



# SANTO ÓLEO



# CATÁLOGO de produtos

# Quem somos

**A Santo Óleo é uma indústria voltada para alimentos saudáveis, ricos em qualidade e sabor.**

A escolha da nossa matéria prima passa por um processo rigoroso de controle de qualidade, mantendo assim todas as propriedades nutritivas no produto final.



**Esse 1% representa a verdade que nos move: tudo aquilo que já é natural e saboroso, pode ficar ainda mais.**

Proporcionar aquela sensação boa de estar em dia com você e seu corpo é a vontade que está no nosso DNA e o desejo de fazer o melhor, sempre!

Sabe como é, cada **UM** faz a diferença.

**De 1% em 1% a gente muda o mundo.**

EMBAIXADOR SANTO ÓLEO

## Kaique Cervany

Atleta profissional de crossfit, estudante de nutrição, palestrante e influenciador. Possui diversos títulos importantes na modalidade. Vem conquistando cada vez mais notoriedade e autoridade nas redes sociais, quando o assunto é prática esportiva, nutrição e vida saudável!

- Campeão brasileiro TCB 2019
- Campeão Copa Sur - 2023
- Campeão Sul Americano - 2023

**esporte**  
**saúde / bem estar**  
**lifestyle**  
**beauty**



“O melhor óleo  
de coco do Brasil!”

Kaique Cervany



# Óleo de Coco da Polpa

- ✓ Acidez de 0,1%
- ✓ Prensado a frio
- ✓ Sem conservantes e aditivos

- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Extra virgem

**NOVO**



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS FLEXÍVEIS DE **100ML E 400ML.**

EMBALAGENS DE VIDRO DE **200ML E 500ML.**

EMBALAGEM EM PET DE **1L**

BALDE DE **3,2L.**

SPRAY DE **100ML**

## Benefícios do Óleo de Coco Extraído da Polpa

**Extração da polpa:** preserva o sabor autêntico e o aroma característico da fruta, perfeito para realçar receitas.

**Rico em ácido láurico:** esse nutriente é capaz de matar vírus, fungos e bactérias do nosso corpo, aumentando a imunidade.

**Rico em TCM (Triglicerídeos de Cadeia Média):** melhora o funcionamento do cérebro, da memória e contribui para a prevenção e tratamento do Alzheimer.

**Poder anti-inflamatório e antioxidante:** diminui a resistência à insulina, combate os radicais livres e o envelhecimento precoce.

**Melhora o funcionamento do intestino:** previne a constipação e melhora a absorção de vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K).



## Como usar

**Cozinha:** resiste ao calor, ideal para refogados, grelhados e frituras leves.

**Substituto de manteiga ou óleos comuns:** use no preparo de pães, bolos e panquecas, para receitas mais saudáveis.

**Bebidas:** experimente no café ou adicione em vitaminas e shakes.

**Cosmético natural:** pode ser usado na pele do corpo e rosto e nos cabelos para uma hidratação natural e profunda.

**Saúde cardiovascular:** contribui para o equilíbrio dos níveis de colesterol, reduzindo o colesterol ruim e aumentando o colesterol bom.

**Efeito termogênico:** gera energia, sem aumentar glicose e insulina no sangue e favorecendo o emagrecimento.

**Uso Cosmético:** teste em uma pequena área da pele antes de uso completo para garantir compatibilidade.

# Óleo de Coco da Película

Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS FLEXÍVEIS DE 15ML, 100ML, 500ML E 1L.

EMBALAGENS DE VIDRO DE 200ML E 500ML.

EMBALAGEM SPRAY DE 200ML.

BALDE DE 3,2L.

- ✓ Acidez de 0,3%
- ✓ Prensado a frio
- ✓ Sem conservantes e aditivos

- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Extra virgem



## Benefícios do Óleo de Coco Extraído da Película

**Extração da película:** feito a partir da película do coco, que é a membrana próximo a casca, preserva um sabor e aroma mais suave.

