

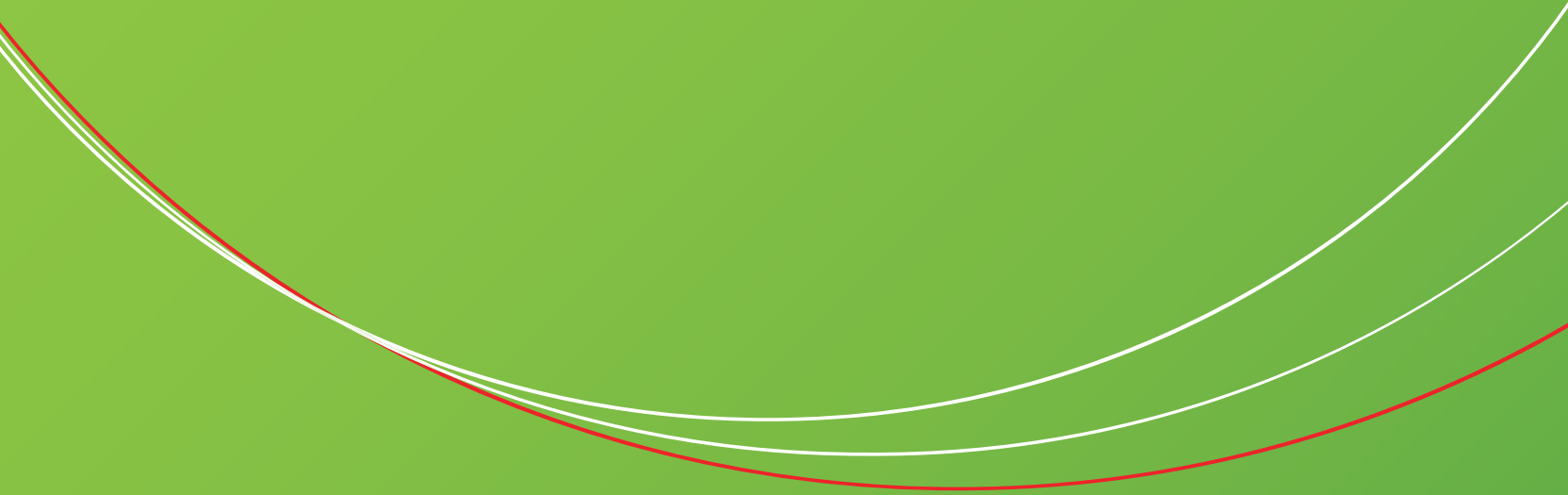


# GREEN SOLUTION

Uma linha *plant-based* pensada para um mercado de consumidores que adérem cada dia mais a uma alimentação sem carne.



ingredients that connect







A Doremus é uma empresa Brasileira fundada em 1985, atuante em todo território Nacional e América do Sul.

“Somos uma plataforma que oferece todo o suporte para o desenvolvimento de produtos, percorrendo todo o caminho da inovação.

Uma empresa preocupada em entender todo o ciclo para atender o mercado, sempre no sentido de melhorar nossos processos e produtos com o intuito de contribuir com as exigências que a sociedade enxerga como prioridade”.



