



COLOR ANDINA

foods

CATÁLOGO INDUSTRIAL

2025.2



ESPECIARIAS



Urucum

O condimento colorífico (colorau) é preparado à base de sementes de urucum trituradas ao pó fino, misturado com o pó de fubá e óleo. Dá cor aos alimentos sem modificar o sabor. Pode ser usado em arroz, farofas e molhos. É uma mistura de fubá, óleo de soja e urucum. Use-o para dar uma leve coloração vermelho alaranjado ao arroz e frango.

Também utilizado na confecção de pastas de queijo, molhos cremosos e farofa.

Validade: 24 meses

Ingredientes: Urucum/Colorau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Embalagem:

Sacos de 1kg ou 20kg, polietileno atóxico.





Cúrcuma (alçafrão da terra)

A Cúrcuma COLOR ANDINA, é diferente de tudo que você já provou! Ela é 100% pura, sem misturas de aditivos estranhos aos produtos. De produção agroecológica sustentável oriunda da agricultura familiar, seca ao sol, preservando os nutrientes do produto. Toda força energia do ingrediente é preservado. Usos na culinária: em cozidos, sopas, ensopados, molhos, peixes, pratos à base de feijão, massas, frango, batatas, pães. Deve ser dissolvido em um caldo quente antes de ser incorporado a uma receita.

Validade: 24 meses

Ingredientes: Cúrcuma/Açafrão da terra em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Embalagem:

Sacos de 1kg ou 10kg, polietileno atóxico.



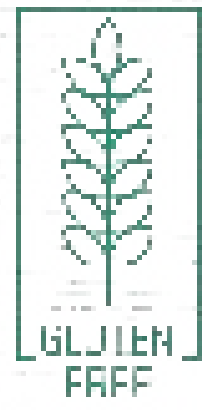
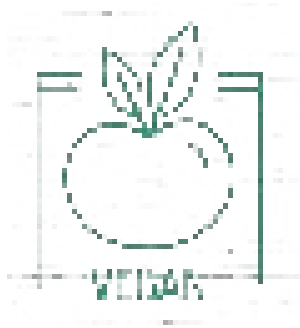
A still life composition on a rustic wooden surface. In the upper left, two green cacao leaves are positioned above a broken chocolate bar and a single chocolate square. The chocolate is dark and has a dusting of brown powder. In the lower left, a small brown bowl is filled with cacao nibs, with more nibs scattered on the wooden surface around it. On the right side, a large, open cacao pod is shown, revealing its thick, yellowish-brown husk and the white, fleshy interior containing several cacao beans. The text "CACAU SELVAGEM" is centered over the image in a white, serif font.

CACAU SELVAGEM



Cacau selvagem

- Super exclusivo
- Sabor intenso
- Com manteiga de cacau preservada



SKU	DESCRIÇÃO	QTDE	EMBALAGEM	EAN	VAL	CLASS.FISCAL
70.14	Cacau Selvagem	1,0 Kg	Saco Plast Trans Pp	0735201110233	24 meses	1805.00.00
70.11	Cacau Selvagem	25 Kg	Kraft + PeBd	0602883445420	24 meses	1805.00.00

Embalagem:
Sacos de 1kg ou 25kg,
polietileno atóxico.





ADOÇANTES



Glicosídeos de steviol (reba)

Adoçante Stévia em Pó 100% natural, sem sabor residual amargo ou retrogosto. Conheça a Stévia Color Andina: zero açúcar, poder adoçante 300 vezes mais que o açúcar convencional, direto da Amazônia Boliviana.

Ingredientes: Esteviosídeo, rebaudiosídeo A, C e matéria orgânica da folha pulverizada. Originados de plantas não GMO.

Dosagem recomendada em processos de fabricação:
A dosagem ideal a ser utilizada varia de acordo com a aplicação e deve ser estabelecida através de testes práticos usando dosagem muito baixa, e experimentação.
Para testes iniciais, recomenda-se dosagem entre 0,01 e 0,05% do Adoçante Stévia Color. Produto 100% puro, alto poder de dulçor.

SKU	DESCRIÇÃO	QTDE	EMBALAGEM	EAN	VAL	CLASS.FISCAL
50.17	Stevia Color (uso industrial)	1,0 Kg	StandUp Pet + Poli	0700083456397	24 meses	1212.99.10
50.18	Stevia Color (uso industrial)	5,0 Kg	StandUp Pet + Poli	0700083456403	24 meses	1212.99.10
50.20	Stevia Color (uso industrial)	0,25Kg	StandUp Pet + Poli	0602883445284	24 meses	1212.99.10

Validade: 24 meses

Embalagem:
Sacos de 1kg
polietileno atóxico.





Taumatina

É uma proteína derivada de um fruto avermelhado, uma planta tropical africana, conhecida como *Thaumatococcus Daniellii*, cuja fruta contém grandes e brilhantes sementes pretas, as quais são envolvidas por uma geléia transparente. Daí vem o extrato doce para o nosso adoçante.

