



**Emulzint**  
Zeelandia

# Linha Recheios Forneáveis.

- Produtos utilizados para rechear folhados, pizzas, doces, pães doces, pastéis, bolos, tortas, sonhos, etc.
- Embalados em mangas, são prontos para aplicação e podem ser forneados.



## Recheio Brigadeiro Cód. 0524-0

Recheio forneável sabor brigadeiro, disponível em mangas e de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Pode ser utilizado para rechear folhados, pizzas doces, pães doces, pastéis, bolos, tortas, sonhos, donuts, etc;
- Possui a cor e o sabor característicos do brigadeiro artesanal;
- Prático: Pronto para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga e aplicar;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: Pode ser combinado com outros ingredientes, como frutos secos, sucos de frutas, chantilly, licores, amêndoas, etc.
- Forneável: Pode ser aplicado em produtos antes do forneamento. Suporta até 180°C, não escorre e não ferve;
- Nova fórmula: textura mais cremosa.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1kg de produto.**



## Recheio Chocolate Cód. 0831-1

Recheio forneável sabor chocolate, disponível em mangas e de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Pode ser utilizado para rechear folhados, pizzas doces, pães doces, rocamboles, pastéis, bolos, tortas, sonhos, donuts, bombas, muffins, etc;
- Possui a cor e o sabor característicos de chocolate artesanal;
- Prático: Pronto para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga e aplicar;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: Pode ser combinado com outros ingredientes, como frutos secos, sucos de frutas, chantilly, licores, amêndoas, etc.
- Forneável: Pode ser aplicado em produtos antes do forneamento. Suporta até 180°C, não escorre e não ferve;
- Sua textura cremosa e homogênea deixa os produtos mais atrativos, além de facilitar sua aplicação.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1kg de produto.**



## Recheio Leite Condensado Cód. 0523-1

Recheio forneável sabor leite condensado, disponível em mangas e de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Pode ser utilizado para rechear folhados, pizzas doces, pães doces, pastéis, bolos, tortas, sonhos, donuts, etc.
- Prático: Pronto para aplicar! Basta cortar uma das pontas da manga;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: Pode ser combinado com outros ingredientes, como frutos secos, sucos de frutas, chantilly, licores, amêndoas, etc.
- Forneável: Ideal para ser aplicado em produtos antes do forneamento. Suporta até 180°C, não escorre e não ferve;
- Nova fórmula: textura mais cremosa.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1kg de produto.**



## Recheio Limão Cód. 0832-0

Recheio forneável sabor limão, disponível em mangas e de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Pode ser utilizado para aplicar em tortas, torteletas e bolos, folhados, pães doces, rocamboles, sonhos, donuts, bombas, muffins, etc;
- Possui a cor e o sabor característicos de creme de limão artesanal;
- Prático: Pronto para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga e aplicar;
- Estável: Pode ser refrigerado ou congelado;
- Versátil: Pode ser combinado com outros ingredientes, como frutos secos, chantilly, licores, amêndoas, etc.
- Forneável: Pode ser aplicado em produtos antes do forneamento. Suporta até 180°C, não escorre e não ferve;
- Sua textura cremosa e homogênea deixa os produtos mais atrativos, além de facilitar sua aplicação.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1kg de produto.**



## Recheio Abacaxi Cód. 0875-3

Recheio forneável de abacaxi, disponível em mangas, de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Pronto para aplicação! Basta cortar uma das pontas da manga e usar. Não precisa derreter;
- Versatilidade: Seu sabor agrada a todos os paladares, aplicado a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: É estável ao forneamento e congelamento, mantendo as características do produto;
- Ideal para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Pode ser combinado com o chantilly para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: contém pedaços de abacaxi!

### Prazo de Validade

9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1,05kg de produto.**



## Recheio Banana com Canela Cód. 0872-9

Recheio forneável de banana com canela, disponível em mangas, de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Pronto para aplicação, basta cortar a manga e usar;
- Versatilidade: Seu sabor agrada a todos os paladares, aplicado a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: É estável ao forneamento e congelamento, mantendo as características do produto;
- Ideal para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Pode ser combinado com o chantilly para dar um toque especial às receitas.
- Produto Premium: feito com pedaços de banana e um toque de canela! um toque especial às receitas;

### Prazo de Validade

9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1,05kg de produto.**



## Recheio Goiaba Cód. 0618-1

Recheio forneável de goiaba, disponível em mangas, de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Prontos para aplicação, basta cortar uma das pontas da manga e usar. Não precisa derreter;
- Versatilidade: Seus sabores agradam a todos os paladares, aplicados a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: São estáveis ao forneamento, mantendo as características do produto;
- Ideais para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.
- Podem ser combinados com o chantilly para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: Feito com polpa de goiaba!

### Prazo de Validade

9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1,05kg de produto.**



## Recheio Maçã com Canela Cód. 0617-3

Recheio forneável de maçã com canela, disponível em mangas, de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Prontos para aplicação, basta cortar a manga e usar;
- Versatilidade: Seus sabores agradam a todos os paladares, aplicados a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: São estáveis ao forneamento, mantendo as características do produto;
- Ideais para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Podem ser combinados com o chantilly para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: Possui pedaços de maçã!

### Prazo de Validade

9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1,05kg de produto.**



## Recheio Morango Cód. 0619-0

Recheio forneável de morango, disponível em mangas, de fácil utilização.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Pronto para aplicação! Basta cortar uma das pontas da manga e usar. Não precisa derreter;
- Versatilidade: Seus sabores agradam a todos os paladares, aplicados a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: São estáveis ao forneamento, mantendo as características do produto;
- Ideais para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Podem ser combinados com o chantilly para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: recheio feito com morangos selecionados!

### Prazo de Validade

9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1,05kg de produto.**

**Emulzint Adit. Alim. Ind. e Com. Ltda.**

Av. Arquimedes, 50 - Distrito Industrial  
Jundiaí - SP - CEP: 13211-840  
Brasil

**T** 0800 701 58 00  
**E** [sac@emulzint.com.br](mailto:sac@emulzint.com.br)  
**W** [emulzint.com.br](http://emulzint.com.br)



**Emulzint**  
**Zeelandia**