alta versatilidade

Alto rendimento – 55% absorção de água

Evita desperdícios, pois os ingredientes vêm na medida certa

Aroma agradável e cor atrativa

Produto macio por mais tempo

Resulta em produtos leves e com qualidade garantida



A linha é composta por

Pão de Batata



LINHA

PÃO DE QUEIJO

Maior absorção de água, portanto
maior rendimento

Maior volume do produto final

Sabor diferenciado e crocância

Permite congelamento

Versatilidade



A linha é composta por

Pão de Queijo 5Kg

Pão de Queijo 1Kg

Chipa 1kg

BOLOS

SABORES

Sabor balanceado

Produto final macio e saboroso

Alta qualidade

Excelente crescimento no forno

**O mais rápido do mercado:
3 minutos de batimento**

Maior produtividade e agilidade

**Evita desperdícios:
adicionar leite e ovos**



A linha é composta por

Chocolate

Neutro

Laranja

Coco

Milho

Cenoura



BOLOS ESPECIAIS

Ideal para cakes, bolos, muffins,
base de tortas, mini-bolos, entre outros

Sabor indiscutível e textura diferenciada

Maior frescor e maciez

Preparo rápido e fácil

Alto rendimento

Miolo uniforme

Produto versátil: permite variações de receitas

Permite adição de uvas-passas, frutas em geral,
gotas de chocolate e recheio para cobertura

Basta adicionar água, óleo e ovos

A linha é composta por

Cake Neutro

Cake Chocolate



BOLOS ESPECIAIS

**Maior durabilidade do produto
na prateleira**

Facilidade e rapidez no preparo

**Produto diferenciado que
traz maior valor agregado**

Maior volume e melhor textura

**Maior resistência na aplicação
de recheios e coberturas**

A linha é composta por

Pão de Ló

Pão de Ló Chocolate



BOLOS

Cremosos

Versátil

Bolos com sabor autêntico

Produto diferenciado que traz maior valor agregado

Fácil e prático: é só acrescentar leite e ovos

Ótima combinação com recheios e coberturas

Permite utilizar diversas coberturas e acabamentos

A linha é composta por

Aipim

Fubá

Milho Cremoso

Limão Cremoso

Brownie e Petit Gâteau



Sabor incomparável

Alto brilho

Excelente espalhabilidade

Textura fina após a aplicação

Fácil de aplicar

Pode ser congelado após
a aplicação no produto

Produto pronto para uso

Embalagem fácil de abrir e fechar

BRILHOS e COBERTURA

A linha é composta por

Morango com Semente

Morango sem Semente

Neutro

Maracujá com Semente

Chocolate



RECHEIOS

Produto pronto para uso

Sabor incomparável

Termoestável: suporta
forneamento e congelamento

Tecnologia clean cut: faca limpa ao corte

Boa espalhabilidade

Embalagem fácil de abrir e fechar

Mistura-se com facilidade ao
Chantilly e outros (creme de leite,
creme de confeiteiro etc)



A linha é composta por

Baunilha

Leite Condensado

Brigadeiro

Limão Cremoso

Chocolate ao Leite

Maracujá Cremoso

Chocolate Trufado

Morango

Coco

Morango Cremoso



COBERTURAS

Sabor incomparável

Excelente espalhabilidade

Textura ideal

Alto brilho

Produto pronto para uso

Estabilidade pós-aplicação

Embalagem fácil de abrir e fechar

A linha é composta por

Chocolate



CREME CONFEITEIRO

Delicioso aroma de sabor suave de baunilha

Textura cremosa, suave e firme

Rápido e fácil de preparar

Próprio para decoração

Não contém gordura trans

Cor e sabor incomparáveis

Excelente apresentação



FONDANT

Realça o sabor dos produtos

Cor e brilho especiais

Valoriza a aparência
do produto final

Praticidade e facilidade no preparo

Não exige refrigeração



DESMOLDANTE

Não queima as formas e assadeiras

Não deixa residual de óleo

Ótima aderência



CHANTILLY

- Praticidade no manuseio
- Aceita cítricos e corantes
- **Mantenha o produto refrigerado** entre 5° e 20° c, evitando variações
- Após aberto, mantenha sob refrigeração e consuma em até 4 dias
- Fácil alisamento, textura cremosa e uniforme
- Não racha, nem desmonta. Não requer congelamento
- Naturalmente branco, não amarela com o tempo
- **PRIME:** para decorações elaboradas.
- **CHOCOLATE:** Sabor agradável de chocolate – contém cacau



