



Alimentamos novas soluções

# Catálogo de Produtos



# Nossos Produtos

Desde a capacitação técnica de seus profissionais a um ambiente moderno e tecnológico, a **Daus** em revolucionando o mercado de Food Service com soluções inovadoras e de alta performance.

Ao lançar um produto a **Daus** realiza rigorosas pesquisas, estuda tendências, novos hábitos de consumo prezando pelo sabor, visual, qualidade e segurança de cada alimento para oferecer aos seus clientes o que há de melhor.

Conheça os nossos produtos e amplie as possibilidade de fazer a sua marca se diferenciar e alavancar no mercado.



Começamos como empresa de lácteos com uma veia inovadora e **estamos sempre nos transformando para evoluir, fazer a diferença na vida das pessoas e movimentar o mercado.**

## **Coragem para inovar em soluções e ingredientes alimentares.**

Desde 2002 transformamos **desafios em soluções que impactam o negócio de nossos clientes**, do empreendedor às grandes marcas nacionais e internacionais, ampliando sua capacidade de desenvolvimento de **novos produtos com a rentabilidade certa e formulações únicas**.

Contamos com as mais **modernas tecnologias**, alto nível de qualidade e excelência, com um **time experiente e capacitado** para atender cada cliente, sempre lado a lado garantindo o seu sucesso. Colaboramos e cocriamos para juntos chegarmos mais longe.

### **Soluções únicas para cada desafio.**



Inovação



Praticidade



Rentabilidade



Alto  
Desempenho



# Lacto Pro V

O LactoPro V é uma linha de bebidas lácteas multiuso. O produto é ultrapasteurizado e homogêneo, já pronto para o uso e disponível em 4 sabores (baunilha, chocolate, morango e leitinho).

**Perfeito para milkshakes:** O LactoPro V passa pelo processo UHT e garante uma base de qualidade para a produção de várias receitas. O produto gera misturas homogêneas com sabor, qualidade, agilidade e estabilidade, principalmente para milkshakes.

**Validade do produto:** Como ele é envasado em nossas embalagens revolucionárias, o LactoPro V pode ser conservado fora de geladeira. Após aberto, conservar em geladeira entre 4°C e 8°C e consumir em até 2 dias.

**Versatilidade:** O LactoPro V é extremamente versátil e pode ser usado em sorvetes expresso, milk-shakes, sundaes, drinques, flans e em outras sobremesas geladas.



**Alta durabilidade**



**Já vem pronto**



**Alta performance**



**Rei do expresso**

**Empilhamento máximo: 5 caixas de altura**

Quantidade	Caixa de Embarque			Quantidade	Palete		
	Caixa	P. Líquido	P. Bruto		Dimensões	Palete	
2 bags x 10L 20L		22,0 kg	22,3 kg	383 x 283 x 213	10 lastro x 5 altura = 50 caixas	1.097,5 kg	1.122,5 kg

Código	Código Barras EAN	Código Barras DUN	Peso Líq.	Qtd (cx)	Validade
ES-CQ-020	7898932481010	17898932481017	1kg	12 x 1 kg	180 dias

Clique aqui e  
aprenda utilizar  
o LactoPro V



Conheça os diferenciais  
do LactoPro V versus  
Preparo Pó





# Lacto Pro V Premium

O LactoPro V Premium é extremamente cremoso, já vem pronto para uso e pode ser utilizado para sorvete expresso, milk shakes, smoothies, sobremesas geladas e drinks. Disponível no sabor baunilha.

Produzido sob demanda, consulte a disponibilidade com o time comercial.



Produzido com gordura animal



Resistente a ciclos de pasteurização



Mais cremoso



Mais lácteo





# Lacto Pro M

**Esterilização adequada:** O Lactopro M já vem ultrapasteurizado, homogeneizado e maturado, o que garante uma produção de sorvetes de massa otimizada e agilizada.

**Validade do produto:** Por ser envasado em nossas embalagens revolucionárias, o LactoPro M conta com uma longa durabilidade, de até 4 meses, se armazenado de forma correta!

**Praticidade:** O Lactopro M garante alta performance na máquina e chega a dobrar de volume. Basta misturá-lo ao saborizante de preferência para criar um sorvete de massa cremoso e com alta resistência ao derretimento.



**Versátil**



**Já vem pronto**



**Derretimento prolongado**



**Produção em dobro**

**Lactopro M Essential:** 7898932481683

**Lactopro M Standard:** 7898932481102

**Lactopro M Expert:** 7898932481690

**Embalagem de 1000L:** Não se aplica

		Caixa de Embaquel			Palete		
Embalagem	Qtd. por caixa	P. Líquido	P. Bruto	Dimensões	Quantidade	P. líquido	P. Bruto
10 L	2 embalagens	22,0 kg	22,3 kg	383 x 283 x 213	5 lastros com 10 caixas por lastro	1.100,0 kg	1.125,0 kg
1.000 L	1 embalagem	1.100 kg	1.121,1 kg	1125 x 1125 x 1010 mm	1 unidade = 1 caixa	1.100 kg	1.146,1 kg

## SHELF-LIFE

Produto 10L - 120 dias a contar da data de fabricação. | Produto 1.000L - 60 dias a contar da data de fabricação.



