



Compartilhando Sabores

CATÁLOGO DE PRODUTOS



Linha Premium

Coberturas para Mesclar



Bombom Premium

Creme de chocolate ao leite com pastas de amendoim, castanha e avelã para mesclar sorvetes, proporcionando um sabor idêntico aos recheios dos mais finos bombons de chocolate.

Ref.: 291465 Balde 4kg Caixa: 4 Baldes

Nocciola Premium

Finíssimo creme de avelã com chocolate ao leite para mesclar sorvetes, sendo também ideal para recheios e coberturas.

Ref.: 291467 Balde 4kg Caixa: 4 Baldes

Ciocolato Tartufo

Creme de chocolate meio amargo para mesclar sorvetes. Composto com: Pasta de avelã, amendoim e castanha de caju.

Ref.: 291468 Balde 4kg Caixa: 4 Baldes

Lactnin

Creme para mesclar sorvetes, elaborado com o melhor leite em pó.

Ref.: 291488 Balde 4kg Caixa: 4 Baldes



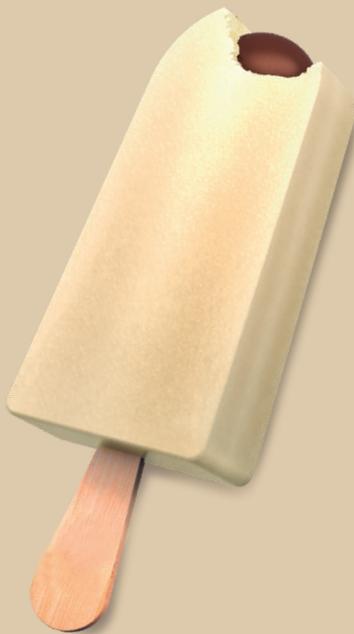
kaskimo Branco

Cobertura Skimo Chocolate Branco

Produto a base chocolate branco, manteiga de cacau, leite e derivados e demais ingredientes específicos para obter uma cobertura cremosa e saborosa própria para cobrir picolés e mesclar sorvetes.

Ref.: 291489 Balde 4kg Caixa: 4 Baldes

Ref.: 291518 Balde 13kg



kaskimo Chocolate

Cobertura Skimo Chocolate Meio Amargo

Cobertura de chocolate elaborada com o verdadeiro chocolate meio amargo, para cobrir picolés criando uma casquinha crocante e deliciosa e aplicar aos sorvetes para formação de flocos de chocolate.

Ref.: 291270 Balde 4kg Caixa: 4 Baldes

Ref.: 291423 Balde 13kg





Coberturas Gourmet

Linha Variegato

Coberturas preparadas a base de frutas e outros produtos naturais como: Chocolate, Leite condensado, pasta de avelã, amendoim e castanha de caju. Indicadas para mesclar sorvetes proporcionando sofisticação e harmoniosa combinação de sabores.

Pote 2,5kg | Balde 4kg | Balde 14kg



Sabores

- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| ABACAXI | DOCE DE LEITE |
| AMARENA
Cereja | MARACUJÁ |
| AMENDOIM | MORANGO |
| BANANA FLAMBADA | FRAGOLA |
| BRIGADEIRO | FUDGE CARAMEL |
| CIOCCOLATO BELGIO | FRUTTI DI BOSCO
Frutas Vermelhas |

Coberturas Top

Coberturas para Mesclar

Coberturas cremosas elaboradas especificamente para mesclar sorvetes, com a propriedade de formar uma marmorização firme e uniforme, porém heterogênea (não mistura com a massa do sorvete) e conferir ao produto final um visual atraente e sofisticado, dando um toque de perfeição no sabor.

Disponível nos sabores:

Morango, Chocolate, Caramelo e Limão.

Balde 4kg **Caixa: 4 Baldes**

Balde 14kg





Cerearte

Imitação de Cereja

Ref.: 355 Pote 1Kg Caixa: 12 Potes

Ref.: 1486 Balde 4Kg Caixa: 4 Baldes



Lançamento



Cerearte Pote 250g

Ref.: 291564 Pote 250g Caixa: 70 Potes

Coberturas Para Taças

Cobertura para decoração de taças.

Sabores

- ABACAXI
- AMORA
- BANANA CARAMELADA
- BAUNILHA
- BRIGADEIRO
- CARAMELO
- CEREJA
- CHOCOLATE
- DOCE DE LEITE
- GOIABA
- GRAVIOLA
- GROSELHA
- KIWI
- LEITE CONDENSADO
- LIMÃO
- MARACUJÁ
- MENTA
- MORANGO
- SONHO AZUL
- TUTTI FRUTTI
- UVA



Bisnaga 300g

Caixa: 24



1.3 Kg

Caixa: 12 Frascos



7 Kg

Caixa: 3 Bombonas

Liga Neutra

São misturas de estabilizantes, espessantes e emulsionantes selecionados para conferir alta cremosidade aos sorvetes, impedir a formação de cristais de gelo, retardar o derretimento e garantir a estabilidade de sua textura mesmo após longo período de estocagem.



