

# CATÁLOGO DE PRODUTOS



DESDE 1982 FACILITANDO A VIDA DE PADEIROS E CONFITEIROS



Fundada em 1982 no Brasil, a **Arcolor** é sinônimo de confiança, qualidade e inovação no mercado de ingredientes para confeitaria e panificação.

A incessante busca pelo desenvolvimento de produtos inovadores, que visam facilitar a vida de padeiros e confeitadores faz parte de sua essência.

Suporte técnico tem sido outro grande compromisso. O treinamento e aperfeiçoamento de clientes e usuários é feito de forma constante através de demonstrações, treinamentos e workshops.

Atualmente são mais de 200 produtos fabricados em uma planta industrial com 8.500m<sup>2</sup>. Nossos produtos são distribuídos por uma rede nacional com cerca de 3.500 revendedores.

O mercado externo tem sido algo relevante na Arcolor, estando presente nos mercados da Europa, da América do Sul, África e Estados Unidos.

Estes e outros pontos contribuem para que a Arcolor, uma empresa genuinamente brasileira, cresça de forma consistente e sustentável.

**Arcolor**

*Desde 1982 facilitando a vida de Padeiros e Confeitadores*



# Índice

<b>Família Pastas de Açúcar</b> .....	04
• Pasta Americana, Colorida e Massas Técnicas .....	04
<b>Açúcares</b> .....	05
• Variedades .....	05
<b>Recheios e Coberturas</b> .....	06
• Recheios, Coberturas, RendaFlex® e Geléias de Brilho .....	06
<b>Corantes</b> .....	07
• Corante em Pó e Corante Líquido .....	07
• Corante Gel e Corante Liquigel .....	08
• Corante Lipossolúvel para Chocolates e Coberturas .....	09
<b>Essências</b> .....	10
• Aromas artificiais alimentícios .....	10
<b>Aditivos</b> .....	11
• Variedades .....	11
<b>Misturas para Bolos, Cakes e Cupcakes</b> .....	12
• Cupcakes, Cakes e Pão de Ló .....	12
<b>Misturas para Pães</b> .....	13
• Pães Brasileiros e Crocantes .....	13
• Mistura para Pães Fit .....	14
• Mistura para Pães Especialidades .....	15
• Mistura para Pães Especialidades .....	16



# Pastas de Açúcar

PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
<b>Pasta Americana Limão</b>	Pasta de açúcar extra branca para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g Balde 4,5kg Cx. 5kg	Cx. 12 unds. 1 und. 1 und.	12 meses
<b>Pasta Americana Sabores</b> Baunilha - Morango - Tutti Frutti	Pasta de açúcar sabores diversos para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 12 unds.	12 meses
<b>Chocolate Branco Arcólor</b>	Pasta de açúcar, cor e sabor de chocolate branco, para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g Cx. 5kg	Cx. 12 unds. 1 unid.	12 meses
<b>Chocopasta Arcólor</b>	Pasta de açúcar, cor e sabor de chocolate, para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 12 unds.	12 meses
<b>Pasta Americana Colorida</b> Amarela, Azul, Azul Bebe, Laranja, Marinho, Marrom, Pink, Preta, Rosa Bebe, Verde, Vermelha	Pasta de açúcar cores diversas para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
<b>Massa Elástica</b>	Pasta de açúcar com elasticidade e resistência para trabalhos de imitação de tecidos e apliques em confeitaria artística	Cx. 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
<b>Massa de Pastilhagem</b>	Pasta de açúcar com secagem rígida para confecção de bases para bolos, colunas, telhados, etc em confeitaria artística.	Cx. 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
<b>Massa para Flores Branca</b>	Pasta de açúcar com resistência e secagem ultra rápida para confecção de flores artesanais em confeitaria artística.	Cx. 500g	Cx. 6 unds.	12 meses



# Açúcares



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
<b>Açúcar Vanille</b>	Aromatizante em pó, similar a baunilha para aplicação em confeitaria.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
<b>Açúcar Cristal</b> Branco, Amarelo, Azul, Verde, Vermelho e Rosa	Cristais especiais de açúcar coloridos para decoração de efeito.	Saco 80g Saco 500g	Fardo 12 unds. Fardo 10 unds.	12 meses
<b>Açúcar Impalpável</b>	Finíssimo açúcar extra branco para aplicação em confeitaria artística.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	18 meses
<b>Açúcar de Confeiteiro</b>	Finíssimo açúcar para aplicação em confeitaria artística	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	18 meses