**Melhora a imunidade:** o ácido láurico possui propriedades antimicrobianas, que fortalecem as defesas do corpo.

**Rico em Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM):** ajuda no emagrecimento fornecendo energia rápida, ideal para dietas de baixa ingestão de carboidratos e para praticantes de atividade física.

**Poder anti-inflamatório e antioxidante:** diminui a resistência à insulina, combate os radicais livres e o envelhecimento precoce.

**Saúde Intestinal:** previne a constipação e melhora a absorção de vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K).



## Como usar

**Cozinha:** ideal para refogados, grelhados e frituras leves, podendo ser usado em fogo alto.

**Use nas receitas:** substitui a manteiga, margarina e óleos comuns nas receitas como pães, bolos, panquecas, etc.

**Turbine sua bebida:** adicione no café, vitaminas e shakes para mais energia e disposição.

**Cuidados pessoais:** pode ser usado para hidratar a pele do corpo e rosto e nos cabelos.

**Saúde do cérebro:** contribui para a prevenção e tratamento do Alzheimer.

**Uso Cosmético:** Teste em uma pequena área da pele antes de uso completo para garantir compatibilidade.



# Óleo de Coco Sem Sabor

Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM FLEXÍVEL DE 100ML.

EMBALAGENS DE VIDRO DE 200ML E 500ML.

EMBALAGEM EM PET DE 1L.

BALDE DE 3,2L.

SPRAY DE 100ML.

SEM SABOR, SEM CHEIRO,  
**SEM DESCUPA  
PARA NÃO USAR!**

- ✓ Acidez de 0,2%
- ✓ Prensado a frio
- ✓ Sem conservantes e aditivos
- ✓ Sem alergênicos

**NOVO**



## Benefícios do Óleo de Coco Sem Sabor

**Versatilidade culinária:** perfeito para quem busca um óleo saudável sem interferir no sabor dos alimentos.

**Rico em ácido láurico:** aumenta a imunidade e defesa do organismo contra vírus, bactérias e fungos.

**Saúde cerebral:** fortalece a memória e função cognitiva, contribuindo para a prevenção e tratamento do Alzheimer.

**Fonte de energia:** os triglicerídeos de cadeia média (TCM) são gorduras rapidamente metabolizadas pelo fígado, gerando energia rápida ao corpo.

**Poder anti-inflamatório e antioxidante:** previne resistência à insulina, diabetes e o envelhecimento precoce.

**Funcionamento do intestino:** previne a constipação e ajuda na absorção de nutrientes.



## Como usar

**Preparos culinários:** ideal para refogar, grelhar e fritar alimentos de maneira saudável, sem alterar o sabor das receitas.

**Bebidas e Vitaminas:** adicione a shakes e smoothies para aumentar o valor nutricional sem alterar o gosto.

**Assados e Sobremesas:** use em bolos, tortas e pães.

**Uso Cosmético:** aplique na pele e cabelos como hidratante ou use como removedor de maquiagem.

**Uso Cosmético:** Teste em uma pequena área da pele antes de uso completo para garantir compatibilidade.

**Auxilia no Controle do colesterol:** contribui para o equilíbrio dos níveis de colesterol, promovendo saúde cardiovascular.

# Óleo de Coco Defumado

DUPLAMENTE DEFUMADO À LENHA

- ✓ Dupla Defumação
- ✓ Prensado a frio
- ✓ Sem conservantes e aditivos

- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Vegano

LANÇAMENTO



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE VIDRO DE 100ML

## Benefícios do Óleo de Coco Defumado

**Sabor defumado natural e elegante:** traz notas reais de fumaça, sem aromas artificiais, elevando qualquer receita com um toque gourmet.

**100% natural e puro:** feito apenas com óleo de coco e defumação controlada com lenhas selecionadas. Sem aditivos, sem conservantes, sem mistério.

**Dupla defumação controlada:** processo em dois estágios que garante intensidade equilibrada, aroma limpo e zero amargor.

**Versatilidade na cozinha:** substitui manteiga e outros óleos, adicionando personalidade a pratos simples e sofisticados.

