

# 



## SOBRE A SINA CHEFF



Há 20 anos, a marca Sina Cheff vem crescendo e consolidando sua participação no mercado nacional. Esse crescimento está aliado a um árduo e persistente trabalho em melhoria de produtos, processos e serviços. Todos nossos esforços são norteados por uma visão que expressa as aspirações coletivas dos nossos colaboradores, acionistas e stakeholders.



**MISSÃO** 

"Integrados ao agronegócio, contribuir para o sucesso dos nossos clientes, oferecendo produtos e soluções de qualidade de forma competitiva e sustentável, com pessoas competentes e comprometidas."



VISÃO

"Ser uma empresa rentável, adotando as melhores práticas de gestão e governança."



**VALORES** 

Ética, Foco no Resultado, Respeito com Todos, Trabalho em equipe, Foco no Cliente, Qualidade, Segurança, Agilidade, Simplicidade, Responsabilidade social e ambiental

## NOSSA ATUAÇÃO



#### Indústria

Canal voltado para o transformador, composto por uma equipe especializada na aplicação dos nossos produtos. O Food Service Agrofoods atende todo o Brasil com produtos próprios para o pequeno, médio e grande transformador.

#### **Food Service**

A marca Sina Cheff também abastece o canal de vendas voltado para a indústria de alimentos. Muitos desenvolvimentos de produtos vem através desse canal que movimenta todo o negócio Agrofoods.





#### Sustentabilidade e Meio Ambiente

Ao longo desses anos de existência, buscamos fazer da Agrofoods uma empresa modelo em seu segmento, sempre respeitando os valores éticos, as questões socioambientais e todos os aspectos relacionados à qualidade.



WARGARIAS



#### **MARGARINAS ESPECIAIS**

As Margarinas **Sina Cheff Especiais** são desenvolvidas com ingredientes de qualidade e garantem alto desempenho nas aplicações e apresentam sabor e aroma suave de manteiga ideais para preparação de receitas doces e salgadas em panificação, confeitaria e food service.

#### Margarina para Folhados e Croissants

- Bloco de 2kg, embalagem flow pack, caixa com 6 unidades;
- Sachê 1,01kg caixa com 12 unidades;
- Prepara massas folhadas em geral, massas semifolhadas croissants e outras;
- Excelente resultado, qualidade superior;
- · Produto final com camadas bem definidas;
- Cresce 4 vezes o tamanho inicial da massa;
- · Consistência cremosa e mais firme;
- Suporta sequências de dobras sem descanso da massa;
- Excelente plasticidade e elasticidade da massa.







#### Margarina para Folhados e Croissants - Placa

- Economia de tempo, facilita o preparo da massa;
- Permite produzir diversas receitas diferentes, sendo folhadas e semi folhadas;
- Produto requintado, diferenciado e com ótimo custo benefício;
- Excelente rendimento, Lucro garantido! Alto potencial de giro.

### Margarina Uso Geral - 80% de lipídios sem sal

- Sachê 1,01kg caixa com 12 unidades;
- Ideal para food service, culinária, panificação confeitaria e refeições em geral;
- Excelente desempenho na produção de pães e bolos;
- · Aroma e sabor de manteiga;
- Embalagem ideal para o food service.



#### Ficha Técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN	NCM	PALETIZAÇÃO
50010157	MARGARINA FOLHADOS E CROISSANTS 80% LIPÍDIOS - COM SAL	CAIXA COM 12 SACHÊS DE 1,01kg	7898947056593	17898947056590	15171000	64 caixas: Lastro 8 / Altura 8
50010173	MARGARINA FOLHADOS E CROISSANTS 80% LIPÍDIOS - BLOCO	CAIXA COM 6 BLOCOS DE 2kg	7898947056586	17898947056583	15171000	64 caixas: Lastro 8 / Altura 8
50010174	MARGARINA FOLHADOS E CROISSANTS 80% LIPÍDIOS - PLACA	CAIXA COM 6 PLACAS DE 2kg	7898621560187	17898621560184	15171000	72 caixas: Lastro:12 / Altura:6
50010093	MARGARINA USO GERAL 80% LIPÍDIOS - SEM SAL	CAIXA COM 12 SACHÊS DE 1,01kg	7898947056562	17898947056569	15171000	64 caixas: Lastro 8 / Altura 8

Armazenagem: manter em local fresco e seco. Validade: 270 dias. Após aberto, consumir em até 30 dias.