Ref:	Produto:	Caixa Master:
994	Isl Liga Neutra 100 Grs	70 Potes
439	Isl Liga Neutra 1 Kg	20 Unidades
440	Isl Liga Neutra 5 Kg	1 Caixa
441	Isl Liga Neutra 10 Kg	1 Caixa
442	Isl Liga Neutra 25 Kg	1 Caixa
280	Liga Neutra 1 Kg	20 Unidades
353	Liga Neutra 5 Kg	1 Caixa
354	Liga Neutra 10 Kg	1 Caixa
433	Liga Neutra 25 Kg	1 Caixa
700	Liga Neutra Extra Ind. 1 Kg	20 Unidades
432	Liga Neutra Extra Ind. 5 Kg	1 Caixa
443	Liga Neutra Extra Ind. 10 Kg	1 Caixa
1279	Liga Neutra Extra Ind. 25 Kg	1 Caixa
763	NEUTRO EXPRESSO 1 KG	20 Unidades
805	NEUTRO EXPRESSO 5 KG	1 Caixa
804	NEUTRO EXPRESSO 10 KG	1 Caixa



ÓOvermix

Emulsificante e Estabilizante em Gel

Mistura de agentes emulsionantes dotados de radicais hidrofílico (afinidade c/ água) e lipofílico (afinidade c/ gorduras) que lhes conferem a habilidade de promover uma mistura homogênea entre água e gordura presentes na calda do sorvete, permitindo uma apropriada incorporação de ar necessária para garantir ao sorvete uma textura leve, macia e com maior rendimento.

Ref:	Produto:	Caixa Master:
67	OVERMIX 200 GR	70 Potes
1255	OVERMIX 900 GRAMAS	12 Potes
291030	OVERMIX CAIXA 5 KG	1 Caixa
65	OVERMIX DE BALDE 10 KG	1 Balde
1390	OVERMIX DE CAIXA 10 KG	1 Caixa



Blend Cream

Emulsificante e Estabilizante em Pó



PARA PRODUÇÃO CONTINUA

O uso de um estabilizante eficaz como o **Blendcream** tem a propriedade de evitar qualquer quebra de emulsão, (consequentes perda de ar ou formação de cristais de gelo) e conferir ao sorvete resistência a todos os fenômenos nocivos citados acima. Durante o consumo, o sorvete deve apresentar uma textura lisa, homogênea e cremosa, sem nenhuma "arenosidade" e seu derretimento tem que ser de forma lenta e gradual, coordenada com o tempo gasto para seu consumo.

Dosagem 5 a 7 gramas/Kg de calda

Ref:	Produto:	Caixa Master:
290446	BLENDCREAM 1 KG	16 UNIDADES
290450	BLENDCREAM 4KG	1 Caixa
290792	BLENDCREAM 10 KG	1 Caixa
291040	BLENDCREAM 20 KG	1 Caixa



Blend Tex / Blend Fruit

Melhorador de Textura



O melhorador de textura da Br Blend tem por objetivo aperfeiçoar a textura do sorvete. Uma mistura (calda) com fórmula convencional bem balanceada irá proporcionar um bom sorvete, mas a aplicação de BLENDTEX/BLENDFRUIT em sua formulação fará com que sua textura seja superior aos sorvetes convencionais e no mesmo nível ou melhor que os sorvetes produzidos nas melhores gelaterias. Isto é obtido devido atuação das fibras, polissacarídeos estruturais, amidos e proteínas especiais contidas na composição do Blendcream.

Dosagem: 50 gramas/litro de calda

Ref:	Produto:	Caixa Master:
290451	BLENDFRUIT 1 Kg	16 UNIDADES
290442	BLENDTEX 1 Kg	16 UNIDADES
290449	BLENDTEX 4 Kg	
290455	BLENDTEX 10 Kg	





Concentrado de Guaraná



Ref.: 291449 1 Lt 12 Frascos

Ref.: 291398 5 Lt 1 Galão

Zero Açúcar

Ref.: 291523 1 Lt 12 Frascos

Ref.: 291524 5 Lt 1 Galão



Top Cream Açai Zero

Produto completo, específico para a preparação de sorvete ou creme de açaí sem adição de açúcares.

É composto com edulcorantes artificiais de alta qualidade, o que proporciona ao produto final um sabor idêntico ao preparado com açúcar (sem o gosto metálico comum em produtos formulados com adoçantes artificiais), agentes texturizantes a base de fibras alimentícias, que suprem a falta do açúcar na formação da textura, estabilizantes que garantem uma textura cremosa, agente de aeração (emulsificante) específico que proporciona um melhor rendimento, corante natural que padroniza e uniformiza a coloração.

Com Top Cream Açai Zero obtém-se um excelente sorvete ou creme de açaí utilizando apenas polpa de açaí e água.

