

Catálogo **2026**



Nosso foco é oferecer **produtos congelados** com sabor autêntico, ingredientes selecionados e excelente desempenho, proporcionando uma experiência **que remete ao frescor e a qualidade de um produto preparado na hora.**



SEMI

FOLHADOS



BAGUETE

UNIDADE

- FRANGO
- CALABRESA
- PRESUNTO / QUEIJO



CROISSANT

UNIDADE

- FRANGO
- CALABRESA
- AMANTEIGADO S / RECHEIO

*Massa folhada verdadeira, elaborada pelo processo tradicional de **laminação**. Camadas reais que garantem **leveza**, crescimento e **crocância** incomparáveis após assar.*

DIFERENCIAIS

PRATICIDADE

TEXTURA CROCANTE



LANCHES

COXINHA

UNIDADE

- FRANGO
- COSTELA
- FRANGO C/ REQUEIJÃO



ESFIHA

UNIDADE

- CARNE
- CALABREZA
- FRANGO



HAMBURGÃO

UNIDADE

- HAMBÚRCUER



KIBE

UNIDADE

- CARNE
- QUEIJO



EMPADA

UNIDADE

- FRANGO
- PALMITO



RISOLE

UNIDADE

- CARNE
- PRESUNTO / QUEIJO

Lanches *práticos e saborosos*, com **recheios variados** e qualidade ideal para qualquer momento do dia.

DIFERENCIAIS

VARIEDADE DE RECHEIOS

PRONTO PARA AQUECER
PRODUTOS TRADICIONAIS



DONUTS



DONUTS

24 X 75G

- CHOCOLATE
- CREME
- DOCE DE LEITE
- FRUTAS VERMELHAS



DONUTS

24 X 75G

- RING CHOCOLATE
- RING CREME
- RING FRUTAS VERMELHAS
- RING DOCE DE LEITE

Donuts **macios, recheados** e cobertos com *sabores irresistíveis*. **Perfeitos** para sobremesas, cafés ou uma pausa doce no dia.

DIFERENCIAIS

MASSA **LEVE** E MACIA

RECHEIOS E COBERTURAS **IRRESISTÍVEL**

PRONTO PARA SERVIR

GR

MINIS



BOLINHA DE QUEIJO

10 X 2KG

- QUEIJO



CHURROS

10 X 2KG

- DOCE DE LEITE



COXINHA

10 X 2KG

- FRANGO



CROQUETE

10 X 2KG

- CROQUETE



KIBE

10 X 2KG

- CARNE



RISOLE

10 X 2KG

- CARNE
- PRESUNTO / QUEIJO



CROISSANT

20KG

- FRANGO
- CALABRESA
- AMANTEIGADO S / RECHEIO



PÃO DE QUEIJO

PREMIUM



PÃO DE QUEIJO EMPANADO

25G

- PÃO DE QUEIJO PREMIUM **1KG**
- PÃO DE QUEIJO PREMIUM **2KG**



RECHEADOS

30G

- CALABRESA **1KG**
- FRANGO **1KG**
- REQUEIJÃO **1KG**
- D. DE LEITE **1KG**
- GOIABADA **1KG**

SEM ESSÊNCIA E SEM AROMA

Nosso pão de queijo é produzido com **10 kg de parmesão** para cada 30 kg de massa. O parmesão utilizado passa por um **processo de maturação (cura) de 6 meses**, garantindo um sabor intenso e autêntico. Além disso, **não utilizamos essências nem aromas artificiais**, valorizando a qualidade dos ingredientes e o verdadeiro sabor do queijo.

DIFERENCIAIS

MUITO **SABOROSO**

CROCANTE POR FORA E **MACIO** POR DENTRO
PRONTO PARA SERVIR



TRADICIONAL



CHIPA

50G

- CHIPA **1KG**
- CHIPA **2KG**



PÃO DE QUEIJO

15G | 25G | 90G

- TRADICIONAL **1KG**

15G | 25G | 90G

- TRADICIONAL **2KG**

Os Pães de Queijo e Chipas GR Food's entregam o verdadeiro sabor da receita que atravessa gerações, com **textura leve, casquinha** delicadamente **dourada** e aroma que desperta o apetite desde o primeiro instante.

DIFERENCIAIS

PRÁTICO

BOM **RENDIMENTO**

VERSÁTIL



PÃO



FRANCÊS

- Altíssima fermentação.
- 4 horas - fermentação
- Pacote cor: laranja
- Baixa fermentação
- 12 horas - fermentação
- Alta fermentação
- 6 a 8 horas - fermentação
- Pacote cor: Vermelha
- Baixíssima fermentação.
- 18 horas - fermentação

70G

- FRANCÊS **5KG**



LEITE

- 8 a 12 horas - fermentação

70G

- LEITE **5KG**



INTEGRAL

- 8 a 12 horas - fermentação

70G

- INTEGRAL **5KG**



CASEIRINHO

- 8 a 12 horas - fermentação

70G

- CASEIRINHO **5KG**