



Sabor e Arte

PÃES, DOCES E SALGADOS
CONGELADOS

www.industriasaborearte.com.br

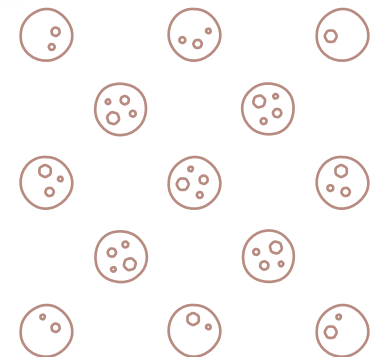
Olá!

BEM-VINDOS

ao universo da Sabor e Arte, aqui cada produto é uma história pronta para ser compartilhada.

Desenvolvemos nossas linhas pensando em padarias, varejo, supermercados e food services que desejam oferecer mais do que qualidade: querem encantar seus clientes.

A praticidade dos congelados se une ao cuidado artesanal de receitas que preservam o sabor.







NOSSA EMPRESA

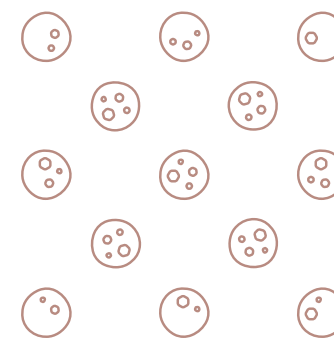
A Sabor e Arte é uma indústria especializada na produção de alimentos congelados que combinam qualidade, praticidade e tradição.

01

Estrutura

02

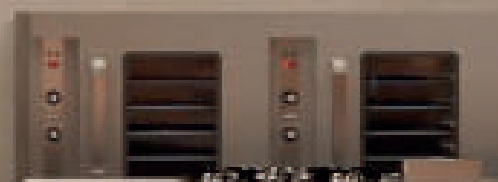
História







Sabor
e Arte



NOSSA HISTÓRIA

8 ANOS DE TRADIÇÃO

A Sabor e Arte surgiu da visão empreendedora de seu fundador, um supermercadista que identificou a necessidade de oferecer uma padaria mais prática e eficiente em seu próprio negócio.

Ao apostar nos produtos congelados, percebeu o impacto positivo que soluções rápidas e de qualidade poderiam trazer para o dia a dia de seus clientes.

Com essa experiência, decidiu expandir e se tornou revendedor de produtos congelados no Mato Grosso. Foi nesse período que enxergou uma oportunidade ainda maior: criar uma indústria própria para atender à crescente demanda regional com mais agilidade e personalização.

Assim, nasceu a Sabor e Arte, no coração do Centro-Oeste, com o compromisso de oferecer produtos que unem praticidade, sabor e qualidade. Hoje, a empresa é referência em soluções para padarias, mercados e supermercados, sempre contando histórias por meio de sabores únicos.









O QUE NOS MOVE?



NOSSA MISSÃO

Facilitar vidas e fortalecer negócios, criando alimentos que unem o sabor da tradição à inovação que transforma o futuro.

VISÃO

Oferecer alimentos que encantam, fortalecem negócios e transformam vidas.

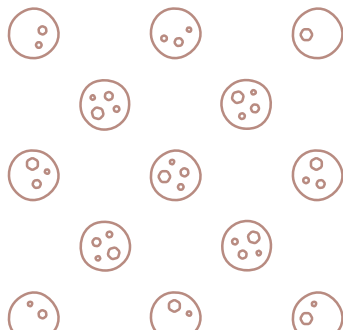
E VALORES

- Coração no que Fazemos
- Resiliência e Perseverança
- Excelência que Encanta
- Família e União
- Inovação com Propósito
- Mérito e Desempenho

LINHA FRANCESES

Nossa linha de pães franceses traz o sabor e a textura que todo mundo ama. Feitos com receitas clássicas e ingredientes selecionados, são ideais para qualquer momento do dia.

Práticos e sempre fresquinhos após o preparo, nossos pães oferecem qualidade e tradição em cada fornada.



PÃO FRANCÊS

PRODUTO	FERMENTAÇÃO	GRAMAS
Francês	5 horas	75 g
Francês	10 horas	75 g
Francês	18 horas	75 g
Francês Mini	5 horas	45 g
Francês Mini	10 horas	45 g
Integral	5 horas	75 g
Integral	10 horas	75 g
Baguete	10 horas	150/330 g
Roll	5 horas	90 g

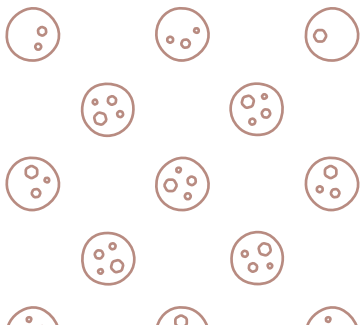




LINHA DE QUEIJOS

Nossa linha de queijos é feita para padarias que valorizam qualidade e sabor incomparáveis. Com receitas cuidadosamente desenvolvidas, oferecemos pão de queijo, biscoito de queijo, chipa e outros itens que conquistam pelo frescor e pela textura perfeita.

