



Três Amara

A L I M E N T O S



**ÓLEOS VEGETAIS,
GORDURAS VEGETAIS
E MARGARINAS**



QUEM SOMOS?

A Três Amaral Alimentos é uma empresa localizada em Belo Horizonte-MG na região do Barreiro que atua na comercialização e distribuição de óleos/gorduras vegetais e margarinas em todo território nacional.

Buscamos uma permanente parceria com nossos clientes com plena transparência, entendendo e atendendo suas necessidades da melhor forma possível.

Buscamos estreitar os laços com os nossos clientes com um atendimento ágil com plena clareza e uma logística eficaz e o mais importante acima de tudo não medindo esforços para juntos chegarmos a plena satisfação do cliente.



NOSSOS PRODUTOS

Nossos produtos são comercializados para atender as diversas aplicações das pequenas médias e grandes indústrias alimentícias sendo elas as principais:

BISCOITOS Aplicações em massa de biscoito em geral (doce, salgado, biscoito cream craker, massa e recheio wafer, entre outros).

SORVETE Aplicações em massa de sorvete.

LATICÍNIOS Aplicações em especialidade láctea, tipo requeijão, bebida láctea.

PÃES Aplicações em pães de forma, pães industriais, pão de queijo.

CHOCOLATE Aplicações em chocolate granulado, cobertura fantasia de chocolate, chocolates desmoldáveis, recheio de bombom hard, recheio de bombom soft

DOCES Aplicações em doces de corte, caramelos de corte, balas mastigáveis.

FRITURAS Aplicações em frituras em geral, frituras de batata palha (batata chips), frituras de imersão, frituras de macarrão instantâneo.

FARINÁCEOS Aplicações em farofa pronta (farofa temperada), pré mistura para bolos, tabletes de temperos (caldos em cubos), sopas e caldos.

PASTIFÍCIO Aplicações em massas frescas (massas de pastel, pizza, entre outros).

Nossos produtos são destinados também para o público Food Service, onde vem ganhando a cada dia a confiança e tradição nas melhores padarias, pastelarias, confeitarias, bares e restaurantes de todo o Brasil.



Três Amaranal
ALIMENTOS

NOSSOS PRODUTOS

ÓLEOS VEGETAIS

ÓLEOS DE PALMA



ÓLEO DE PALMA REF. FRITA+BD **Taua**
14,5 KG

O Óleo de Palma denominado alto oléico é extraído mecanicamente da polpa do fruto da palmeira híbrida interespecífica, gerada do cruzamento *Elaeis oleífera*. O óleo bruto gerado é livre de substâncias químicas, seu refino é feito fisicamente. É livre de ácidos graxos trans devido a não ser submetido a processos de hidrogenação artificial.

Aplicações:
Grande potencial para consumo humano, usos industriais, produtos farmacêuticos. Possui extraordinário desempenho em frituras domésticas e industriais.



ÓLEO VEG. M35 IANDY **frs Alimentos**
Caixa 24 KG -

Gordura vegetal composta por óleo de palma e suas frações, submetidas ao processo de refino físico, sem utilização de solventes.

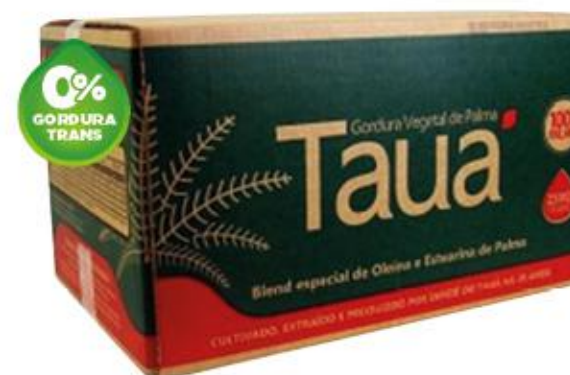
Aplicações:
Produto indicado para panificação em geral, massas, massas de biscoitos, frituras, sorvetes, cosméticos e indústria química.



ÓLEO PALMA REF. IANDY **frs Alimentos**
Caixa 24 KG

Óleo extraído da polpa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis* por método físico sem uso de solventes e submetido a processo de refino.

Aplicações:
Produtos de panificação em geral, massa, biscoitos, frituras, cosméticos e indústria química.