ingredients that connect



# EMPANADO



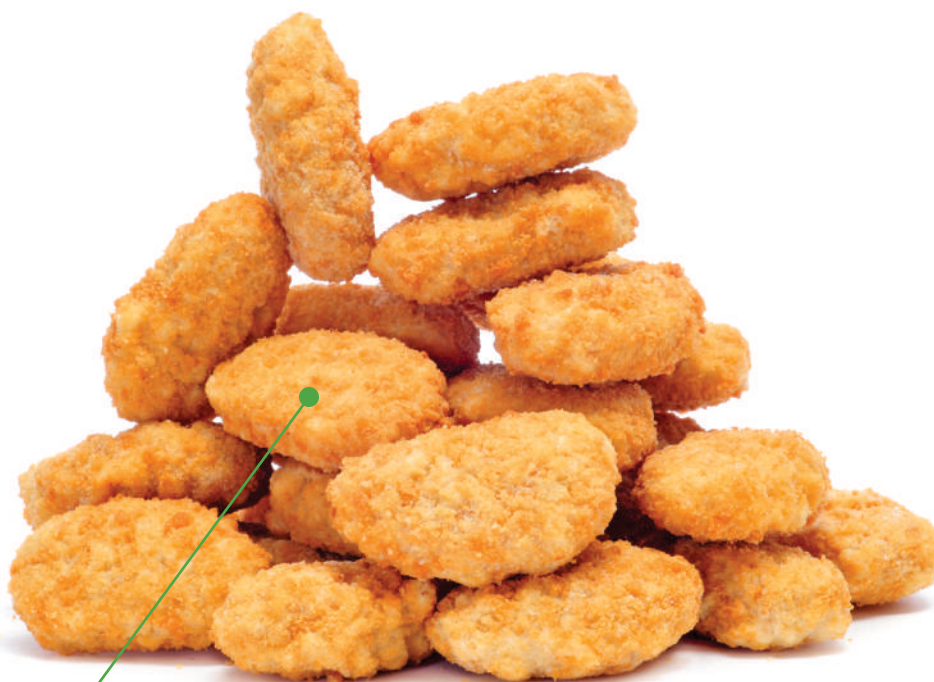
green  
solution  
DOREMUS



# Empanado Vegetal

Um desenvolvimento preciso para dar aos famosos “nuggets”, sabor e textura de frango, sem derivados de ovo ou leite e zero gordura trans.

<b>Código</b>	<b>4205</b>
<b>Nome do produto</b>	<b>Mix Vegetal para Frango</b>
<b>Embalagem</b>	<b>20 kg</b>
<b>Modo de uso</b>	<b>13,55%</b>



Imagens meramente ilustrativas.

A base protéica do empanado vegetal é a proteína de soja que combinadas aos demais ingredientes, proporciona um produto autêntico.

## Você vai precisar de:

Ingredientes	%
Água Gelada (~7°C)	53,25
Proteína Texturizada de Soja – PQ1274	16,7
Aroma ID Natural Frango Grelhado – 4207	1,5
Mix Vegetal para Frango - 4205	13,55
Óleo vegetal (Girassol/Soja)	5,0
Gordura vegetal (Palma) – PQ1151	10

# ALMÓNDEGA



green  
solution  
DOREMUS

# Almôndega Vegetal

O mix de ingredientes para almôndega é feito 100% de vegetais. O resultado é uma massa suculenta e deliciosa com a mesma textura e sabor da carne bovina.

<b>Código</b>	<b>4203</b>
<b>Nome do produto</b>	<b>Mix Vegetal para Carne</b>
<b>Embalagem</b>	<b>15,5 kg</b>
<b>Modo de uso</b>	<b>15,50%</b>



Água, óleo, gordura, base protéica com a adição de condimentos e aromas. Tudo para transformar uma das mais populares aplicações com carne, num prato à base de plantas cheio de sabor.

## Você vai precisar de:

Ingredientes	%
Água Gelada (~7°C)	52,6
Proteína Texturizada de Soja – PQ1274	14,9
Aroma ID Natural Caseiro - 4210	1,5
Mix Vegetal para Carne - 4203	15,5
Óleo vegetal (Girassol)	6,0
Gordura vegetal (Palma) – PQ1151	9,5



# KIBBE



green  
solution  
DOREMUS



# Kibe Vegetal

A substituição da carne pela proteína vegetal nesse prato típico do Oriente Médio faz dele uma opção, sem perder suas notas aromáticas e sabor.

<b>Código</b>	<b>4204</b>
<b>Nome do produto</b>	<b>Mix Vegetal para Kibe</b>
<b>Embalagem</b>	<b>14,2 kg</b>
<b>Modo de uso</b>	<b>15,50%</b>

Imagens meramente ilustrativas.



*A massa vegetal ainda pode usar do "sotaque" brasileiro e inserir opções de recheio, como legumes, queijos vegetais, alho, entre outros.*

## Você vai precisar de:

<b>Ingredientes</b>	<b>%</b>
Água Gelada (-7°C)	52,1
Proteína Texturizada de Soja - PQ1274	14,9
Aroma ID Natural Caseiro - 4210	1,5
Mix Vegetal para Kibe - 4204	15,5
Óleo vegetal (Girassol)	6,0
Gordura vegetal (Palma) - PQ1151	9,5
Hortelã em pó - 333	0,5



# HAMBÚRGUER



green  
solution  
DOREMUS

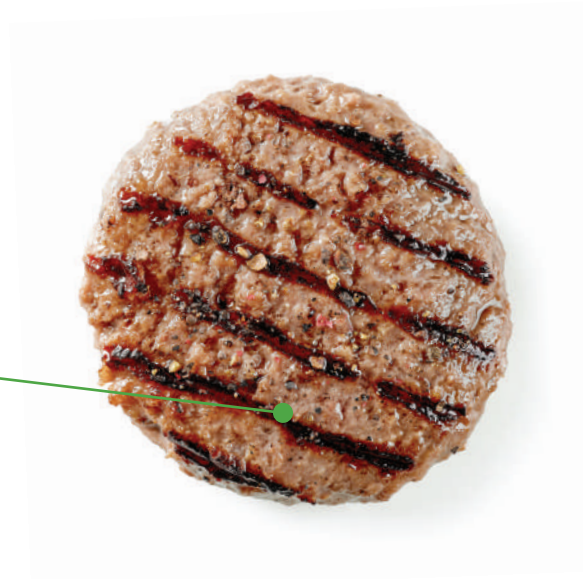


# Hambúrguer Vegetal de Carne

Um desenvolvimento movido da necessidade por novas e interessantes soluções que substituam a carne. Nosso mix vegetal tem cara e gosto de carne.