Aponte seu celular para o QR Code e saiba mais sobre LactoPro M



# Chantilly Classic

O Chantilly Daus é um produto de alto padrão, que garante uma maior estabilidade, excelente rendimento, fácil aplicação e um resultado final que surpreende. Dispensa a adição de sólidos e garante a estabilidade que você precisa. Solução rápida: entre 3 e 8 minutos de batimento ele já apresenta uma textura fluida, proporcionando acabamento extremamente liso, branco e de fácil manuseio.

-  **Excelente estabilidade**
-  **50 minutos de bancada**
-  **Rende até 4x mais**
-  **Definição de bico para confeitar**
-  **Permite adição de corantes**
-  **Branco neve**



## Código de barras:

1L - EAN: 7898932481188 / DUN: 17898932481185

200ml - EAN: 7898932481416 / DUN: 17898932481413

Qtde. Caixas	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões externa (CxLxA)	Qtde. Caixa palete	Peso palete
Embalagem Primária	1 L	1 kg	1,05 kg	70 x 75 x 200 cm	
Embalagem Secundária	12 caixas x 1 kg = 12 kg	12 kg	12,6 kg	288 x 226 x 200 cm	17 lastro x 5 altura = 85 caixas
Embalagem Primária	200g	0,2 kg	0,25 kg	41 x 62 x 83 cm	P. Líquido: 1.020 kg P. Bruto: 1.071 kg
Embalagem Secundária	28 caixas x 0,2 kg = 5,6kg	5,6 kg	6,0 kg	361 x 214 x 112 cm	13 lastro x 11 altura = 143 caixas

**Shelf-life:** 180 dias a contar da data de fabricação.

## Conservação:

Armazenar em local seco, sob temperatura de 4°C a 20°C, longe de fontes de calor e odores fortes. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração, entre 4°C e 8°C. Consumir em até 2 dias.

Aponte seu celular para o QR Code e saiba mais sobre Chantilly Daus





# Creme Culinário

O Creme Culinário Daus é uma base UHT altamente versátil para aplicações doces e salgadas, frias ou quentes. A combinação de qualidade e alto custo benefício, que permite a substituição de diversos cremes na preparação de molhos, ganaches, recheios, stroganoffs e muito mais.



**Não altera o sabor**



**Prolonga a durabilidade**



**Aceita adição de cítricos**



**Suporta altas temperaturas**



## Código de barras:

1 kg - EAN: 7898932481010/DUN: 17898932481017

200g - EAN: 7898932481423/DUN: 17898932481420

	Qtde. Caixas	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões externa (CxLxA)	Qtde. Caixa palete	Peso palete
Embalagem Primária	1 kg	1 kg	1,05 kg	70 x 75 x 200 cm	—	—
Embalagem Secundária	12 caixas x 1 kg = 12kg	12 kg	12,6 kg	288 x 226 x 200 cm	17 lastro x 5 altura = 85 caixas	P. Líquido: 1.020 kg P. Bruto: 1.071 kg
Embalagem Primária	200 g	0,2 kg	0,25 kg	41 x 62 x 83 cm	—	—
Embalagem Secundária	28 caixas x 0,2 kg = 5,6 kg	5,6 kg	6,0 kg	361 x 214 x 112 cm	13 lastro x 11 altura = 143 caixas	P. Líquido: 800,8 kg P. Bruto: 858 kg

**Shelf-life:** 180 dias a contar da data de fabricação.

## Armazenamento:

Não necessita de refrigeração.

Após aberto, conservar em geladeira até 8°C e consumir em até 2 dias.



# Calda Três Leites

A Daus desenvolveu a Calda UHT Profissional sabor três leites inspirada nas tradicionais caldas artesanais. Sua textura e sabor são ideais para umedecer bolos e tortas, na preparação de cremes, recheios, drinks e sobremesas.

Um produto altamente versátil, que oferece praticidade, agilidade, padronização e segurança do alimento no processo de produção em larga escala.