ÓLEO DE PALMA REF. TF90 **Taua**
Caixa 24 KG -

Produto obtido do processamento adequado do Óleo de Palma. O Óleo após extraído mecanicamente da semente da palmeira *Elaeis guineensis* é submetido aos processos de refino, cristalização e embalagem, adquirindo propriedades únicas para diversas aplicações. Todas as etapas do processo são de natureza física, não ocorrendo nenhuma modificação química no produto. É livre de ácidos graxos trans devido não ser submetido a processos de hidrogenação artificial.

Aplicações:
Indústria de alimentos em geral: Massas alimentícias, biscoitos, bolos, sorvetes. Aplicação especial em frituras industriais.



ÓLEO DE PALMA SINA CHEFF P 38 **sina**
Caixa 24 KG

Produto obtido através de blends de óleo de palma e suas frações (óleo de palma e/ou estearina de palma e/ou oleína de palma) submetidos ao processo de refino. Com ótima resistência a altas temperaturas e 0% gordura trans.

Aplicações:
Para o preparo de panificação industrial, massas de biscoitos, doces, sorvetes e massas/pastas frescas.

ÓLEO DE PALMA SINA CHEFF P 38 F **sina**
Caixa 24 KG

Produto obtido através de blends de óleo de palma e suas frações (óleo de palma e/ou estearina de palma e/ou oleína de palma) submetidos ao processo de refino. Com ótima resistência a altas temperaturas e 0% gordura trans.

Aplicações:
Para frituras em geral, frituras de imersão, não faz fumaça



ÓLEO DE PALMA CRISTALIZADO **kofofort**
ELOGIATA
Caixa 24 KG

Produto obtido por extração mecânica da polpa do fruto da palmeira *Elaeis guineensis* e submetido a um processo de refino físico, sem sofrer modificação química. Em seguida é cristalizado e embalado. O produto final é isento de ácidos graxos trans por não ter sido submetido a processos de hidrogenação.

Aplicações:
Frituras de imersão, frituras rasas, snacks (salgadinhos, pipocas, amendoim etc), panificação em geral, sorvetes, molhos, massas, recheios, confeitaria em geral, spreads (creme de avelã, creme de amendoim, requeijão etc);

Benefícios:
0% de Gordura Trans, rende até 3x mais que concorrentes, alta estabilidade oxidativa que aumenta o shelf life e qualidade dos produtos.

ÓLEOS DE SOJA



ÓLEO DE SOJA REF. SOGAI BAG 18 L

Óleo de soja extraído da leguminosa Glycine Max e submetido ao processo de refino e desodorização.

Aplicações:
Alimentícia, farmacêutica, cosmética, ração animal, veterinária, defensivos agrícolas entre outros.



ÓLEO DE SOJA REF. IANDY BD 15KG

Óleo puro extraído dos grãos de soja e submetido aos processos de neutralização, clarificação e desodorização.

Aplicações:
Indicado para molhos prontos, saladas e variadas aplicações nas indústrias química e alimentícia.



ÓLEOS DE ALGODÃO



ÓLEO DE ALGODÃO ELOGIATA PET 900ML | PET 5,1 L | Balde 14,5 KG (15,8 L)

Óleo refinado de algodão obtido a partir de sementes das espécies cultivadas de algodão, por meio de processos tecnológicos adequados.

Aplicações:
Frituras de imersão, frituras rasas, aspersão, snacks, molhos, alguns produtos de panificação, alguns produtos de confeitaria, preads (creme de avelã, creme de amendoim, requeijão etc).

Benefícios:
Produto rico em Ômega 6, Rico em Vitamina E, 0% gordura trans, Rende até 4x mais que concorrentes, alta estabilidade oxidativa que aumenta o shelf life e qualidade dos produtos.



ÓLEO DE ALGODÃO REF. IANDY BD 15KG

Óleo puro extraído do caroço de algodão e submetido aos processos de neutralização, clarificação e desodorização.

Aplicações:
Indicado para frituras, indústrias de emulsificantes, cosméticos e indústrias químicas.



ÓLEO DE ALGODÃO REF. SOGAI PET 3X6L

Óleo puro extraído do caroço de algodão e submetido aos processos de refino. Excelente coadjuvante na formulação de gorduras hidrogenadas por conferir-lhes maior plasticidade e resistência a oxidação. O óleo de algodão possui uma combinação de ácidos graxos saturados e insaturados, que auxiliam na saúde da pele. Além disso, o suplemento é rico em vitamina E, proporcionando uma excelente ação antioxidante e auxiliando na redução do colesterol LDL (Colesterol Ruim).