**Vegano e sem alergênicos:** ideal para diferentes dietas e restrições alimentares.



## Como usar

**Carnes e grelhados:** use para finalizar steaks, hambúrgueres, frango ou legumes grelhados. Pouca quantidade já faz toda a diferença.

**Refogados e salteados:** comece a receita com uma colher para criar base de sabor defumado natural.

**Molhos e finalizações:** experimente em maioneses, vinagretes, manteigas veganas e molhos para salada.

**Receitas vegetarianas e veganas:** dá profundidade e sensação de “sabor de fogo” em pratos sem ingredientes de origem animal.

**Toque de chef:** finalize pratos prontos com algumas gotas antes de servir para aroma e impacto imediato.



Novos Óleos Especiais

Ômega



Ômega



Ômega



# óleo de **LINHAÇA** dourada



Acidez  
abaixo de  
**0,8%**



Não  
**Refinado**



Prensado  
a frio



Sem  
**alergênicos**

## RICO EM **Ômega 3**



Acesse e  
descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE  
VIDRO DE **200ML**.

## Benefícios do Óleo de Linhaça Dourada

**Rico em Ômega 3:** ajuda a reduzir inflamações, melhorar a saúde cardiovascular e equilibrar os níveis de colesterol e glicemia.

**Ação antioxidante:** combate os radicais livres, contribuindo para a saúde da pele e retardando o envelhecimento celular.

**Auxilia na saúde hormonal:** excelente aliado para o bem-estar feminino, pois contém lignanas que podem ajudar no equilíbrio hormonal.

**Fortalece o sistema imunológico:** Auxilia as defesas naturais do corpo, ajudando na prevenção de doenças.

**Saúde cerebral:** promove a função cognitiva e ajuda na manutenção de um cérebro saudável.

## Como usar

**Saladas e molhos:** use como tempero para saladas, trazendo mais sabor e benefícios para o seu prato.

**Vitaminas e sucos:** adicione uma colher de chá ao seu suco ou vitamina para um toque saudável.

**Pães e torradas:** regue uma pequena quantidade em pães ou torradas para um café da manhã nutritivo.

**Finalização de pratos quentes:** utilize como toque final em sopas, cremes e pratos quentes, evitando aquecer diretamente para preservar os nutrientes.

**Atenção:** Não deve ser aquecido para o preparo de alimentos. O aquecimento pode reduzir os benefícios do óleo, pois degrada os ácidos graxos essenciais.



# óleo de GERGELIM



Não perde as  
propriedades  
ao aquecer



Acidez  
abaixo de  
0,8%



Não  
Refinado



Prensado  
a frio



Sem  
alergênicos

## RICO EM Ômega 6



Acesse e  
descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE  
VIDRO DE 200ML.

## Benefícios do Óleo de Gergelim

**Rico em Ômega 6:** contribui para a saúde da pele e dos cabelos, além de auxiliar na redução de inflamações.

**Saúde articular:** ajuda a manter as articulações saudáveis, devido às suas propriedades anti-inflamatórias.

**Ação antioxidante:** contém sesamina e sesamolina, compostos antioxidantes que ajudam a combater os radicais livres e proteger as células.

**Fortalece o sistema imunológico:** dá suporte às defesas do organismo e contribui para uma saúde geral equilibrada.

**Controle do colesterol:** pode ajudar a equilibrar os níveis de colesterol, promovendo a saúde cardiovascular.

**Controle da glicemia:** ajuda a regulação saudável do açúcar no sangue, o que é especialmente importante para as pessoas com diabetes.

## Como usar

**Saladas e molhos:** use como tempero, adicionando um toque nutritivo ao seu prato.

**Refogados leves:** ideal para finalizar vegetais refogados, realçando o sabor com suavidade.

**Massas e arroz:** experimente regar uma pequena quantidade em pratos de massas ou arroz para um aroma único.

**Sopas e cremes:** adicione como toque final em sopas e cremes para potencializar o sabor e os benefícios.



# óleo de ABACATE



Não perde as  
propriedades  
ao aquecer



Acidez  
abaixo de  
0,5%



Não  
Refinado



Prensado  
a frio



Sem  
alergênicos

## ^ RICO EM Ômega 9



Acesse e  
descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE  
VIDRO DE 200ML.

