

CATÁLOGO DE PRODUTOS



DESDE 1982 FACILITANDO A VIDA DE PADEIROS E CONFEITEIROS



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 8.500m². 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 Confeiteiros



Índice

Família Pastas de Açúcar

- Pasta Americana, Colorida e Massas Técnicas 04

Açúcares

- Variedades 05

Recheios e Coberturas

- Recheios, Coberturas, RendaFlex® e Geléias de Brilho 06

Corantes

- Corante em Pó e Corante Líquido 07
- Corante Gel e Corante Liguigel 08
- Corante Liguigel Retrô, Corante Liguigel Baby e Corante Liguigel Shock 09
- Corante Lipossolúvel para Chocolates e Coberturas 10
- Tinta Color 11

Essências

- Aromas artificiais alimentícios 12

Aditivos

- Variedades 13

Misturas para Bolos, Cakes e Cupcakes

- Cupcakes, Cakes e Pão de Ló 14

Misturas para Pães

- Pães Brasileiros e Crocantes 15
- Mistura para Pães Fit 16
- Mistura para Pães Especialidades 17
- Mistura para Pães Especialidades 18



Pastas de Açúcar

PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Pasta Americana Limão	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
Pasta Americana Sabores Baunilha - Morango - Tutti Frutti	Pasta de açúcar sabores diversos para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 12 unds.	12 meses
Chocolate Branco Arcólor	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
Chocopasta Arcólor	Pasta de açúcar, cor e sabor de chocolate, para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 12 unds.	12 meses
Pasta Americana Colorida 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
Massa Elástica	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
Massa de Pastilhagem	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
Massa para Flores Branca	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
Açúcar Vanille	Aromatizante em pó, similar a baunilha para aplicação em confeitaria.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
Açúcar Cristal 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
Açúcar Impalpável	Finíssimo açúcar extra branco para aplicação em confeitaria artística.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	18 meses
Açúcar de Confeiteiro	Finíssimo açúcar para aplicação em confeitaria artística	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	18 meses



Recheios e Coberturas



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Glacê Real	Mistura em pó para preparo de glacê real, para decorações em produtos de confeitaria.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Creme Mestre Patisseyer	Mistura em pó para preparo de creme para recheios, sabor baunilha, à quente.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Creme Mestre Patisseyer à Frio	Mistura em pó para preparo à frio de creme para recheios, sabor baunilha.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Creme Confeiteiro Arcopan	Mistura em pó para preparo de creme para recheios, sabor baunilha, à quente.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Drenn Crenn	Mistura em pó para preparo com leite à frio de creme tipo chantilly.	Caixa 100g	Fardo 12 unds.	12 meses
Merengue Powder	Mistura em pó concentrada para preparo à frio de glacê real e mármore.	Pote 150g	Fardo 12 unds.	12 meses
Arcofil Creme Baunilha	Creme Termoestável para Recheios e Coberturas	Manga 1kg Balde 4kg	Cxa. 6 unds. 1 und.	6 meses
Soft Brilho para Papel de Arroz	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
Soft Glaze Neutro	Geléia de brilho de textura cremosa para decoração em confeitaria.	Balde 4kg	1 und	8 meses
RendaFlex Arcólor	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	Est. 6 unids Frasco 60g 2 anos	Est. 06 unids Frasco 30g 2 anos	Est. 12 unids Frasco 30ml 2 anos
Amarelo-Gema	AG		✓	
Amarelo	AM	✓	✓	✓
Azul	AZ	✓	✓	✓
Azul Jeans	AJ		✓	
Azul Turqueza	AT		✓	
Branco	BR		✓	
Laranja	LA	✓	✓	
Marinho	MR		✓	
Marrom	MA		✓	
Pink	PK		✓	
Preto	PT	✓	✓	✓
Rosa	RO	✓	✓	
Rosa Cereja	RC		✓	
Roxo	RX		✓	
Verde	VD	✓	✓	✓
Verde Limão	VL		✓	
Verde Pistache	VP		✓	
Vermelho	VM	✓	✓	✓
Vermelho Bordô	VB		✓	
Violeta	VT		✓	



Corantes



PRODUTO

LIQUIGEL RETRÔ
chantilly, glacê, pasta americana e creme fondant

LIQUIGEL BABY
chantilly, glacê, pasta americana e creme fondant

LIQUIGEL SHOCK
chantilly, glacê, pasta americana e creme fondant

Unidade
Embalagem
Validade

Estojo 06 unidades
Frasco 30g
2 anos

Estojo 06 unidades
Frasco 30g
2 anos

Estojo 06 unidades
Frasco 30g
2 anos

Amarelo AM
Azul AZ
Rosa / Rose RO
Marsala MS
Nude Rose NR





CORANTE LIPOSSOLÚVEL PARA Chocolates e Coberturas



PRODUTO

Corante Lipossolúvel 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



TintaColor



PRODUTO

TintaColor

Amarela - Azul - Branca - Laranja - Marrom
Preta - Rosa - Verde - Vermelha - Violeta

DESCRIÇÃO

Produto Alimentício para decoração de
confeitaria para pintura em pasta
americana e glacê real.

UNIDADE

Pote 30g

EMBALAGEM

Cx 12 Unids.

VALIDADE

12 meses



Essências

PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Essências Alcoólicas	Sabores artificiais alimentícios Disponíveis: Abacaxi, Amarula, 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
Arcopan P500 - Melhorador	Estabilizante apropriado para auxiliar a resistência, maleabilidade e desenvolvimento de massas de panificação.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds	6 meses
Fermento Químico	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
Antimofo	Conservante para produtos embalados.	Pote 30g Pote 800g	Fardo 12 unds. Fardo 6 unds.	9 meses
Ácido Cítrico	Acidulante de grau alimentício em pó, para aplicação em alimentos e bebidas.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
Agar Agar	Goma em pó, natural de algas marinhas, com capacidade de gelificação.	Pote 30g	Fardo 6 unds.	24 meses
Cremor de Tártaro	Sal ácido estabilizante de açúcar. Retarda sua cristalização em caldas e doces.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
C.M.C.	Espessante em pó de grau alimentício para aplicação geral em alimentos.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
Emulsificante	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
Gelatina Neutra	Proteína de origem animal com propriedades de gelificação para aplicação em alimentos.	Pote 50g	Fardo 6 unds.	24 meses
Glicerina Bidestilada	Umectante de sabor adocicado para aplicação em produtos de confeitaria.	Pote 40g	Fardo 12 unds	24 meses
Xarope de Glucose	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
Mistura para CupCake Neutro	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos cupcakes. Neutro.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para CupCake Chocolate	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos cupcake de chocolate.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para Cupcake Red Velvet	Mistura para preparo do famoso e cremoso cupcake americano "Veludo vermelho"	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Ló Arcólor	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
Mistura para Pão de Ló Chocolate Arcólor	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
Mistura para Bolo de Aipim	Mistura para preparo do tradicional bolo de aipim.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Bolo de Fubá	Mistura para preparo de bolo de fubá.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cake Neutro	Mistura para preparo de bolos cremosos, tortas e rocambolês.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cake Chocolate	Mistura para preparo de bolos cremosos sabor chocolate, tortas e rocambolês.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cake Sabores: 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 hambúrguer, 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

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

São Paulo - SP - Brasil - CEP 08340-146

Email: info@arcolor.com.br

SAC - São Paulo: +55 11 2191-2444

Demais localidades: 0800-7090788