Aplicações:
É indicada especialmente para frituras e na culinária de modo geral por proporcionar aos alimentos um produto mais seco e saboroso.

ÓLEO DE PALMISTE



ÓLEO VEG. IANDY COCO ZT 
BD 15KG

Produto elaborado a partir do refino do óleo de coco e/ou palmiste.

Aplicações:
Utilizado em indústrias químicas, sobremesas, coberturas, sorvetes, biscoito de polvilho e cosméticos.



ÓLEO DE PALMISTE REF. ZT 
BD 15KG

Óleo vegetal obtido por refino físico.

Aplicações:
Coberturas de sorvete tipo skimo, sorvetes, biscoitos de polvilho, cosméticos e indústrias de sabões e detergentes.



NOSSOS PRODUTOS

GORDURAS VEGETAIS



GORDURA VEG. IANDY M15 ZT 
BD 15KG

Gordura formulada a partir de óleos vegetais refinados, fluida a temperatura ambiente, permitindo estocagem sem aquecimento.

Aplicações:
Produto indicado para panificação em geral, massas de biscoito, frituras e aspersão.



GORDURA VEG. IANDY M25 ZT 
BD 15KG

Gordura formulada a partir de óleos vegetais refinados, fluida a temperatura ambiente, permitindo estocagem sem aquecimento.

Aplicações:
Produto indicado para massas de biscoito, pão de forma, frituras, aspersão e bebidas lácteas.



GORDURA VEG. IANDT M30 ZT 
BD 15KG

Gordura formulada a partir de blends de óleos vegetais refinados, fluida à temperatura ambiente, permitindo estocagem sem aquecimento.

Aplicações:
Produto indicado para pastas de chocolate e avelã, recheios cremosos, panificação em geral e frituras.



GORDURA VEG. IANDY M35 ZT 
Caixa 24 KG

Gordura vegetal composta por óleo de palma e suas frações, submetida ao processo de refino físico, sem utilização de solventes.

Aplicações:
Produto indicado para panificação em geral, massas, massas de biscoitos, frituras, sorvetes, cosméticos e indústria química.



GORDURA VEG. IANDY M38 ZT 
Caixa 24 KG

Gordura vegetal obtida por blends de óleos e gorduras vegetais, submetidos a processo de refino.

Aplicações:
Produto indicado para panificação em geral, frituras, recheios macios, massa de biscoito, pão de queijo e requeijão.



GORDURA VEG. 
SINA CHEFF 38
Caixa 24 KG

Produto obtido através da hidrogenação parcial e seletiva de óleos vegetais refinados, seguida de refino físico. Possui aparência uniforme, excelente estabilidade e boa cristalização. Neutra, não interfere no sabor dos alimentos.

Aplicações:
Especialidade láctea tipo Requeijão, massas de biscoitos doces e salgados, panificação industrial, recheio Waffer, além da possibilidade para frituras gerais.





GORDURA VEG.

SINA CHEFF 39E

Caixa 20 KG

Produto obtido através da hidrogenação parcial e seletiva de óleos vegetais refinados com adição de emulsificantes. Excelente resistência à oxidação e confere maciez, textura e volume adequado ao produto. Neutra, não interfere no sabor dos alimentos.

Aplicações:
Pré-misturas para bolos em geral.



GORDURA VEG. IANDY M40 E ZT

Caixa 20 KG

Gordura vegetal emulsificada, obtida por blends de óleos e gorduras vegetais fracionados, submetidos ao processo de refino.

Aplicações:
Produto indicado para bolos, panificação em geral, recheios macios, massa de biscoito, pão de queijo e requeijão.



GORDURA VEG. IANDY M40 ZT

Caixa 24 KG

Gordura vegetal obtida por blends de óleos e gorduras vegetais fracionados, submetidos ao processo de refino.

Aplicações:
Produto indicado para panificação em geral, frituras, recheios macios, massa de biscoito, pão de queijo e requeijão.



GORDURA VEG.

SINA CHEFF 44E ZT

Caixa 20 KG

Produto obtido através de blends e óleos vegetais, aditivado com emulsificantes. Apresenta sabor e odor neutro, e excelente resistência contra oxidação. Ausente de gorduras trans.