# Recheios e Coberturas



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
<b>Glacê Real</b>	Mistura em pó para preparo de glacê real, para decorações em produtos de confeitaria.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
<b>Creme Mestre Patisyer</b>	Mistura em pó para preparo de creme para recheios, sabor baunilha, à quente.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
<b>Creme Mestre Patisyer à Frio</b>	Mistura em pó para preparo à frio de creme para recheios, sabor baunilha.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
<b>Creme Confeiteiro Arcopan</b>	Mistura em pó para preparo de creme para recheios, sabor baunilha, à quente.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
<b>Drenn Crenn</b>	Mistura em pó para preparo com leite à frio de creme tipo chantilly.	Caixa 100g	Fardo 12 unds.	12 meses
<b>Merengue Powder</b>	Mistura em pó concentrada para preparo à frio de glacê real e mármore.	Pote 150g	Fardo 12 unds.	12 meses
<b>Arcofil Creme Baunilha</b>	Creme Termoestável para Recheios e Coberturas	Manga 1kg Balde 4kg	Cxa. 6 unds. 1 und.	6 meses
<b>Soft Brilho para Papel de Arroz</b>	Geléia de brilho neutra para acabamento em folha de papel de arroz impressa.	Pote 100g Pote 200g Pote 1kg	Fardo 12 unds. Fardo 12 unds. Fardo 06 unds.	6 meses
<b>Soft Glaze Neutro</b>	Geléia de brilho de textura cremosa para decoração em confeitaria.	Balde 4kg	1 und	8 meses
<b>RendaFlex Arcólor</b>	Mistura em pó para elaborar rendas de açúcar flexíveis	Pote 100g	Fardo 12 unds.	12 meses



# Corantes

PRODUTO	Corante em Pó <i>licores, caldas, refrigerantes e sucos</i>				Corante Líquido <i>massa de bolos, bolachas, suspiros, cremes e balas</i>			
	Unidade Embalagem Validade	Est. 24 unids Frasco 5g 3 anos	Cxa. 24 unids Cartela 5g 3 anos	Cxa. 6 unid Pote 100gs 3 anos	Cxa. 6 unids Pote 1kg 3 anos	Est. 12 unids Frasco 10ml 3 anos	Cxa. 24 unids Cartela 10ml 3 anos	Cxa. 6 unids Frasco 960ml 3 anos
Amarelo-Gema AG				✓	✓			✓
Amarelo AM	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Azul AZ	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Azul Turqueza AT						✓		
Caramelo "C" CA								✓
Laranja LA	✓					✓		
Marrom MA	✓					✓		✓
Pink PK						✓		
Preto PT	✓			✓		✓		
Rosa RO	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
Roxo RX						✓		
Verde VD	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Verde Limão VL						✓		
Vermelho VM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vermelho Bordô VB	✓			✓	✓	✓		
Violeta VT						✓		



# Corantes

PRODUTO		Corante Liquigel <i>chantilly, glacê, pasta americana creme fondant</i>		Corante Gel
Unidade Embalagem Validade		Est. 6 unids Frasco 60g 2 anos	Est. 06 unids Frasco 25g 2 anos	Est. 12 unids Frasco 30ml 2 anos
Amarelo-Gema	AG		✓	
Amarelo	AM	✓	✓	✓
Amarelo Shock	AS	✓	✓	
Azul	AZ		✓	✓
Azul Baby	AB		✓	
Azul Jeans	AJ		✓	
Azul Turqueza	AT		✓	
Azul Royal	AR		✓	
Azul Shock	AS		✓	
Branco	BR	✓	✓	
Laranja	LA		✓	
Marinho	MR		✓	
Marrom	MA		✓	
Marsala	MR		✓	
Nude Rose	NR	✓	✓	
Pink	PK	✓	✓	
Preto	PT		✓	✓
Rosa	RO		✓	
Rosa Shock	RH		✓	
Rose	RS		✓	
Rosa Baby	RB		✓	
Rosa Cereja	RC	✓	✓	
Roxo	RX		✓	
Verde	VD		✓	✓
Verde Limão	VL	✓	✓	
Verde Pistache	VP		✓	
Vermelho	VM		✓	✓
Vermelho Bordô	VB		✓	
Violeta/Lilás	VT		✓	



# CORANTE LIPOSSOLÚVEL PARA Chocolates e Coberturas



## PRODUTO

### Corante Liposolúvel para Chocolates e Coberturas

Amarelo - Azul - Branco - Laranja - Rosa  
Verde - Vermelho

## DESCRIÇÃO

Pronto para usar na coloração de  
chocolates e coberturas.