Qual é a origem da Taumatina? Originária do Oeste da África e, segundo histórias, foi utilizada por um cirurgião britânico no exército Africano; quando retornou a Londres, levou a espécie para pesquisas. Anos após, o fruto ficou conhecido como a substância mais doce do mundo e foi mencionado em registros como 3000 vezes mais doce que o açúcar comum, sem calorias e sem riscos para o organismo, pois é metabolizada como uma proteína. Com índice glicêmico zero, a Taumatina é natural, considerada a melhor alternativa para que diabéticos possam voltar a sentir o sabor doce.

Benefícios da Thauma-Color Green Sugar: A Thauma-Color Green Sugar possui índice glicêmico zero, excelente para adoçar alimentos, por se tratar de uma proteína que pode ser utilizada por diabéticos, auxiliar na perda de peso, reduzir o sabor amargo dos alimentos e uma maior palatabilidade.



Taumatina

Thauma-Color Green Sugar totalmente natural:
Não existe restrições de uso, incluindo: diabéticos, fenilcetonúricos e gestantes.

Dosagem recomendada em processos de fabricação:
A dosagem ideal a ser utilizada varia de acordo com a aplicação e deve ser estabelecida através de testes práticos usando dosagem muito baixa, e experimentação. Para testes iniciais, recomenda-se dosagem entre 0,01 e 0,03% da Thauma-Color Green Sugar. Produto 100% puro, alto poder de dulçor.

Validade: 24 meses

Apresentação: 0,50g; 0,200g; 0,500 kg

SKU	DESCRIÇÃO	QTDE	EMBALAGEM	EAN	VAL	CLASS.FISCAL
150.01	Taumatina ThaumaColor	0,500g	StandUp Pet + Poli	0735201110288	24 meses	3504.00.90
150.02	Taumatina ThaumaColor	0,200g	StandUp Pet + Poli	0735201110165	24 meses	3504.00.90
150.03	Taumatina ThaumaColor	0,50g	StandUp Pet + Poli	0700083456328	24 meses	3504.00.90

- **100% Pura**
- **Adoça 3mil vezes mais que o açúcar comum**
- **Melhor custo benefício do mercado**





Adoçante culinário

Não deixa sabor de adoçante em suas preparações (bolos, tortas, assados de uma maneira geral), o bolo ao final, fica dourado e não murcha ao esfriar. Resistente a altas temperaturas e é rico em fibras.

STÉVIA COLOR FORNO & FOGÃO tem a combinação perfeita de ingredientes, que não causa efeito laxativo ou gera incômodos gastrointestinais, em suas doses recomendadas.

INGREDIENTES NATURAIS: Fibra de milho solúvel, edulcorantes naturais: Eritritol e Glicosídeos de Esteviol (Stévia Color), taumatina, e antiumectante dióxido de silício. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

MODO USO/EQUIVALÊNCIA: Basta substituir a medida de açúcar utilizada em sua receita, pela mesma medida do adoçante Forno e Fogão Stévia Color.

SKU	DESCRIÇÃO	QTDE	EMBALAGEM	EAN	VAL	CLASS.FISCAL
140.04	Adoçante Culinário forno e fogão	1 Kg	StandUp Pet + Poli	602883445338	24 meses	2938.90.90

Validade: 24 meses.

Apresentação: 1kg.





MACA PERUANA





Maca Peruana

A Maca Peruana (*Lepidium meyenii* Walpé Brassicaceae) é uma raiz nativa da cordilheira Andina da Bolívia, Peru e Equador, é um alimento que faz parte da dieta dos povos andinos produzida a mais de 4.000 metros de altitude há milhares de anos. Maca Peruana é uma raiz da família do nabo, do repolho e do agrião, rica em alcaloides, flavonoides e glicosídeos.

SKU	DESCRIÇÃO	QTDE	EMBALAGEM	EAN	VAL	CLASS.FISCAL
60.05	Maca Peruana Amarela 2 kg	2 Kg	Kraft + PeBd	0700083456304	24 meses	1106.20.00
60.06	Maca Peruana Black 2 Kg	2 Kg	Kraft + PeBd	0700083456298	24 meses	1106.20.00
60.16	Maca Peruana Red 2 Kg	2 Kg	Kraft + PeBd	0700083456281	24 meses	1106.20.00
60.17	Maca Peruana Trio 2 Kg	2 Kg	Kraft + PeBd	0700083456366	24 meses	1106.20.00

60.43	Maca Peruana Amarela 20 Kg	20 Kg	Kraft + PeBd	0735201110196	24 meses	1106.20.00
60.44	Maca Peruana Black 20 Kg	20 Kg	Kraft + PeBd	0735201110202	24 meses	1106.20.00
60.45	Maca Peruana Red 20 Kg	20 Kg	Kraft + PeBd	0700083456342	24 meses	1106.20.00



COLOR ANDINA

foods

*Paixão
pelo natural*

www.colorandinafoods.com.br

 *@colorandinafoods*

 *@colorandinafoods*

 *@colorandinafoods*

 *(11) 93011.0400*

Onde estamos:

- + de 20 redes de supermercados;
- + de 200 farmácias;
- Em todos os estados do Brasil;
- + de 2.000 lojas especializadas;
- Todas as grandes plataformas online.

E-mail: comercial@colorandinafoods.com.br