#### **MARGARINAS**

As Margarinas **Sina Cheff Uso Geral** são desenvolvidas com ingredientes de qualidade e garantem alto desempenho nas aplicações e apresentam sabor e aroma suave de manteiga ideais para preparação de receitas doces e salgadas em panificação, confeitaria e food service.



#### Margarina Uso Geral - 50% e 80% de lipídios

- Balde de 15kg com sal (50%/80%) e sem sal (80%);
- Fórmulas específicas para região Norte, Nordeste e Centro-Oeste;
- Ideal para receitas de panificação, confeitaria e food service;
- · Aroma e sabor de manteiga;
- Proporciona maior volume ao produto final;
- Confere maciez e maleabilidade em máquina.







#### Ficha Técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN	ИСМ	PALETIZAÇÃO
50010019	MARGARINA 80% LIPÍDIOS COM SAL (FORMULAÇÃO N/NE)	BALDE 15 kg	7898947056166	**	15171000	64 baldes Lastro:16 / Altura:4
50010043	MARGARINA 80% LIPÍDIOS SEM SAL	BALDE 15 kg	7898947056173	**	15171000	64 baldes Lastro:16 / Altura:4
50010044	MARGARINA 50% LIPÍDIOS COM SAL	BALDE 15 kg	7898947056203	**	15171000	64 baldes Lastro:16 / Altura:4
50010128	MARGARINA 80% LIPÍDIOS COM SAL (FORMULAÇÃO SUL/SE)	BALDE 15 kg	7898947056166	**	15171000	64 baldes Lastro:16 / Altura:4
50010183	MARGARINA 80% LIPÍDIOS SEM SAL ZT	CAIXA 24 kg	7898621560217	**	15171000	40 caixas Lastro:10 / Altura:4
50010198	MARGARINA 80% LIPÍDIOS SEM SAL	CAIXA 24 kg	7898947056555	**	15171000	40 caixas Lastro:10 / Altura:4
50010199	MARGARINA 80% LIPÍDIOS COM SAL	CAIXA 24 kg	7898947056548	**	15171000	40 caixas Lastro:10 / Altura:4

Armazenagem: manter em local fresco e seco, ao abrigo de luz. Validade: 270 dias. Após aberto, consumir em até 30 dias.



CO PARISON OF THE STATE OF THE

#### **GORDURAS VEGETAIS**

Ideal para frituras, pães de queijo, biscoitos e pães industriais!





#### **Gordura Vegetal Fry 32**

- Excelente resistência à oxidação e ao aquecimento prolongado.
- Para pães de queijo, biscoitos e pães industriais;
- · Neutra, não interfere no sabor dos alimentos;
- Ideal para qualquer tipo de fritura;
- Balde 14,5kg;



#### **Gordura Vegetal**

- Mais de 18 tipos de gorduras para aplicações diversas;
- · Caixa com 20kg, 24kg;
- Ideal para indústria, panificação, confeitaria e refeições;
- Preparo de pré-misturas, biscoitos, pães, recheio de waffer, sorvetes, chocolates, doces e balas mastigáveis;
- Pode ser utilizada para frituras;
- Excelente estabilidade, aparência uniforme e ótima cristalização.



#### Ficha Técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	VALIDADE	EAN	NCM	PALETIZAÇÃO
52070001	GORDURA VEGETAL FRY 32	BALDE 14,5 kg	6 MESES	7898621560118	15162000	64 baldes Lastro: 16/ Altura: 4
50010040	GORDURA VEGETAL 36	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898947056043	15162000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
50010041	GORDURA VEGETAL 38	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898947056050	15162000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
50050007	GORDURA VEGETAL 38 LT	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898621560064	15162000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
50010074	GORDURA VEGETAL 39 E	CAIXA 20 kg	6 MESES	7898947056975	15162000	50 caixas Lastro: 10/ Altura: 5
50010048	GORDURA VEGETAL 46	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898947056777	15162000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
50010184	GORDURA VEGETAL WF-48 LT	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898621560231	15162000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
50010188	GORDURA VEGETAL MILKY 45 ZT	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898621560224	15162000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4

Armazenagem: manter em local fresco seco e longe de fonte de calor.