Aplicações:
Aplicação industrial em geral.



GORDURA VEG.

SINA CHEFF MILK 45 ZT

Caixa 24 KG

Produto obtido através de blends e/ou interesterificação de gorduras e óleos vegetais. Apresenta sabor e odor amanteigado.

Aplicações:
Aplicação em indústrias de laticínios.



GORDURA VEG.

SINA CHEFF 46

Caixa 24 KG

Produto obtido através da hidrogenação parcial e seletiva de óleos vegetais refinados. Apresenta boa característica sensorial e excelente estabilidade. Sua cristalização é rápida, consistência firme e plástica, conferindo corpo e cremes.

Aplicações:
Bolas mastigáveis, biscoito cream cracker, caramelos, especialidade láctea tipo requeijão, recheio de biscoito, recheio de bombons e recheio waffer.





GORDURA VEG. IANDY M47 ZT

Caixa 24 KG



Gordura vegetal composta por óleo de palma e suas frações, submetidos ao processo de refino físico, sem utilização de solventes.

Aplicações:
Produto indicado para panificação em geral, massas, recheios de biscoitos, pipoca de micro-ondas, aplicações alimentícias diversas com necessidade de maior firmeza, cosméticos e indústria química.



GORDURA VEG. SINA CHEFF WF48 ZT

Caixa 24 KG



Produto obtido através de blends e/ou interesterificação de gorduras e óleos vegetais. Apresenta consistência macia, capacidade de boa cristalização, odor e sabor neutro.

Aplicações:
Recheio de biscoito waffer, pré misturas, massas, outras aplicações na indústria alimentícia.



GORDURA VEG. SINA CHEFF DC48 ZT

Caixa 24 KG



Produto obtido através de blends e/ou interesterificação de gorduras e óleos vegetais. Apresenta consistência macia, capacidade de boa cristalização e consistência firme.

Aplicações:
Doces de corte.



GORDURA VEG. HIDROG. MÁXIMA ICL-F

Caixa 24 KG



Gordura vegetal hidrogenada elaborada através da hidrogenação parcial de óleos vegetais. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten e lactose.

Aplicações:
Massa de biscoito, casquinha e recheio de waffer, frituras, sorvetes e produtos lácteos.



GORDURA VEG. HIDROG. MÁXIMA FSMO ZT

Caixa 24 KG



Gordura vegetal composta por óleos derivados de soja e palma, elaborada através de processos tecnológicos adequados para obtenção das características específicas, com baixo teor de ácidos graxos trans. Quando cristalizada apresenta consistência firme, ligeiramente amarelada; e quando não cristalizada apresenta aparência líquida, brilhante e de coloração amarelada, com sabor e odor suaves, característicos. Não contém glúten e lactose.

Aplicações:
Massas e recheios, biscoito de polvilho, coberturas achocolatadas, granulados.





GORDURA DE PALMA 370B

Caixa 24 KG

Este óleo é extraído da polpa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis*, por métodos físicos (prensagem mecânica) sem uso de solventes ou outras substâncias químicas. O refino deste óleo é feito de forma natural (fisicamente), apenas produtos naturais são usados no seu processamento (ácido cítrico e terra não ativada). Devido à presença de antioxidantes naturais (tocotrienóis) e seu baixo teor de ácido linolênico (C18:3) este óleo é altamente estável a oxidação. Por não ter sido submetido a processos de hidrogenação artificial é livre de ácidos graxos trans.

Aplicações:
Pães, massas de biscoito, panetones, bolos, sorvetes, cremes culinários, creme para tortas e especialidades lácteas.



GORDURA DE PALMA 370SE

Caixa 20 KG

Este óleo é extraído da polpa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis*, por métodos físicos (prensagem mecânica) sem uso de solventes ou outras substâncias químicas. O refino deste óleo é feito de forma natural (fisicamente), apenas produtos naturais são usados no seu processamento (ácido cítrico e terra não ativada). Por não ter sido submetido a processos de hidrogenação artificial é livre de ácidos graxos trans.

Aplicações:
Aplicação: Indústria de sorvetes.