<b>Código</b>	<b>4203</b>
<b>Nome do produto</b>	<b>Mix Vegetal para Carne</b>
<b>Embalagem</b>	<b>15,5 kg</b>
<b>Modo de uso</b>	<b>15,50%</b>

*Carne 100 % vegetal à base de proteína de soja texturizada. Um novo modelo de negócio para hábitos e paladares tradicionais.*



## Você vai precisar de:

Ingredientes	%
Água Gelada (~7°C)	52,6
Proteína Texturizada de Soja – PQ1274	14,9
Aroma ID Natural Picanha - 4206	1,5
Mix Vegetal para Carne - 4203	15,5
Óleo vegetal (Girassol)	6,0
Gordura vegetal (Palma) – PQ1151	9,6

Outras opções de aromas Doremus

- 4208 Aroma ID Natural Grelhado
- 4209 Aroma ID Natural Barbecue
- 4210 Aroma ID Natural Caseiro

# HAMBÚRGUER DE FRANGO



green  
solution  
DOREMUS

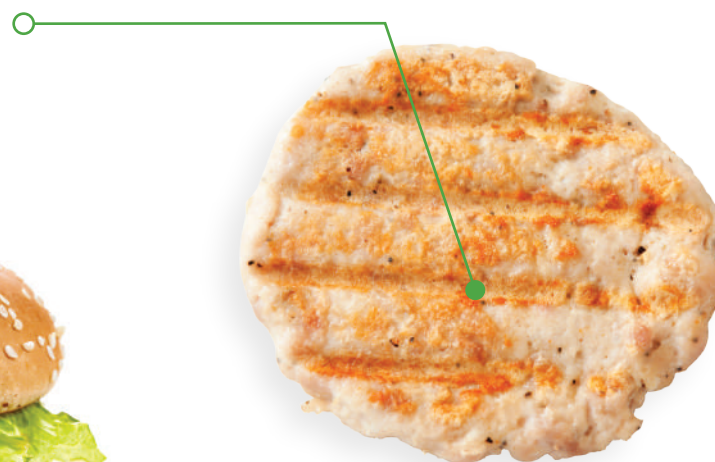


# Hambúrguer Vegetal de Frango

Uma base saborosa e equilibrada de proteínas que simula a carne de frango, sem nenhum ingrediente de origem animal.

<b>Código</b>	<b>4205</b>
<b>Nome do produto</b>	<b>Mix Vegetal para Frango</b>
<b>Embalagem</b>	<b>20 kg</b>
<b>Modo de uso</b>	<b>13,55%</b>

Feito de proteína texturizada de soja, o Hambúrguer Vegetal de Frango combina ingredientes essenciais para trazer a autenticidade do sabor.



Imagens meramente ilustrativas.

## Você vai precisar de:

Ingredientes	%
Água Gelada (-7°C)	53,25
Proteína Texturizada de Soja – PQ1274	16,7
Aroma ID Natural Frango Grelhado – 4207	1,5
Mix Vegetal para Frango - 4205	13,55
Óleo vegetal (Girassol/Soja)	5,0
Gordura vegetal (Palma) – PQ1151	10

# SUBSTITUTO DE GORDURA



green  
solution  
DOREMUS



# Substituto de Gordura

Uma mistura proteica com espessantes, geleificante, fibra, corante, aroma e conservante.

<b>Código</b>	<b>1216</b>
<b>Nome do produto</b>	<b>Substituto de Gordura</b>
<b>Embalagem</b>	<b>18,2 kg</b>
<b>Modo de uso</b>	<b>9,1 %</b>

*Através de um pó dissolvido em água em agitação, essa imitação de gordura deixa a aplicação com o mesmo aspecto que o produto cárneo.*



(\*) Modo de uso:

Dissolver 9,1 % do **substituto de gordura** em 90,9 % de água fria e sob agitação. Depois de bem dissolvido, cozinhar o produto, sempre em agitação, até atingir 80°C. Deixar esfriar, cortar em cubos e colocar na massa de Linguiça, como: Linguiça Tipo Calabresa e Linguiça de Pernil.



ingredients that connect

Para maiores informações  
sobre os nossos produtos,  
acesse [www.doremus.com.br](http://www.doremus.com.br)  
ou pelo (11) 2436-3333.