\*Após aberto, consumir em até 30 dias.



CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF

#### **ÓLEOS VEGETAIS**

Alta estabilidade e excelente rendimento para frituras em geral (imersão e aspersão), massas e pães industriais.





#### Óleo Fry Algodão

- Balde 14,5kg;
- Frituras mais sequinhas, crocantes, bonitas;
- Para frituras em geral (imersão e aspersão), massas e pães industriais;
- · Alto rendimento e estabilidade no processo;
- · Maior resistência a altas temperaturas;
- · Apelo de saudabilidade;
- · Líquido levemente pastoso, não vaza no balde;
- Livre de gordura parcialmente hidrogenada.

#### Óleo de Palma

- P38 e P38F;
- · Caixa 24kg e granel;
- Frituras em geral, não faz fumaça (P38F);
- Preparo de massas de biscoitos, doces, recheios soft, e balas mastigáveis (P38);
- · Maior resistência a altas temperaturas;
- 0% gorduras trans, Ômega 3 e 6 e vitamina E.





#### Óleo vegetal para frituras Sebella Fry

Sebella Fry é um produto elaborado em uma composição especial para profissionais que necessitam de alta performance em suas frituras. O produto foi aditivado com antiespumante e antioxidante, para garantir melhores resultados e rendimento.

- Frituras saborosas crocantes e fresquinhas (Pasteis, batatas fritas e porções);
- Aditivado com antiespumante e antioxidante para garantir melhores resultados e rendimento;
- Não interfere no sabor dos alimentos;
- Maior rendimento, menos espuma e ótimos resultados;
- Livre de gordura parcialmente hidrogenada.

#### Ficha Técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	VALIDADE	EAN	DUN	NCM	PALETIZAÇÃO
52030007	ÓLEO DE PALMA P 38	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898621560132	**	15119000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
52030008	ÓLEO DE PALMA P 38F	CAIXA 24 kg	6 MESES	7898621560149	**	15119000	40 caixas Lastro: 10/ Altura: 4
52030010	ÓLEO VEGETAL PARA FRITURAS SEBELLA FRY	BALDE 15,8 L	6 MESES	7898621560170	**	15079090	64 baldes Lastro: 16/ Altura: 4
50030039	ÓLEO SINA CHEFF FRY ALGODÃO	BALDE 14,5 kg	6 MESES	7898621560125	**	15122910	64 baldes Lastro: 16/ Altura: 4

Armazenagem: manter em local fresco seco e longe de fonte de calor.

<sup>\*</sup>Após aberto, consumir em até 30 dias.



# 

#### CREME CULINÁRIO

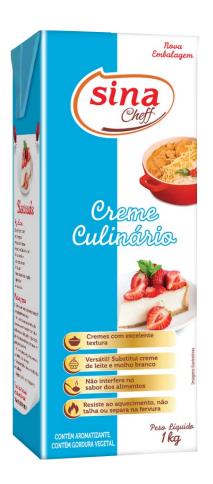
**Prático e versátil!** Substitui perfeitamente o creme de leite nas receitas doces e salgadas;

Aplicações: molhos de strogonoff, massas, recheios cremosos de salgadinhos, quiches e tortas salgadas, patês, cremes para recheio e cobertura de tortas, ganache e outros produtos de confeitaria e muito mais!

Menos desperdício: utilização integral do produto, não gruda no saco plástico;

Embalagem diferenciada e segura: 7 camadas protetoras, 100% reciclável e baixo volume de lixo:





#### Creme Culinário 1 kg



#### **VANTAGENS X CREME DE LEITE:**

√ NÃO TALHA;

- 1/ ACEITA APLICAÇÃO EM BASES ÁCIDAS;
- 1/ MAIOR RESISTÊNCIA AO CALOR;
- √ EXCELENTE CUSTO X BENEFÍCIO.
- 1/ PODE SER CONGELADO APÓS APLICADO;

#### Ficha técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN	NCM	PALETIZAÇÃO
50010161	CREME CULINÁRIO	CAIXA COM 12 kg (12X1kg)	7898947056845	17898947056842	21069090	90 caixas Lastro:15 / Altura:6







sina\_alimentos



Sina Alimentos 🕞