## Benefícios do Óleo de Abacate

**Rico em Ômega 9:** contribui para a saúde cardiovascular, ajudando a equilibrar os níveis de colesterol e previne a pressão alta.

**Ação antioxidante:** combate o excesso de radicais livres, que são os responsáveis pelos danos às células da pele, prevenindo, assim, a flacidez e o envelhecimento precoce.

**Ação Anti-inflamatória:** auxilia na redução de inflamações, contribuindo para combater a resistência à insulina, diabetes e protege as células do sistema nervoso central.

**Fortalece o sistema imunológico:** ajuda a proteger o corpo contra doenças e infecções.

**Promove a saúde ocular:** Rico em luteína, que ajuda a prevenir danos oculares e protege a visão.

## Como usar

**Saladas e vegetais:** Use como tempero para suas saladas, fornecendo um sabor suave e benefícios nutricionais.

**Pães e torradas:** Experimente regar sobre pães ou torradas como uma alternativa saudável à manteiga ou margarina.

**Grelhar, assar e cozinhar:** use para preparo de carnes, vegetais, arroz, refogados, massas, entre outros.

**Vitaminas e sucos:** Adicione ao preparo de smoothies para turbinar a ingestão de nutrientes.





# Linha Seca

# Açúcar de Coco

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Sem conservantes e aditivos

- ✓ Não refinado



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE E FECHA FÁCIL DE **200G**.



## Benefícios do Açúcar de Coco

**Baixo índice glicêmico:** proporciona uma liberação gradual de energia, evitando picos de glicose no sangue.

**Rico em nutrientes naturais:** contém minerais como potássio, ferro, zinco e magnésio, além de vitaminas do complexo B.

**Alternativa saudável ao açúcar refinado:** não passa por processos químicos, mantendo seus nutrientes naturais.

**Sabor delicado e versátil:** Seu leve toque caramelizado combina com diversas receitas e bebidas.

**Sustentável:** produzido de forma ecológica, com menor impacto ambiental em comparação a outros açúcares.

## Como usar

**Café, chá e bebidas quentes:** substitua o açúcar comum para adoçar bebidas, realçando os sabores.

**Sobremesas e panificação:** use em bolos, tortas, cookies e outras receitas, conferindo um sabor natural e caramelizado.

**Preparos do dia a dia:** ideal para adoçar iogurtes, mingaus, vitaminas e molhos.

**Coquetéis e smoothies:** experimente como um adoçante natural em drinks e bebidas saudáveis.

**Substituição na cozinha:** pode ser usado na mesma proporção que o açúcar refinado em qualquer receita.

# Alfarroba em pó

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Sem conservantes e aditivos



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE E FECHA FÁCIL DE **200G**.



## Benefícios da Alfarroba em Pó

## Como usar

**Substituto do cacau:** possui sabor semelhante, porém com menos gordura, menos caloria.

**Sem cafeína:** ideal para pessoas com restrições e sensibilidade ao consumo de cafeína.

**Rica em fibras:** auxilia na saúde intestinal e promove maior sensação de saciedade.

**Naturalmente doce:** contém açúcares naturais, reduzindo a necessidade de adição de açúcares em receitas.

**Fonte de antioxidantes:** ajuda a combater os radicais livres, contribuindo para a saúde celular.

**Sem alérgenos:** livre de glúten e lactose, sendo uma opção inclusiva para diversas receitas.

**Substitua o cacau:** utilize em receitas como bolos, cookies, panquecas e sobremesas para um toque saudável.

**Bebidas quentes:** adicione ao leite ou bebidas vegetais para criar uma deliciosa alternativa ao chocolate quente.

**Smoothies e vitaminas:** misture em shakes ou smoothies para um sabor chocolateado com mais nutrientes.

**Substituição:** Use na proporção de 1:1 em receitas que pedem cacau em pó.

**Combinações:** potencializa o sabor combinando com especiarias como canela ou baunilha.



# BIO Mais FIBRAS

PÓ PARA PREPARO DE ALIMENTO À  
BASE DE BIOMASSA DE BANANA VERDE

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Fontes de Triptofano
- ✓ Rico em Fibras

- ✓ Sem conservantes e aditivos



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE E FECHA FÁCIL DE 200G.



