

A Linha *Food Service* da Josapar é feita especialmente para abastecer estabelecimentos que não abrem mão de oferecer a seus clientes pratos feitos com ingredientes de qualidade.

Pensando nisso, nossos produtos além de estarem disponíveis em embalagens convencionais, também são comercializados em embalagens com tamanhos diferenciados.

Uma Linha completa, com garantia de qualidade, sabor e economia.



CATÁLOGO **Food Service**

A qualidade que você já conhece
na quantidade que você precisa.

Junho/2024

Tio João ^{Meu} Biju ^{azeite} NOVA OLIVA **NIKKOH** Tio Mingote ^{arroz} Beleza

Josapar **100** ANOS
ALIMENTANDO
HISTÓRIAS

LINHA TIO JOÃO

É a Linha *Premium* da Josapar, preferida pelos *chefs* e consumidores mais exigentes. Há mais de 50 anos no mercado, conta com diversas opções de produtos para deixar os pratos do seu restaurante ainda mais saborosos.

Arroz Tio João Grãos Nobres

Para continuar sendo o preferido dos brasileiros, o Arroz Tio João recebeu investimentos e ficou ainda melhor. O cuidado vem desde o plantio, com a seleção somente das variedades mais nobres, aliada à tecnologia no beneficiamento dos grãos. Esse processo garante um arroz com MAIOR RENDIMENTO, BRANQUINHO, SOLTINHO e muito SABOROSO. A diferença é percebida no pacote e comprovada na panela.



Arroz Tio João Parboilizado

Os grãos ainda em casca passam por um tratamento hidrotérmico (água fervente), onde parte dos nutrientes presentes no farelo do arroz migra para o interior do grão, aumentando o seu valor nutritivo e concentrando vitaminas do complexo B. Além disso, esse processo faz com que o Arroz Tio João Parboilizado apresente grãos mais inteiros e sempre soltinhos após o preparo.



PRONTO EM 20 MIN.



Arroz Tio João Integral

O Arroz Tio João Integral passa pelo processo de parboilização e, dessa maneira, se torna altamente nutritivo, visto que muitos nutrientes do farelo migram para o interior do grão. Por não passar pelo processo normal de polimento, esse arroz mantém a camada externa do grão, conservando as suas propriedades. O Arroz Tio João Integral passa ainda por um moderno processo industrial, responsável por realizar trincas nos grãos, fazendo com que a água penetre mais facilmente e ele cozinhe em apenas 20 minutos, mais rápido do que outros arrozes integrais.

7 Grãos Tio João

Linha de produtos voltada para a saúde e o bem-estar dos consumidores que oferece momentos versáteis, gostosos e muito nutritivos. Está disponível nas versões: 7 Cereais + Soja, 7 Grãos + Passas de Uva e 7 Grãos.



Farinha de Arroz Tio João

Ideal para quem quer adicionar um diferencial às receitas. A Farinha de Arroz Tio João não contém glúten, é de fácil digestão e pode ser utilizada para substituir outras farinhas em diversas preparações. É perfeita para quem possui restrições alimentares ou deseja produtos mais saudáveis para a alimentação.



Tio João Variedades Mundiais

A Linha Variedades Mundiais oferece aos chefs a possibilidade de utilizar grãos tradicionais em outros países, através de produtos perfeitos para o preparo de pratos inspirados na culinária internacional. Eles são embalados a vácuo e dispostos em caixinhas, e alguns também são comercializados em embalagens tradicionais de 1 kg.



Misturas para Bolos e Sobremesa Tio João

Fazem parte desta Linha as Misturas para Bolos nos sabores: Laranja, Baunilha e Chocolate, além da Mistura para Brownie. São opções saborosas e muito fáceis de preparar, pois dispensam o uso de batedeira. Isentas de glúten e fabricadas à base de farinha de arroz, são ideais para celíacos e pessoas que desejam uma alimentação mais leve.



LINHA MEU BIJU

Lançada com o objetivo de fazer parte de um segmento de alto consumo, a Linha Meu Biju de arrozes e feijões oferece ótimo custo-benefício e está disponível também na categoria *Food Service* da Josapar.

Arroz Meu Biju

Os arrozes Meu Biju são produzidos seguindo criteriosos processos de qualidade. São encontrados nas versões: Branco, Parboilizado T1, Parboilizado T2, Integral e Especial para Risoto.



Feijões Meu Biju

Os feijões Meu Biju Preto, Carioca, Vermelho e Branco são uma referência na categoria. Os produtos passam por um criterioso controle de qualidade, que começa na escolha da matéria-prima e segue por um processo que conta com a seleção eletrônica dos grãos, garantindo um ótimo padrão de cozimento.



8 Grãos Meu Biju

São alimentos saborosos, fontes de fibras e disponíveis em três versões: com Chia, com Aveia e com Quinoa. Elaborados para quem busca uma alimentação balanceada, os produtos trazem uma perfeita combinação entre saúde, sabor e praticidade.



LINHA NOVA OLIVA

O Azeite Nova Oliva Extra Virgem é importado da maior região produtora de azeitonas do Chile, localizada no Vale do Colchagua, onde são produzidos os melhores azeites. O Azeite Nova Oliva é premiado em vários concursos em todo o mundo e tem distribuição exclusiva da Josapar no Brasil. As azeitonas são ricas em antioxidantes naturais e, durante a colheita, são escolhidas as de maior qualidade em um estado de maturação ideal para obter os melhores aromas e sabores.



OUTRAS MARCAS

Para atender aos consumidores amantes da culinária japonesa, a Josapar traz o Arroz Nikkoh: grãos que, por meio de sua cocção com açúcar, sal, vinagre e saquê, adquirem uma textura aderente, própria para a modelagem e perfeita para o preparo de pratos orientais.

IDEAL PARA COZINHA ORIENTAL



Marcas de arroz e feijão que contam com a qualidade Josapar e surgiram para concorrer com produtos de distribuição regional. Nesta categoria, temos os Arrozes e Feijões Tio Mingote e ainda o Arroz Beleza.

