

A FORÇA QUE FAZ CRESCER!

O G6 FOOD TRAZ PARA O MERCADO QUATRO LINHAS
DE PRODUTOS ESPECIAIS QUE PRIMAM A EXCELÊNCIA
E O ALTO PADRÃO EUROPEU NAS DIFERENTES
NECESSIDADES DO FOOD SERVICE.

g6F



Conheça a linha G6 FOOD GROUP e suas soluções para o Food Service!



PRÉ MISTURA:

- Cód: 47570 – MIST. PÃO BAGUETE 5.01KG
- Cód: 47573 – MIST. PÃO BRIOCHE 5.01KG
- Cód: 47568 – MIST. PÃO DE LÓ 5.01KG
- Cód: 51864 – MIST. PÃO DE LÓ CHOC 5.01KG
- Cód: 50614 – MIST. PÃO FAZENDA 5.01KG
- Cód: 47575 – MIST. PÃO MAMMA MIA 5.01KG

Pré misturas para panificação

Cód: 47575 – PÃO MAMMA MIA

Cód: 47569 – PÃO ACTIPAN

Cód: 47571 – PÃO BÍBLICO

Cód: 47574 – PÃO KORPITZ



Cód: 65143 – CHANTILY DELLA CREMA



Cód: 51207 – CREME CULINÁRIO 1LT DELLA CREMA



Exclusiva Massa Madre Líquida

Cód: 47567 – MASSA MADRE LÍQUIDA

Cód: 16097 – AÇÚCAR GELADO 2KG
 Cód: 52292 – CHOC. EM PÓ 33% 1.01KG
 Cód: 52293 – CHOC. EM PÓ 50% 1.01KG
 Cód: 52031 – DOCE DE LEITE 1.01KG
 Cód: 51470 – GANACHE AMARGO 2.3KG
 Cód: 51471 – GANACHE AVELÃ 2.3KG
 Cód: 51473 – GANACHE BRANCO 2.3KG
 Cód: 51472 – GANACHE CHOCOLATE 2.3KG



Gotinhas



Linha Cake / Açúcar Gelado



Chocolate em Pó



Ganaches



Granulado Macio e Crocante



Recheios Forneáveis



Choclates Raspar e Cobrir



Cód: 52269 – RASPAR E COBRIR AO LEITE 5KG
 Cód: 52271 – RASPAR E COBRIR BRANCO 5KG
 Cód: 52270 – RASPAR E COBRIR M. AMARGO 5KG
 Cód: 54012 – GRANULADO CROCANTE 1.01K



Bravíssimo é uma marca de fermento da G6 Food em parceria com a Lesaffre que garante máximo desempenho na fermentação e no desenvolvimento da massa. Fácil de usar e versátil, produz pães e massas com alta qualidade e sabor.



MODO DE USAR

Adicione Bravíssimo diretamente à farinha ou no início do processo de mistura. Os fermentos biológicos secos instantâneos Bravíssimo se dispersam de forma fácil e uniforme pela massa, garantindo uma excelente fermentação. Uma parte de fermento biológico seco instantâneo Bravíssimo equivale a três partes de fermento biológico fresco.

DOSAGEM

O uso recomendado é de 0,6 a 2% sobre a quantidade total de farinha ou de acordo com a receita. A quantidade de fermento poderá variar conforme a temperatura ambiente e o tempo de crescimento desejado.

CUIDADO NO USO

- Não reidratar o fermento seco instantâneo Bravíssimo.
- Não misturar o fermento Bravíssimo com sal.
- Evitar o contato direto do fermento Bravíssimo com gelo.

Conserve o produto em lugar fresco e seco. Após aberto, recomenda-se que o fermento biológico seco instantâneo Bravíssimo seja armazenado na embalagem original bem fechada e sob refrigeração por até 7 dias.

Massa Salgada

fermento biológico seco instantâneo desenvolvido para fabricação de todos os tipos de pães e massas panificáveis, sendo mais indicado para pães salgados e pizzas.

Cód: 53596



Cód: 53596



Massa Doce

fermento biológico seco instantâneo desenvolvido para fabricação de todos os tipos de pães e massas panificáveis, sendo mais indicado para massas doces (com mais de 3% de açúcar sobre a quantidade total de farinha).

Embalagem : Validade

Pacotes de : 24 meses
500g

www.g6food.com.br
contato@g6food.com.br

Aproveite para conhecer nossa linha de Pães Especiais Bravíssimo!



della crema

CREME VEGETAL PARA CHANTILLY

Cód: 45715

della crema

- ✓ NOVA embalagem
- ✓ Creme mais branco e sabor mais neutro
- ✓ Suavidade no paladar



Magnifik



Cód: 57639



Cód: 57638

g6F
foodgroup



Pão *da* fazenda



Pão com sabor amanteigado perfeito para o café e o lanche da tarde.

Cód: 50614



PÃES ESPECIAIS

BRAVISSIMO

Massa

Madre
LÍQUIDA

Com **backaldrin®**

Cód: 47567

Aroma, sabor
e crocância
característicos.



PÃES ESPECIAIS
BRAVÍSSIMO

LANÇAMENTO

Desmoldante
ALIMENTÍCIO
SPRAY 600ML
BRAVÍSSIMO

Cód: 63505



CASA
do
Confeiteiro

g6f
foodgroup