## Benefícios da **BIC Mais Fibras**

## Como usar

**Rico em amido resistente:** contribui para a saúde do intestino, aumentando bactérias boas e reduzindo as ruins. Indicado para pessoas com constipação, disbiose e inflamações intestinais.

**Contribui para o emagrecimento:** promove sensação de saciedade por longas horas.

**Rico de fibras:** proporciona maior saciedade, auxiliando no controle de peso e na saúde digestiva.

**Auxiliar no controle glicêmico:** devido a lenta digestão, evita picos de glicose e insulina no sangue, sendo uma ótima opção para pessoas diabéticas e com resistência a insulina.

**Saúde cardiovascular:** ajuda a reduzir a absorção de gorduras, prevenindo o doenças cardiovasculares, colesterol alto, infarto, aterosclerose e angina.

**Bebidas e shakes:** misture em sucos, vitaminas e smoothies para uma dose extra de nutrientes, emulsão e cremosidade.

**Receitas dalgadas:** acrescente em sopas, caldos e purês para enriquecer o valor nutricional.

**Panificação e sobremesas:** use como espessante ou substituto parcial de farinha em bolos, tortas e cookies.

**Complemento alimentar:** polvilhe em iogurtes, mingaus ou frutas picadas para uma refeição balanceada.

**Porção Ideal:** Consuma de 1 a 2 colheres de sopa (10 a 20 g) por dia, conforme a necessidade.



# Farinha de Coco Branca

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem alergênicos

- ✓ Rica em fibras
- ✓ Sem conservantes e aditivos



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE E FECHA FÁCIL DE 200G.



## Benefícios da Farinha de Coco Branca

## Como usar

**Rica em fibras:** ajuda na saúde digestiva e proporciona maior sensação de saciedade.

**Sem glúten:** opção para pessoas com alergia, intolerância ao glúten e doença celíaca.

**Baixo índice glicêmico:** promove liberação gradual de energia, ajudando no controle da glicose.

**Rica em nutrientes:** contém proteínas, ferro e gorduras saudáveis.

**Versatilidade culinária:** funciona como alternativa saudável em receitas doces e salgadas.

**Substituto de Farinhas Tradicionais:** use em receitas como pães, bolos, panquecas e tortas, substituindo a farinha comum.

**Espessante Natural:** adicione em sopas, molhos e purês para obter maior cremosidade.

**Bebidas e Vitaminas:** misture em shakes e smoothies para um toque nutritivo e espessura extra.

**Refeições Saudáveis:** polvilhe sobre frutas, iogurtes ou mingaus para enriquecer a refeição com fibras.

**Proporção nas Receitas:** utilize integralmente ou em combinação com outras farinhas saudáveis.

**Hidratação Necessária:** aumente a quantidade de líquidos na receita ao utilizar a Farinha de Coco, devido à sua alta capacidade de absorção.



# Farinha de Coco Marrom

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem alergênicos

- ✓ Rica em fibras
- ✓ Sem conservantes e aditivos



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE E FECHA FÁCIL DE 200G.



## Benefícios da Farinha de Coco Marrom

## Como usar

**Rica em fibras:** contribui para a saúde intestinal, promovendo maior saciedade e equilíbrio digestivo.

**Fonte natural de nutrientes:** mantém os benefícios nutritivos do coco, incluindo minerais como potássio e ferro.

**Sem glúten:** perfeita para pessoas com restrições alimentares ou em dietas especiais.

**Aroma e sabor delicado de coco:** realça receitas com um leve toque tropical e uma textura diferenciada.

**Sustentável e natural:** produzida a partir da película do coco, sem aditivos ou processo químico.

**Substituto de farinhas tradicionais:** ideal para pães, bolos e cookies, trazendo sabor e nutrição extras.

**Espessante natural:** use em sopas, molhos e purês para uma textura cremosa e maior densidade.

**Bebidas e vitaminas:** misture em shakes e smoothies para enriquecer com fibras e dar consistência.

**Sobremesas e snacks saudáveis:** perfeita para barras de cereais, bolinhas energéticas ou para empanar frutas.

**Proporção em Receitas:** utilize integralmente ou em combinação com outras farinhas saudáveis.

**Hidratação Necessária:** aumente a quantidade de líquidos na receita ao utilizar a Farinha de Coco, devido à sua alta capacidade de absorção.