Produtos que garantem praticidade para você e encantam os clientes em cada detalhe.



QUEIJOS

PRODUTO	GRAMAS
Biscoito Palito	45 g
Biscoito Palito Suíço	60 g
Mineiro	60 g
Mini Suíço	50 g
Biscoito	45 g
Pão de Queijo	35 g
Pão de Queijo Premium Black	30 g

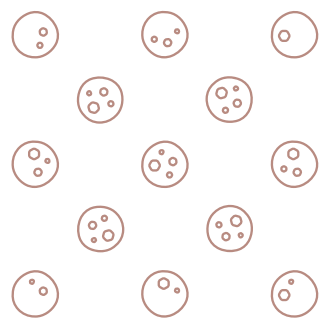




LINHA DE BROAS

Cada broa é uma obra-prima, cuidadosamente criada com receitas artesanais.

Uma experiência que combina qualidade e um toque de sofisticação. Cada mordida promete encantar os clientes e fazer ele voltar pra levar novamente pra casa.



BROAS

PRODUTO	GRAMAS
Broa Doce	80 g
Broa Salgada	80 g

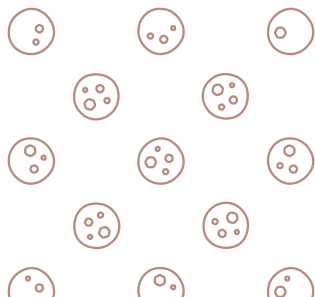




LINHA DE MASSAS DOCES

Os pães e roscas feitos com massas doces são preparados para proporcionar uma experiência agradável ao paladar, destacando-se pela sua maciez e sabor.

A ideia é oferecer produtos para momentos especiais que atraem os consumidores. Eles são perfeitos para padarias que buscam criar uma conexão com seus clientes, por meio de receitas bem elaboradas e visualmente bonitas.



MASSAS DOCES

PRODUTO	GRAMAS
Caracol	50/55 g
Bisnaga Milho	60 g
Doce	50/65 g
Brioche	55 g
Hambúrguer	90 g
Hot-Dog	90 g
Mandi	65 g
Mandi Especial	65 g
Melão	320 g
Trançada	320 g
Trancinha	55g



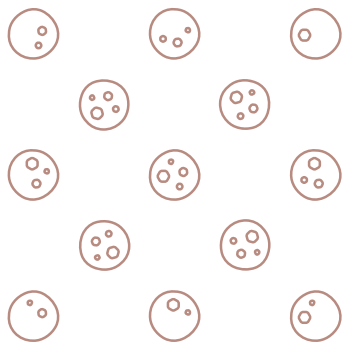


LINHA

MASSAS DE BOLOS

Qualidade e sabor irresistível em cada mordida.

As massas para bolo são formuladas com ingredientes de alta qualidade, garantindo um desempenho superior nos fornos e uma vida útil mais longa nos produtos finais.



MASSAS DE BOLOS

PRODUTO	GRAMAS
Bolo Abacaxi	1500 g
Bolo Banana	1500 g
Bolo Cenoura	1500 g
Bolo Chocolate	1500 g
Bolo Coco	1500 g
Bolo Fubá	1500 g
Bolo Laranja	1500 g
Bolo Milho	1500 g
Bolo Neutro	1500 g

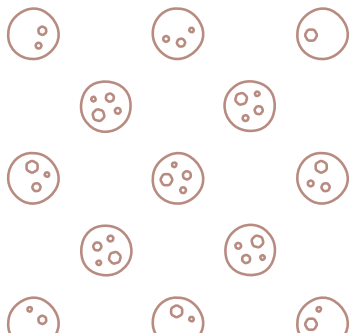




LINHA DE SALGADOS

Personalize seus salgados e surpreenda. Nossa linha oferece uma variedade de opções para atender a todos os gostos.

Nossos salgados são peça chave para um cardápio diversificado e atraente.



