



Catálogo de Produtos

Desde 1982 facilitando a vida de Padeiros e Confeiteiros



Fundada em 1982 no Brasil, a **Arcolor** é sinônimo de confiança, qualidade e inovação no mercado de ingredientes para confeitoria e panificação.

A incessante busca pelo desenvolvimento de produtos inovadores, que visam facilitar a vida de padeiros e confeiteiros faz parte de sua essência.

Suporte técnico tem sido outro grande compromisso.

O treinamento e aperfeiçoamento de clientes e usuários é feito de forma constante através de demonstrações, treinamentos e workshops.

Atualmente são mais de 200 produtos fabricados em uma planta industrial com 8.500m². Nossos produtos são distribuídos por uma rede nacional com cerca de 3.500 revendedores.

O mercado externo tem sido algo relevante na Arcolor, estando presente nos mercados da Europa, da América do Sul e da África.

Estes e outros pontos contribuem para que a Arcolor, uma empresa genuinamente brasileira, cresça de forma consistente e sustentável.



Arcolor

Desde 1982 facilitando a vida de Padeiros e Confeiteiros



Índice

Família Pastas de Açúcar

- Pasta Americana, Colorida, RendaFlex®, Massas Técnicas, Buttercolor e Glacê Mármore 04

Açúcares

- Variedades 05

Recheios e Coberturas

- Recheios, Coberturas, Geléias de Brilho e GlaceCólor 06

Corantes, Essências e Aditivos

- Corante em Pó e Corante Líquido 07
- Corante Gel, Corante Liquigel e Corante Impressão 08
- Corante Liquigel Retrô, Corante Liquigel Baby e Corante Liquigel Shock 09
- Essências: Alcoólicas 10
- Aditivos 11

Misturas para Bolos, Cakes e Cupcakes

- Cupcakes, Cakes e Cakes Premium 12
- Mistura para Cake Natalino, Rocambole, Pães de Ló, Pão de Mel, Bem Casado e Pré Mistura para Biscoito 13

Misturas para Pães

- Pães Brasileiros e Crocantes 14
- Pães Fit 15
- Especialidades 16



Pastas de Açúcar



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Pasta Americana Limão	Pasta de açúcar extra branca para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g Pote 1,2kg Cx. 2kg Balde 4,5kg Cx. 5kg	Cx. 12 unds. Fardo 6 unds. Cx. 6 unds. 1 und. 1 und.	12 meses
Pasta Americana Sabores Abacaxi, Avelã, Baunilha, Chocolate Branco, Laranja, Morango e Tutti Frutti	Pasta de açúcar sabores diversos para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 12 unds.	12 meses
Chocopasta Arcolor	Pasta de açúcar, cor e sabor de chocolate, para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 12 unds.	12 meses
Pasta Americana Colorida Amarela, Azul, Azul Bebe, Azul Piscina, Pêssego, Laranja, Marinho, Marfim, Marrom, Pink, Preta, Rosa Bebe, Verde, Vermelha, Violeta, Roxo Halloween, Vinho Marsala, Verde Limão	Pasta de açúcar cores diversas para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
RendaFlex Arcolor	Mistura em pó para elaborar rendas de açúcar flexíveis	Pote 100g	Fardo 12 unds.	12 meses
Massa Elástica	Pasta de açúcar com elasticidade e resistência para trabalhos de imitação de tecidos e apliques em confeitaria artística	Pote 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
Massa de Pastilhagem	Pasta de açúcar com secagem rígida para confecção de bases para bolos, colunas, telhados, etc em confeitaria artística.	Pote 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
Massa para Flores Branca	Pasta de açúcar com resistência e secagem ultra rápida para confecção de flores artesanais em confeitaria artística	Pote 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
Massa para Flores Colorida Amarela, Preta, Vermelha e Verde Folha	Pasta de açúcar com resistência e secagem ultra rápida para confecção de flores artesanais em confeitaria artística	Pote 500g	Cx. 6 unds.	12 meses
Glacê Mármore	Pasta de açúcar maleável para cobertura de produtos de confeitaria artística.	Cx. 800g	Cx. 10 unds.	9 meses
ButterColor	Base para o preparo de creme de manteiga, para revestimento e recheio de bolos e trabalhos de bico com manga de confeitar	Pote 1kg	Fardo 6 unds.	12 meses



Açúcares



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Açúcar Vanille	Aromatizante em pó, similar a baunilha para aplicação em confeitaria.	Frasco 3,5g Pote 40g	Est. c/ 24 unds. Fardo 12 unds.	24 meses
Açúcar Cristal Amarelo, Azul, Verde, Vermelho, Rosa e Preto	Cristais especiais de açúcar coloridos para decoração de efeito.	Saco 80g Saco 500g	Fardo 12 unds. Fardo 10 unds.	12 meses
Açúcar Impalpável	Finíssimo açúcar extra branco para aplicação em confeitaria artística.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	18 meses
Açúcar de Confeiteiro	Finíssimo açúcar para aplicação em confeitaria artística	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	18 meses