# Leite de Coco em Pó

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem Lactose

- ✓ Sem alergênicos
- ✓ Dissolve facilmente em água



Acesse e  
descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGEM COM  
SISTEMA ABRE E FECHA  
FÁCIL DE 200G.



## Benefícios do Leite de Coco em Pó

## Como usar

**Praticidade e versatilidade:** fácil de armazenar e utilizar, perfeito para preparos rápidos sem desperdício.

**Rico em nutrientes:** fonte de gorduras boas (TCM), vitaminas e minerais essenciais para a energia e o bem-estar.

**Sem lactose e sem proteínas do leite de vaca:** opção ideal para intolerantes à lactose, alérgicos ao leite e veganos.

**Sabor cremoso e delicado:** confere textura e sabor únicos às receitas, com o toque suave do coco.

**Longevidade:** possui maior prazo de validade em comparação ao leite de coco líquido.

**Substituto do leite líquido:** reconstitua misturando 2 colheres de sopa em 200 ml de água quente ou fria.

**Cremes e sopas:** use para dar cremosidade a molhos, caldos e sopas.

**Panificação e sobremesas:** adicione em bolos, cookies e tortas para enriquecer o sabor.

**Bebidas e smoothies:** misture em shakes, vitaminas ou café para um toque nutritivo e especial.

**Receitas tropicais:** realce pratos como risotos e moquecas.





**SANTO  
ÓLEO**

# ADORÔ!

## Pastas de Amendoim

# ADORÔ!

## Pasta de Amendoim

CROCANTE E INTEGRAL

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Sem alergênicos

- ✓ Sem conservantes e aditivos



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE 1.005KG.

# ENERGIA NUTRITIVA

Rica em gorduras boas e proteínas, ideal para disposição e suporte muscular.



Espalhe em pães, panquecas ou frutas.

Adicione uma colher para sabor e energia ao seus shakes e smoothies.

Use em bolos, cookies, molhos e pratos salgados como receitas tailandesas.

O amendoim contém triptofano, que ajuda na produção de serotonina, hormônio que traz bom humor e bem-estar.

Reduz as taxas de colesterol ruim, o LDL e aumentar o HDL e por ter fitosteróis, melhora a saúde cardiovascular

**Armazenamento:** Guarde em local fresco e seco; misture antes de usar se houver separação do óleo.

**Pré-Treino:** Combine com frutas ou pães para um lanche energético.



# SAUDÁVEL e NATURAL

Sem açúcar, conservantes ou aditivos artificiais e rica em gorduras de alta qualidade, monoinsaturadas.

# ADORÔ!

## Pasta de Amendoim

BANOFFEE

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Zero adição de açúcar



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE 1.005KG.

PASTA DE AMENDOIM

# ADORÔ!

SABOR  
**BANOFFEE**



Doces que geram sensação de saciedade por conter as gorduras boas do amendoim e do coco. Não gera pico de glicose e insulina no sangue.

ZERO ADIÇÃO  
DE AÇÚCARES

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Com ÓLEO DE  
COCO NA RECEITA

GANACHE DE  
CHOCOLATE BRANCO

Com PEDACINHOS DE  
BANANA PASSA

A CROCÂNCIA DOS  
COOKIES SEM GLÚTEN

# ADORÔ!

## Pasta de Amendoim

CHEESECAKE

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Zero adição de açúcar



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE 1.005KG.

PASTA DE AMENDOIM

# ADORÔ!

SABOR  
**CHEESECAKE**



Doces que geram sensação de saciedade por conter as gorduras boas do amendoim e do coco. Não gera pico de glicose e insulina no sangue.