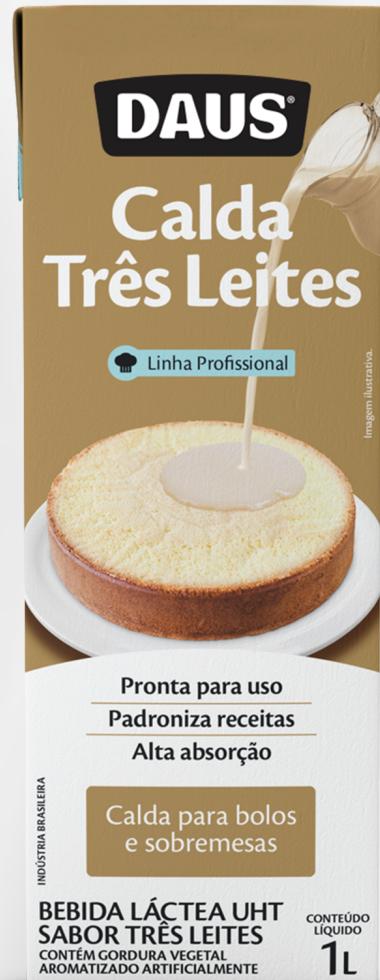
**Pronta para usar**



**Alta absorção**



**Padroniza as receitas**



## Código de barras:

EAN: 7898932481386

DUN: 17898932481383

**Shelf Life:** 6 meses a contar da data de fabricação.

**Tamanho:** Disponível em embalagens de 1 litro.

**Armazenamento:** Após aberto, conservar em geladeira entre 4°C e 8°C e consumir em até 2 dias.

Embalagem Primária	Caixa de Embarque			
	Quantidade	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões externa (CxLxA)
	1L	1 kg	1,1 kg	70 x 75 x 200 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 200 ml (1 copo)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	299 k.cal = 1.256 KJ	15
Carboidratos	42 g	14
Proteínas	3,4 g	5
Gorduras totais	13 g	24
Gorduras saturadas	6,7 g	30
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	183 mg	8
Cálcio	136 mg	14

\*\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*% VD não estabelecido.

Embalagem Secundária	Caixa de Embarque				Palete			
	Quantidade	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões externa (CxLxA)	Quantidade	Palete	Peso líquido	Peso bruto
	12 caixas x 1kg = 12kg	12 kg	13,2 kg	288 x 226 x 200 cm	12 caixas x 1kg = 12kg	17 lastro x 5 altura = 85 caixas	1.020 kg	1.071 kg



# Creme de Leite

O Creme de Leite Daus 17% de gordura é ideal para ser incorporado em pratos salgados e uma infinidade de sobremesas, tortas, pavês, mousses e muito mais. Leve e saboroso, do aperitivo ao prato principal.

## Armazenamento:

Após aberto, conservar em geladeira entre 4°C e 8°C e consumir em até 2 dias.



**17% de gordura**



**Consistente**



**Textura cremosa**



## Código de barras:

1,01kg - EAN: 7898932481676/DUN: 17898932481673

200g - EAN: 7898932481430/DUN: 17898932481437

Qtde. Caixas	Qtd. Caixas	Caixa de Embarque			Palete		
		Peso líquido	Peso bruto	Dimensões	Quantidade	Peso líquido	Peso bruto
1,01 kg	12 embalagens	12,12 kg	12,60 kg	288x266x200	17 lastro x 5 altura = 85 caixas	1.030,2 kg	1.071,0 kg
200 g	28 embalagens	5,6 kg	6,2 kg	361x214x112	13 lastro x 11 altura = 143 caixas	800,8 kg	886,6 kg

**Shelf-life:** 6 meses a contar da data de fabricação.

Qtd. Embalagem	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões (CxLxA)
1,01 kg	1,01 kg	1,05 kg	70x75x200
200 g	0,2 kg	0,22 kg	41x62x83



# Uso Culinário

A Daus desenvolveu o Uso Culinário, um produto altamente versátil que oferece praticidade, agilidade, padronização e segurança do alimento, no processo de produção de receitas deliciosas, como pavês, tortas, saladas de frutas, estrogonofes, molhos, entre outros com muita cremosidade e economia.



**Melhor custo-benefício**



**Ideal para aplicações em doces e salgados**



**Textura cremosa**



**Código de barras:**

EAN: 7898932481867

DUN: 17898932481864

**Shelf Life:** 6 meses a contar da data de fabricação.

**Tamanho:** Disponível em embalagens de 200g.

**Armazenamento:** Após aberto, conservar em geladeira entre 4°C e 8°C e consumir em até 2 dias.

Embalagem Primária	Caixa de Embarque			
	Quantidade	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões externa (CxLxA)
	200g	0,2 kg	0,21 kg	41 x 62 x 83 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 7 Porção: 30 g (2 colheres de sopa)			
100 g	30 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	146	44	2
Carboídratos (g)	4,1	1,2	0
Açúcares totais (g)	3,4	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,2	0,4	1
Gorduras totais (g)	14	4,2	6
Gorduras saturadas (g)	7	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	69	21	1

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Embalagem Secundária	Caixa de Embarque				Quantidade	Palete		
	Quantidade	Peso líquido	Peso bruto	Dimensões externa (CxLxA)		Palete	Peso líquido	Peso bruto
	27 unidades	5,4 kg	5,8 kg	371 x 195 x 88 cm	14 lastro x 13 alt = 182 caixas	17 lastro x 5 altura = 85 caixas	982,8 kg	1.055,6 kg



**Alimentamos novas soluções**

[www.daus.global](http://www.daus.global) | SAC 4003.1596 | [f](#) [@](#) [in](#) [yt](#) [p](#) @dausoficial

**Escritório**

Alameda José Segundo de Mello, 195,  
Santa Helena de Goiás / GO  
CEP 75920-000

**Centro de Aplicações Daus**

Alameda Araguaia, 762 • Loja 63s  
Alphaville • Barueri / SP  
CEP 06400-000

**Fábrica**

Al. Contorno Q. 35, L,10/11  
Centro, Ouroana • Rio Verde / GO  
CEP 75914-600