O TRADICIONAL

Versatilidade para bases recheios e coberturas

MELHOR ESPATULAMENTO DO MERCADO

Versatilidade Espatulamento Sabor



SENSORIAL

- Sem **residual**
- Coloração **branca** acetinada
- Sabor **Suave**
- Textura **lisa** e **cremosa**
- Mantém o **brilho** após **aplicação** e exposição em temperatura ambiente



LUCRATIVIDADE

- Rende até **4 vezes** em volume
- Pode ser **diluído** com água, leite ou creme de leite

PERFORMANCE



- Melhor **espatulamento** do mercado
- Estabilidade no **congelamento** e **descongelamento**
- Auxilia na **sustentação** dos recheios e umidade do bolo por mais tempo
- Aceitação de corantes, aromas e **cítricos**
- Não **racha**, não **dessora**, não cria **bolhas**



VERSATILIDADE

- Base de sobremesas, **substituição** de creme animal e ganache

O SELECT

Alta estabilidade

O LISO PERFEITO DA CONFEITARIA

Alta estabilidade
Consistência firme
Decorações



SENSORIAL

- Coloração **branca**
- Sabor levemente **adocicado**
- Textura **consistente**
- Mantém o **brilho** após aplicação e exposição em temperatura ambiente



LUCRATIVIDADE

- Rende até 3,5 vezes em volume
- Pode ser diluído com água, leite ou creme de leite



PERFORMANCE

Estabilidade e resistências nas decorações

- Excelente tempo de **bancada** (60 min.)
- Estabilidade no **congelamento** e **descongelamento**
- Após aplicado mantém estrutura **até 5 dias**
- Aceita **corantes** e **aromas**
- Não **racha**, não **dessora**, não cria bolhas



VERSATILIDADE

- Base de sobremesas, **substituição** de creme animal

CALDA DE MOLHAR BOLO



À base de gordura vegetal, versátil para o preparo de bolos, tortas, bebidas e outras sob remessas.

Sabor de lácteo

Aceita diluição

Alto brilho

Mantém a umidade de forma homogênea

Não necessita refrigeração, após aberto mante sob refrigeração

OVOS

PASTEURIZADOS

Produtos prontos para o uso

Pasteurizados, sem risco de bactérias patogênicas, como a salmonela

Filtrados, para remover a película e evitar pedaços de casca nas receitas

Padronização de receitas: dosagem e rendimento uniformes

Redução de perdas por quebra acidental ou por ovos estragados

Redução do tempo de preparo de receitas ao eliminar

Claras

Gemas

Ovos





A marca de bolos
MAIS COMPRADA
pelo consumidor

Tradicional



Cappuccino



Banana Flambada



Fudge

EXTRACREMOSO

CONHEÇA NOSSO TEXTURÔMETRO

TEXTURA PADRÃO

*Batedeira
com batedor leque*



TEXTURA AERADA

*Batedeira
com batedor globo*



CREMOSIDADE & UMIDADE INIGUALÁVEL

*Super cremoso e úmido
preparo manual (fouet)*



DERRETE NA BOCA

*preparo manual (fouet)
com banho maria
no assamento;*





Lançamentos
2024

MASSA MADRE

- Pacote com 450g
- Caixa de embarque com 12 pacotes
- Peso líquido CX de embarque: 5,4kg
- Validade: 12 meses
- Validade depois de aberto: 30 dias
- Conservação: local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta



A male and female chef in white uniforms and hats are smiling while working with dough in a bakery. The female chef is in the foreground, and the male chef is slightly behind her. They are both focused on their work, with the male chef holding a piece of dough. In the foreground, there are several loaves of bread. The background is a bright, clean bakery environment.

FLEISCHMANN®

Obrigado!