**ZERO ADIÇÃO  
DE AÇÚCARES**

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

**Com Óleo de  
COCO NA RECEITA**

**GANACHE DE  
CHOCOLATE BRANCO**

**Com pedacinhos de  
FRUTAS VERMELHAS**

**A CROCÂNCIA DOS  
COOKIES SEM GLÚTEN**

# ADORÔ!

## Pasta de Amendoim

TRUFA

- ✓ Zero Glúten
- ✓ Zero adição de açúcar



Acesse e descubra!



DISPONÍVEL EM:

EMBALAGENS DE 1.005KG.

PASTA DE AMENDOIM

# ADORÔ!

SABOR  
**TRUFA**

Doces que geram sensação de saciedade por conter as gorduras boas do amendoim e do coco. Não gera pico de glicose e insulina no sangue.

**ZERO ADIÇÃO  
DE AÇÚCARES**

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

**Com Óleo de  
COCO NA RECEITA**

**GANACHE DE  
CHOCOLATE AO LEITE**

**SANTO  
ÓLEO**

**ADORÔ!**

**Barras de  
Frutas**



# ADORÔ!

## Barra de Frutas BANOFFEE

- ✓ Zero adição de açúcar
- ✓ Cobertura de chocolate branco



Acesse e descubra!



DISPLAY COM  
12 UNIDADES

# ADORÔ!

## Barra de Frutas CHEESECAKE

- ✓ Zero adição de açúcar
- ✓ Cobertura de chocolate branco



Acesse e descubra!



DISPLAY COM  
12 UNIDADES

# ADORÔ!

## Barra de Frutas TRUFA

- ✓ Zero adição de açúcar
- ✓ Cobertura de chocolate ao leite



Acesse e descubra!



DISPLAY COM  
12 UNIDADES



SANTO ÓLEO

# ADORÔ!

BARRA DE FRUTAS  
SAVOR CHEESECAKE

ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES

100g | 22g | %VD\*

BARRA DE FRUTAS VERMELHAS SAVOR CHEESECAKE COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES  
\*CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES. ESTE ADO E UM AUMENTO REDUZIDO EM VALOR ENERGÉTICO. CONTEM AROMA ESSENCIALIZADO NO NATURAL.



Imagens Ilustrativas

### INFORMAÇÃO





SANTO  
ÓLEO

Food  
Service

# Óleos de Coco

## FOOD SERVICE

- ✓ Baixa acidez
- ✓ Sem conservantes e aditivos químicos
- ✓ Inúmeros benefícios nutricionais
- ✓ Embalagens funcionais, ideal para o processo industrial



Acesse e descubra!



ESCOLHA ENTRE  
NOSSAS TRÊS OPCÕES  
DE ÓLEOS:

DA PELÍCULA

DA POLPA

SEM SABOR/  
SEM CHEIRO

# Linha Seca

## FOOD SERVICE

- ✓ Sem conservantes e aditivos químicos
- ✓ Inúmeros benefícios nutricionais
- ✓ Embalagens funcionais, ideal para o processo industrial



**LANÇAMENTO**  
LEITE DE COCO EM PÓ • 1KG

Acesse e descubra!



A QUANTIDADE IDEAL PARA VOCÊ?

AÇUCAR DE COCO

ALFARROBA EM PÓ

BIOMASSA DE BANANA VERDE EM PÓ

FARINHA DE COCO BRANCA

FARINHA DE COCO MARROM

LEITE DE COCO EM PÓ

# TCM

Triglicerídeos de Cadeia Média

**FOOD SERVICE**

As características dos triglicerídeos de cadeia média (TCM) os distinguem de outras formas de gordura na dieta. Sua estrutura molecular única permite uma absorção rápida e eficiente, oferecendo benefícios específicos para o corpo humano.



Acesse e descubra!



Siga @santooleo  
nas redes sociais



**SANTO  
ÓLEO**

---

(47) 3318.7265

[www.santooleo.com.br](http://www.santooleo.com.br)