GORDURA DE PALMA 370F

Caixa 24 KG

Este óleo é extraído da polpa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis*, por métodos físicos (prensagem mecânica) sem uso de solventes ou outras substâncias químicas. O refino deste óleo é feito de forma natural (fisicamente), apenas produtos naturais são usados no seu processamento (ácido cítrico e terra não ativada). Devido à presença de antioxidantes naturais (tocotrienóis) e seu baixo teor de ácido linolênico (C18:3) este óleo é altamente estável a oxidação. Por não ter sido submetido a processos de hidrogenação artificial é livre de ácidos graxos trans.

Aplicações:
Indústria de frituras.



GORDURA DE PALMA 420B

Caixa 20 KG

Este óleo é extraído da polpa do fruto da palmeira oleaginosa *Elaeis guineensis*, por métodos físicos (prensagem mecânica) sem uso de solventes ou outras substâncias químicas. O refino deste óleo é feito de forma natural (fisicamente), apenas produtos naturais são usados no seu processamento (ácido cítrico e terra não ativada). Devido à presença de antioxidantes naturais (tocotrienóis) e seu baixo teor de ácido linolênico (C18:3) este óleo é altamente estável a oxidação. Por não ter sido submetido a processos de hidrogenação artificial é livre de ácidos graxos trans.

Aplicações:
Indústria de biscoitos.





GORDURA VEGETAL DE PALMA DORATTA FRY ZT BD 15KG

frs
Alimentos

Gordura vegetal obtida por processamento de óleos vegetais refinados e fracionados.

Aplicações:
Frituras.



GORDURA VEG. IANDY PALMA ZT BD 15KG

frs
Alimentos

Óleo extraído da polpa do fruto palmeira oleaginosa *Elaeis Guineensis* por métodos físicos sem uso de solventes e submetido a processo de refino.

Aplicações:
Produtos de panificação em geral, massa, biscoitos, frituras, cosméticos e indústria química.



GORDURA VEG. IANDY PALMA ZT Caixa 24 KG

frs
Alimentos

Óleo extraído da polpa do fruto palmeira oleaginosa *Elaeis Guineensis* por métodos físicos sem uso de solventes e submetido a processo de refino.

Aplicações:
Produtos de panificação em geral, massa, biscoitos, frituras, cosméticos e indústria química.



NOSSOS PRODUTOS MARGARINAS



MARGARINA AMÉLIA VIGOR C/SAL ZT 50% Balde 15 KG

Produto elaborado através de óleos vegetais líquidos e hidrogenados. Propicia durabilidade e maciez aos produtos.

Aplicações:
Ampla utilização em panificação, confeitaria e indústria alimentícia.



MARGARINA SINA CHEFF C/SAL ZT 50% Balde 15 KG

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite. Propicia maciez e durabilidade aos produtos em que é adicionado. Contém aroma artificial de manteiga e coloração amarelada.

Aplicações:
Ampla utilização em panificação, confeitaria e indústria alimentícia. Produto não recomendável para frituras, massa brisé e folhados.



MARGARINA ELOGIATA C/SAL ZT 70% Balde 15 KG

Produto composto por 70% de lipídios. Livre de gorduras trans. Formulado através do blend de óleos e gorduras vegetais naturais, livre de hidrogenação.

Aplicações:
Panificação em geral, massas, confeitaria, recheios.

Benefícios:
0% gordura trans, rende até 25% mais que os concorrentes com o mesmo perfil de lipídios, alta estabilidade oxidativa que aumenta o shelf life e qualidade dos produtos.



Margarina SINA CHEFF F&C C/SAL ZT 80% Bloco 2KG - Caixa 12 KG

Produto elaborado a partir de mistura de óleos e gordura vegetais elaboradas a partir de processos tecnológicos que propicia boa consistência, facilidade na manipulação da massa e crocância ao produto final. Contém aroma artificial de manteiga e coloração levemente amarelada.

Aplicações:
Massa folhada e croissants.



MARGARINA SINA CHEFF C/SAL ZT 80% Balde 15 KG

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite.

Aplicações:
Ideal para massas em geral (tortas), massa para salgadinhos, bolos, biscoitos amanteigados e outros, base cremes, pães, pão de queijo e outras aplicações. Proporciona boa performance nas aplicações. Ideal para receitas mais simples como pão de queijo, massa para salgadinho e pães macios.



MARGARINA SINA CHEFF S/SAL ZT 80% Balde 15 KG

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite.