## UNIDADE

Frasco 50g

## EMBALAGEM

Cx 6 Unids.

## VALIDADE

12 meses



# Essências

PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Essências Alcoólicas	Sabores artificiais alimentícios Disponíveis: Abacaxi, Amarela, Ameixa, Amêndoa, Aniz, Avelã, Bacon, Banana, Baunilha, Baunilha Branca, Café, Canela, Caramelo, Cereja, Chocolate, Coco, Erva-Doce, Framboesa, Laranja, Leite, Limão (tipo Siciliano), Maçã (tipo verde), Manteiga, Maracujá, Mel, Menta, Milho verde, Morango, Nozes, Panetone, Pistache, Queijo (tipo Parmesão), Rum Jamaica, Tutti Fruti e Uva.	Frasco 30ml	Caixa c/ 12 unds.	24 meses
Essências Alcoólicas	Sabores artificiais alimentícios Disponíveis: Abacaxi, Alho, Banana, Baunilha, Baunilha Branca, Canela, Caramelo, Cebola, Chocolate, Coco, Erva-Doce, Guaraná, Laranja, Leite, Limão (tipo Siciliano), Manteiga, Maracujá, Mel, Menta, Milho verde, Morango, Panetone, Pistache, Queijo (tipo Parmesão), Rum Jamaica e Tutti Fruti.	Frasco 960ml	Fardo c/ 06 unds.	24 meses



# Aditivos



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
<b>Arcopan P500 - Melhorador</b>	Estabilizante apropriado para auxiliar a resistência, maleabilidade e desenvolvimento de massas de panificação.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds	6 meses
<b>Fermento Químico</b>	Produto em pó com finalidade de promover o aumento de volume de massas de bolo durante o forneamento.	Saco 1kg Cartucho 2kg	Fardo 6 unds. Cx. 4 unds.	6 meses
<b>Antimofo</b>	Conservante para produtos embalados.	Pote 30g Pote 800g	Fardo 12 unds. Fardo 6 unds.	9 meses
<b>Ácido Cítrico</b>	Acidulante de grau alimentício em pó, para aplicação em alimentos e bebidas.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
<b>Agar Agar</b>	Goma em pó, natural de algas marinhas, com capacidade de gelificação.	Pote 30g	Fardo 6 unds.	24 meses
<b>Cremor de Tártaro</b>	Sal ácido estabilizante de açúcar. Retarda sua cristalização em caldas e doces.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
<b>C.M.C.</b>	Espessante em pó de grau alimentício para aplicação geral em alimentos.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
<b>Emulsificante</b>	Aditivo em pasta com finalidade de unir com perfeição os ingredientes líquidos e gordurosos de uma receita.	Pote 100g Balde 3kg	Fardo 6 unds. 1 und	8 meses
<b>Gelatina Neutra</b>	Proteína de origem animal com propriedades de gelificação para aplicação em alimentos.	Pote 50g	Fardo 6 unds.	24 meses
<b>Glicerina Bidestilada</b>	Umectante de sabor adocicado para aplicação em produtos de confeitaria.	Pote 40g	Fardo 12 unds	24 meses
<b>Xarope de Glucose</b>	Solução concentrada de açúcar de milho, sabor adocicado para aplicação em alimentos.	Pote 250g Pote 1kg Balde 5kg	Fardo 12 unds. Fardo 6 unds. 1 und	6 meses



# Misturas para Bolos, Cakes e Cupcakes



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
<b>Mistura para CupCake Neutro</b>	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos cupcakes. Neutro.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
<b>Mistura para CupCake Chocolate</b>	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos cupcake de chocolate.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
<b>Mistura para Cupcake Red Velvet</b>	Mistura para preparo do famoso e cremoso cupcake americano "Veludo vermelho"	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
<b>Mistura para Pão de Ló Arcólor</b>	Mistura pronta para bolo tipo pão-de-ló, com possibilidade de se fazer rocambolê e bolo inglês, alterando a receita, conforme embalagem.	Saco 1kg Saco 5kg	Fardo 10 unds. Fardo 10 unds.	8 meses
<b>Mistura para Pão de Ló Chocolate Arcólor</b>	Mistura pronta para bolo tipo pão-de-ló, sabor chocolate, com possibilidade de se fazer rocambolê e bolo inglês, alterando a receita, conforme embalagem.	Saco 5kg	Fardo 10 unds.	8 meses
<b>Mistura para Bolo de Aipim</b>	Mistura para preparo do tradicional bolo de aipim.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
<b>Mistura para Bolo de Fubá</b>	Mistura para preparo de bolo de fubá.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
<b>Mistura para Cake Neutro</b>	Mistura para preparo de bolos cremosos, tortas e rocambolês.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
<b>Mistura para Cake Chocolate</b>	Mistura para preparo de bolos cremosos sabor chocolate, tortas e rocambolês.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
<b>Mistura para Cake Sabores:</b> Laranja, Milho Verde, Coco, Banana e Cenoura	Mistura para preparo de bolos cremosos diversos sabores, tortas e rocambolês.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses



# Misturas para Pães



## PÃES BRASILEIROS

### PRODUTO

### DESCRIÇÃO

### UNIDADE

### EMBALAGEM

### VALIDADE

#### Mistura para Pão de Queijo

Mistura para preparo do tradicional pão de queijo brasileiro.

Saco 1kg  
Saco 5kg

Fardo 10 unds.  
Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Pão de Batata

Mistura para preparo de pão de batata.

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Pão Doce

Mistura para preparo de pão doce.

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Salgados

Mistura para preparo de salgados.

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Broa de Milho Caxambu

Mistura para preparo de broa de milho caxambu

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

## PÃES CROCANTES

#### Mistura para Pão Italiano

Mistura para preparo de pão italiano.

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Pão Semi Italiano

Mistura para preparo de pão semi italiano.

Saco 5kg

Fardo 2 unds

8 meses

#### Mistura para Pão Italiano Integral

Mistura para preparo de pão Italiano integral

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Pão Ciabatta

Mistura para preparo de pão de ciabatta

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Baguete Francesa

Mistura para preparo de baguete francesa.

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

#### Mistura para Brioche Francês

Mistura para preparo de brioche francês.

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses



# Misturas para Pães Fit



## PRODUTO

## DESCRIÇÃO

## UNIDADE

## EMBALAGEM

## VALIDADE

**Mistura para Pão de Centeio**

Mistura para preparo de pães fit

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

**Mistura para Pão de Glúten**

Mistura para preparo de pães fit

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

**Mistura para Pão Preto**

Mistura para preparo de pães fit

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses

**Mistura para Pão Integral**

Mistura para preparo de pães fit

Saco 5kg

Fardo 2 unds.

8 meses



# Misturas para Pães Especialidades



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para Panetone Arcólor	Mistura para preparo de panetone.	Pote 450g Caixa 10kg	Fardo 6 unds. 1 und.	8 meses 8 meses
Mistura para Pão Croissant	Mistura para preparo de pão croissant	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Sonho	Mistura em pó para preparo de sonho.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Donuts Arcólor	Mistura para preparo de donuts.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Multimassas 10x1	Mistura para preparo de: esfiha, pizza, sonho, pão sovado, pão sírio, croissant, pão doce, pão de hamburger, bisnaguinha e brioche.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Chipa	Mistura para preparo de pão de chipa.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Chipa Temperada	Mistura para preparo de pão de chipa temperada.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Massas Especiais	Mistura para preparo de massas especiais.	Caixa 10kg	1 und.	8 meses
Mistura Concentrada para Massas Especiais	Mistura concentrada para massas especiais.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Massas Especiais Plus	Mistura para massas especiais Plus.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Alho	Mistura para pão de alho.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses



# Misturas para Pães Especialidades



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para Pão de Cenoura	Mistura para pão de cenoura.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Cebola	Mistura para pão de cebola.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Coco	Mistura para pão de coco.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Ovos	Mistura para pão de ovos.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Laranja	Mistura para pão de laranja.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão sabor Leite Condensado	Mistura para pão sabor leite condensado.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Milho	Mistura para pão de milho.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Milho Plus	Mistura para pão de milho plus.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Mandioca	Mistura para pão de mandiococa.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Mandioquinha	Mistura para pão de mandioquinha.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão Sovado	Mistura para pão sovado.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses



[www.arcolor.com.br](http://www.arcolor.com.br)

Rua Forte do Triunfo, 45 - Pq. Incl. São Lourenço

São Paulo - SP - Brasil - CEP 08340-146

Email: [info@arcolor.com.br](mailto:info@arcolor.com.br)

SAC - São Paulo: +55 11 2191-2444

Demais localidades: 0800-7090788