Recheios e Coberturas

PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Glacê Real	Mistura em pó para preparo de glacê real, para decorações em produtos de confeitaria.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Creme Mestre Patissyer	Mistura em pó para preparo de creme para recheios, sabor baunilha, à quente.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Creme Mestre Patissyer à Frio	Mistura em pó para preparo à frio de creme para recheios, sabor baunilha.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Creme Confeiteiro Arcopan	Mistura em pó para preparo de creme para recheios, sabor baunilha, à quente.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Drenn Crenn	Mistura em pó para preparo com leite à frio de creme tipo chantilly.	Caixa 100g	Fardo 12 unds.	12 meses
Marshmallow	Mistura em pó para preparo com leite à frio para coberturas de produtos de confeitaria.	Saco 500g	Fardo 6 unds.	12 meses
Merengue Powder	Mistura em pó concentrada para preparo à frio de glacê real e mármore.	Pote 150g	Fardo 12 unds.	12 meses
Big Kyss - Chocolate em Pó Arcolor	Mistura de cacau e açúcar para aplicação em recheios e coberturas em produtos de confeitaria.	Saco 1kg	Fardo 10 unds.	12 meses
Soft Brilho para Papel de Arroz	Geléia de brilho neutra para acabamento em folha de papel de arroz impressa.	Pote 100g Pote 200g Pote 1kg	Fardo 12 unds. Fardo 12 unds. Fardo 06 unds.	6 meses
Arcofil Creme Sabores: Baunilha, Brigadeiro, Capuccino, Chocolate ao Leite, Coco, Doce de Leite, Leite Condensado, Limão, Maracujá, Morango	Creme Termoestável para Recheios e Coberturas	Manga 1kg Balde 4kg	Cxa. 6 unds. 1 und.	6 meses
Soft Glaze Morango, Caramelo, Chocolate, Neutro Framboesa, Laranja, Maracujá	Geléia de brilho de textura cremosa para decoração em confeitaria.	Balde 4kg	1 und.	8 meses
GlaceCôlor Branco, Amarelo, Azul, Verde, Vermelho, Rosa, Preto	Glacê fluído para decoração em confeitaria pronto para usar.	Frasco 60g	Estojo 6 und.	2 anos



Corantes



PRODUTO		Corante em Pó <i>licores, caldas, refrigerantes e sucos</i>					Corante Líquido <i>massa de bolos, bolachas, suspiros, cremes e balas</i>		
Unidade	Embalagem	Est. 24 unids	Cxa. 24 unids	Cxa. 6 unid	Cxa. 12 unids	Cxa. 6 unids	Est. 12 unids	Cxa. 24 unids	Cxa. 6 unids
Validadade		Frasco 5g	Cartela 5g	Pote 100gs	Cxa. 500g	Pote 1kg	Frasco 10ml	Cartela 10ml	Frasco 960ml
Amarelo-Gema	AG			✓		✓			✓
Amarelo	AM	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Azul	AZ	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Azul Jeans	AJ								
Azul Turqueza	AT						✓		
Branco	BR								
Caramelo "C"	CA								✓
Laranja	LA	✓	✓				✓		
Marfim/Chá	MF						✓		
Marinho	MR								
Marrom	MA	✓		✓		✓	✓		✓
Marrom Telha	MT								
Pele	PE								
Pink	PK								
Preto	PT	✓		✓		✓	✓	✓	✓
Rosa	RO	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Rosa Cereja	RC								
Roxo	RX						✓		
Salmão	AS						✓		
Verde	VD	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Verde Limão	VL						✓		
Verde Mar	VR						✓		
Verde Oliva	VO						✓		
Vermelho	VM	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Vermelho Bordô	VB	✓		✓		✓	✓	✓	✓
Violeta	VT						✓		



Corantes



PRODUTO		Corante Gel <i>glaces e crèmes</i>	Corante Liquigel <i>chantilly, glacê, pasta americana creme fondant</i>	Corante Impressão <i>impressão em papel arroz</i>
Unidade		Est. 12 unids		
Embalagem		Frasco 30g		
Validade		2 anos		
Amarelo-Gema	AG			✓
Amarelo	AM	✓	✓	✓
Azul	AZ	✓	✓	✓
Azul Jeans	AJ			✓
Azul Turqueza	AT	✓		✓
Branco	BR	✓	✓	✓
Caramelo "C"	CA			
Laranja	LA	✓	✓	✓
Marfim/Chá	MF	✓		✓
Marinho	MR			✓
Marrom	MA	✓		✓
Marrom Telha	MT			✓
Pele	PE			
Pink	PK	✓		
Preto	PT	✓	✓	✓
Rosa	RO	✓	✓	✓
Rosa Cereja	RC			✓
Roxo	RX	✓		✓
Salmão	AS	✓		✓
Verde	VD	✓	✓	✓
Verde Limão	VL	✓		
Verde Mar	VR	✓		✓
Verde Oliva	VO	✓		
Vermelho	VM	✓	✓	✓
Vermelho Bordô	VB	✓		✓
Violeta	VT	✓		