Aplicações:
Ideal para massas em geral (tortas), massa para salgadinhos, bolos, biscoitos amanteigados e outros, base cremes, pães, pão de queijo e outras aplicações. Proporciona boa performance nas aplicações. Ideal para receitas mais simples como pão de queijo, massa para salgadinho e pães macios.





MARGARINA ELOGIATA C/SAL ZT 80%

Balde 15 KG

Produto composto por 80% de lipídios. Livre de gorduras trans. Formulado através do blend de óleos e gorduras vegetais naturais, livre de hidrogenação.

Aplicações:
Refogados, Panificação em geral, Massas, Confeitaria, Recheios.

Benefícios:
0% gordura trans, rende até 25% mais que os concorrentes com o mesmo perfil de lipídios, alta estabilidade oxidativa que aumenta o shelf life e qualidade dos produtos.



MARGARINA AMÉLIA C/SAL ZT 80% **VIGOR**

Balde 15 KG

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite.

Aplicações:
Ideal para massas em geral, bolos, biscoitos amanteigados, pães, pão de queijo e outras aplicações
Proporciona boa performance nas aplicações.



MARGARINA PASTELLA C/SAL ZT 80% **VIGOR**

Balde 15 KG

Produto feito a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite.

Aplicações:
Ideal para massas em geral, bolos, biscoitos amanteigados, pães, pão de queijo e outras aplicações
Proporciona boa performance nas aplicações.



MARGARINA SINA CHEFF C/SAL ZT 80%

Caixa 24 KG

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite.

Aplicações:
Ideal para massas em geral (tortas), massa para salgadinhos, bolos, biscoitos amanteigados e outros, base cremes, pães, pão de queijo e outras aplicações
Proporciona boa performance nas aplicações. Ideal para receitas mais simples como pão de queijo, massa para salgadinho e pães macios.



MARGARINA SINA CHEFF S/SAL ZT 80%

Caixa 24 KG

Produto elaborado a partir de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, emulsionados com leite.

Aplicações:
Ideal para massas em geral (tortas), massa para salgadinhos, bolos, biscoitos amanteigados e outros, base cremes, pães, pão de queijo e outras aplicações
Proporciona boa performance nas aplicações. Ideal para receitas mais simples como pão de queijo, massa para salgadinho e pães macios.



MARGARINA IANDY C/SAL ZT 80%

Caixa 25 KG

Emulsão plástica, constituída de água e óleos vegetais, contendo ingredientes como: aroma e estabilizantes, além de um adequado teor de sal, o que torna o produto com sabor agradável e amanteigado.

Aplicações:
Produtos de panificação, restaurantes e indústria alimentícia em geral.



MARGARINA IANDY S/SAL ZT 80%

Caixa 25 KG

Emulsão plástica, constituída de água e óleos vegetais, contendo ingredientes como: aroma e estabilizantes, além de um adequado teor de sal, o que torna o produto com sabor agradável e amanteigado.

Aplicações:
Produtos de panificação, restaurantes e indústria alimentícia em geral.



MARGARINA ELOGIATA C/SAL ZT 80%
Caixa 30 KG

Produto composto por 80% de lipídios. Livre de gorduras trans.
Formulado através do blend de óleos e gorduras vegetais naturais, livre de hidrogenação.

Aplicações:
Refogados, Panificação em geral, Massas, Confeitaria, Recheios.

Benefícios:
0% gordura trans, rende até 25% mais que os concorrentes com o mesmo perfil de lipídios, alta estabilidade oxidativa que aumenta o shelf life e qualidade dos produtos.



MARGARINA ELOGIATA C/SAL ZT 80%
Caixa 30 KG - Baixo Teor Sódio

Produto composto por 80% de lipídios. Livre de gorduras trans. Formulado através do blend de óleos e gorduras vegetais naturais, livre de hidrogenação.

Aplicações:
Refogados, panificação em geral, massas, Confeitaria, recheios.

Benefícios:
0% gordura trans, rende até 25% mais que os concorrentes com o mesmo perfil de lipídios, alta estabilidade oxidativa que aumenta o shelf life e qualidade dos produtos.



Três Amaral
A L I M E N T O S



WWW.TRESAMARALALIMENTOS.COM.BR | 31 3383 9704
COMERCIAL@TRESAMARALALIMENTOS.COM.BR
RUA ANTÔNIO TERESINO, 82, MIRAMAR (BARREIRO)
BELO HORIZONTE | MINAS GERAIS | CEP:30642-565