SALGADOS

FRITOS

Mini Bolinha de Queijo

Mini Churros com Doce de Leite

Mini Coxinha de Frango c/ Catupiry

Mini Coxinha

Mini Enrolado Salsicha

Mini Kibe com Queijo

Mini Kibe de Carne

Mini Risole Queijo e Presunto



TABELA COMPLETA DE PRODUTOS



INFORMAÇÃO EM EMB.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CÓDIGO EAN	CÓDIGO NCM (Class. Fisc.)	UNID. P/ FARDO	A x L x P (cm)	PESO BRUTO (GR/ML)	EMP. MÁX	SHELF LIFE
BOLO DE ABACAXI	7898926722235	19012090	6	5x20X46	6,070	6	180
BOLO DE CENOURA	7898926722211	19012090	6	5x20X46	6,070	6	180
BOLO DE CHOCOLATE	7898926722174	19012090	6	5x20X46	6,070	6	180
BOLO DE COCO	7898926722174	19012090	6	5x20X46	6,070	6	180
BOLO DE FUBÁ	7898926722174	19012090	6	5x20X46	6,070	6	180
BOLO DE LARANJA	7898926722174	19012090	6	5x20X46	6,070	6	180
BOLO DE MILHO	7898926722174	19012090	6	5x20X46	6,070	8	180
BROA TEMPERADA	7898926722174	19012090	1	7X35X40	4,080	8	90
BROA DOCE	7898926722174	19012090	1	7X35X40	4,080	8	90
PÃO DOCE 65GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
BRIOCHE 55GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
HAMBURGUER 90GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
HOT DOG 90GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
PÃO MANDI 10 HORAS 70GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
PÃO MANDI NORMAL 70GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
PÃO MELÃO 290 GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
ROSCA TRANÇADA 290GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
TRANCINHA 55GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	10	90
BAGUETE 10 HORAS 150GRS	7898926722174	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
BAGUETE 10 HORAS 300GRS	7898926722174	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS ROLL 90GRS	7898926722174	19059090	1	7X35X48	6,050	7	120
PÃO FRANCÊS 05 HORAS 75GRS	7898926722174	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS 10 HORAS 75GRS	7898926722174	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS 18 HORAS 75GRS	7898901814207	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS 05 HORAS 65GRS	7898901814726	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS 10 HORAS 65 GRS	7898901814733	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS MINI 05 HORAS 45 GRS	7898901814764	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO FRANCÊS MINI 10 HORAS 45 GRS	7898926722495	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO INTEGRAL 05 HORAS 75GRS	7898901814184	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
PÃO INTEGRAL 10 HORAS 75GRS	7898901814757	19059090	1	9X40X60	11,080	7	120
BISCOITO PALITO 5KG	7898901814610	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
BISCOITO PALITO SUIÇO 5KG	7898926722440	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
BISCOITO MINEIRO	7898926722426	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
MINI SUIÇO	7898926722457	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
BISCOITO FERRADURA 5KG	7898901814610	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
PÃO DE QUEIJO 5KG	7898901814023	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
PÃO DE QUEIJO BLACK 500GRS	7898926722471	19012090	1	8X37X48	5,050	10	180
SALGADO BOLINHA QUEIJO	7898926722419	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120
SALGADO MINI COXINHA DE FRANGO	7898102661044	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120
CHURROS DOCE DE LEITE	7898102660375	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120
SALGADO MINI COXINHA F.REQUEIJÃO	7898102660887	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120
SALGADO MINI ENR. DE SALSICHA	7898102660290	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120
SALGADO MINI KIBE DE QUEIJO	7898102661068	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120
SALGADO RISOLE PRESUNTO E QUEIJO	7898102660276	19022000	1	7X35X40	4,050	6	120



QUER FATURAR MAIS?

A equipe da Sabor e Arte está pronta para ajudar lojistas a desenvolverem suas padarias, oferecendo suporte estratégico e operacional para otimizar a exposição de produtos, capacitar a equipe e equilibrar o mix de produtos. Além disso, cuidamos da gestão de custos para aumentar a lucratividade, promovemos festivais temáticos para impulsionar as vendas e fornecemos checklists operacionais para uma administração mais eficiente.

Com análise de resultados e acompanhamento contínuo, garantimos melhorias constantes, além de planos de ação mensais adaptados às necessidades do seu negócio.

Conte com a Sabor e Arte para transformar sua padaria e alcançar novos patamares de sucesso!



Saiba mais:

<https://industriasaborearte.com.br/gestao/>





Vila Vp-7D, Quadra 12, Módulos 15 a 18,
s/n, Anápolis - GO, 75132-140

📷 @saborearte_congelados

🌐 industriasaborearte.com.br

Entre em contato:

(62) 9 98177-1673