Ref:	Produto:	Caixa Master:
290800	Top cream açaí 13kg	1 balde
290804	Top cream açaí 4kg	4 baldes
290801	Top cream açaí zero 13kg	1 balde
290805	Top cream açaí zero 4kg	4 baldes
290799	Top cream fruit 13kg	1 balde
290803	Top cream fruit 4kg	4 baldes
290802	Top cream fruit zero 13kg	1 balde
290806	Top cream fruit zero 4kg	4 baldes



Pastas Saborizantes



Ref:	Produto:	Caixa Master:
290526	PASTA SABTE. BISCOITO 1,3 KG	9 UNIDADES
291425	PASTA SABTE. MARACUJA 1,3 Kg	9 UNIDADES
290659	PASTA SABTE. MORANGO 1,3 KG	9 UNIDADES
290968	PASTA SABTE. BISCOITO 15 KG	

Soft Mix

Mistura em pó semi-pronta para fabricar sorvetes em máquinas soft bastando adicionar leite.

Disponíveis nos sabores: Baunilha, Ninho, Morango, Maracujá, Creme, leite condensado, Doce de leite, Chocolate, Coco, Abacaxi, Uva, Limão, Chocolate Branco, Iogurte Grego, jabuticaba e outros.

Ref:	Produto:
1085	Sm Abacaxi 1,31 Kg
290317	Sm Açaí 1,31 Kg
291211	Sm Banana 1,31 Kg
1084	Sm Baunilha Amarela 1,31 Kg
1428	Sm Baunilha Branca 1,31 Kg
1076	Sm Chocolate 1,51 Kg
1472	Sm Coco Branco 1,31kg
1075	Sm Creme 1,31kg
1732	Sm Creme Branco 1,31kg
1082	Sm Leite Condensado 1,31 Kg
1133	Sm Mamao Papaia C/ Cassis 1,31 Kg
1125	Sm Maracuja 1,31 Kg
291081	Sm Milho 1,31 Kg
1083	Sm Morango 1,31 Kg
1124	Sm Nata 1,31 Kg
290937	Sm Nin 1,31
291082	Sm Sonho Azul 1,31 Kg
1131	Sm Tipo Iogurte 1,31 Kg
1081	Sm Uva 1,31 Kg



Pós Saborizantes

Mistura de aromatizantes, corantes e demais aditivos responsáveis pelo sabor e coloração dos sorvetes convencionais. Suas formulações só foram definidas após rigorosa pesquisa entre os melhores aromas existentes, sendo requisitos indispensáveis para um produto final idêntico ao sabor natural, totalmente isento de notas artificiais e compostas por uma coloração compatível com cada sabor.

A dosagem é 30 gramas por litro de calda, para sorvetes.

100Gr

1Kg

5Kg

10Kg

25Kg

Chocolate e Brigadeiro:

100Gr

1Kg

3Kg

8Kg

18Kg



BASES EM PÓ PARA SORVETES LINHA PREMIUM

Linha desenvolvida para elaboração de sorvetes com padrão de qualidade superior, adequada principalmente para sorveterias de alto nível bem como gelaterias.

Disponível nos sabores:

Crème Brûlée, Cappuccino, Laka (Chocolate Branco), Iogurte Grego, Café Caramelo, Caramelo Toffe e Limão Siciliano.



NOSSA HISTÓRIA

Uma empresa **criada em 1978** que rapidamente se consolidou no mercado goiano e se expandiu para o Distrito Federal e os estados do Tocantins, Maranhão, Pará, Pernambuco, Bahia, Mato Grosso, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, entre outros.

Através de uma filosofia de trabalho que visa surpreender e encantar o cliente com sinceridade, atendimento personalizado, assistência técnica profissional e um rígido controle de qualidade, a empresa conquistou 80% da preferência dos sorveteiros no Estado de Goiás e no Distrito Federal.

Com a dinâmica evolução do mercado a **Prosorvete** procura permanecer na vanguarda da tecnologia em produtos e serviços, investindo em capacitação profissional de seus colaboradores com programas contínuos de treinamento.

Nesses **40 anos** de trabalho, a **Prosorvete** desenvolveu um projeto de crescimento continuado para permanecer na liderança do mercado e se consagrou como a maior fábrica de produtos para sorvete do Centro-Oeste brasileiro.

Dentro dessa filosofia desenvolve uma variada linha de produtos de fabricação própria como: Base para sorvete de diversos sabores, liga neutra, emulsificante gel e em pó, imitação de cereja, pastas saborizantes e cobertura para sorvete.

Possui também revenda de insumos diversos como: Palitos, pazinhas, copos descartáveis, casquinha, chocolates em barra, castanha de caju, uva passas, ameixa seca, coco ralado, glucose, cascão, casquinhas e demais ingredientes necessários para o perfeito funcionamento de uma sorveteria.

Vendas:

(62) 3933-5555 / 0800-601-5555

www.prosorvete.com.br
contato@prosorvete.com.br

Av. Anhanguera nº 7426 St. dos Funcionários - Goiânia-GO - CEP - 74543-010