Corantes

PRODUTO

LIQUIGEL RETRÔ
chantilly, glacê, pasta americana e creme fondant



LIQUIGEL BABY
chantilly, glacê, pasta americana e creme fondant



LIQUIGEL SHOCK
chantilly, glacê, pasta americana e creme fondant



Unidade
Embalagem
Validadeade

Estojo 06 unidades
Frasco 30g
2 anos

Estojo 06 unidades
Frasco 30g
2 anos

Estojo 06 unidades
Frasco 30g
2 anos

Amarelo	AM	✓
Azul	AZ	✓
Laranja	LA	✓
Verde	VD	✓
Rosa / Rose	RO	✓
Lilás	LI	
Marsala	MS	✓
Nude	ND	✓
Nude Rose	NR	✓



Essências



PRODUTO	DESCRÍÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Essências Alcoólicas	Sabores artificiais alimentícios Disponíveis: abacaxi, acerola, alho, amarula, ameixa, amêndoas, anis, avelã, bacon, banana, baunilha, baunilha branca, café, canela, caramelo, cebola, cereja, champagne, chocolate, coco, cravo, erva-doce, framboesa, groselha, guaraná, laranja, leite, limão, maçã, manteiga, maracujá, marrasquino, mel, menta, milho verde, morango, nozes, panetone, pequi, pêssego, pizza, queijo, rum jamaica, tangerina, tutti frutti e uva.	Frasco 30ml Frasco 960ml	Est. c/ 12 unds. Fardo c/ 06 unds.	24 meses



Aditivos



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Arcopan P500 Melhorador de Farinha	Estabilizante apropriado para auxiliar a resistência, maleabilidade e desenvolvimento de massas de panificação.	Saco 500g Saco 5Kg	Fardo 10 unds. Fardo 2 unds	6 meses
Fermento Químico	Produto em pó com finalidade de promover o aumento de volume de massas de bolo durante o forneamento.	Saco 1kg Cartucho 2kg	Fardo 6 unds. Cx. 4 unds.	6 meses
Antimofo	Conservante para produtos embalados.	Pote 30g Pote 800g	Fardo 12 unds.	9 meses
Ácido Cítrico	Acidulante de grau alimentício em pó, para aplicação em alimentos e bebidas.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
Agar Agar	Goma em pó, natural de algas marinhas, com capacidade de gelificação.	Pote 30g	Fardo 6 unds.	24 meses
Cremor de Tártaro	Sal ácido estabilizante de açúcar. Retarda sua cristalização em caldas e doces.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
C.M.C.	Espessante em pó de grau alimentício para aplicação geral em alimentos.	Pote 40g	Fardo 12 unds.	24 meses
Emulsificante	Aditivo em pasta com finalidade de unir com perfeição os ingredientes líquidos e gordurosos de uma receita.	Pote 100g Balde 3kg	Fardo 6 unds. 1 und	8 meses
Gelatina Neutra	Proteína de origem animal com propriedades de gelificação para aplicação em alimentos.	Pote 50g	Fardo 6 unds.	24 meses
Glicerina Bidestilada	Umectante de sabor adocicado para aplicação em produtos de confeitoria.	Pote 40g	Fardo 12 unds	24 meses
Xarope de Glucose	Solução concentrada de açúcar de milho, sabor adocicado para aplicação em alimentos.	Pote 250g Pote 1kg Balde 5kg	Fardo 12 unds. Fardo 6 unds. 1 und	6 meses



Misturas para Bolos, Cakes e Cupcakes



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para CupCake Neutro	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos cupcakes. Neutro.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para CupCake Chocolate	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos cupcke de chocolate.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para Cupcake Red Velvet	Mistura para preparo do famoso e cremoso cupcake americano "Veludo vermelho"	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para Cupcake Velvet	Mistura para preparo do famoso e cremoso cupcake americano "Veludo" em 10 cores distintas: WHITE - Branco, LIME GREEN - Verde Limão, GREEN - Verde, BLUE - Azul, YELLOW - Amarelo, ORANGE - Laranja, PINK - Rosa, CHRISTMAS VELVET - Vermelho Natal e BLACK - Preto	Saco 500g	Fardo 20 unds.	8 meses
Mistura para Bolo de Aipim	Mistura para preparo do tradicional bolo de aipim.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Bolo de Fubá	Mistura para preparo de bolo de fubá.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cake Neutro	Mistura para preparo de bolos cremosos, tortas e rocamboles.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cake Chocolate	Mistura para preparo de bolos cremosos sabor chocolate, tortas e rocamboles.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cake Sabores: Laranja, Milho Verde, Coco, Banana e Cenoura	Mistura para preparo de bolos cremosos diversos sabores, tortas e rocamboles.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses



Misturas para Bolos, Cakes e Cupcakes



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para Cake Natalino	Mistura para preparo de panetone e colomba pascal.	Saco 1kg Saco 5Kg	Fardo 10 unds. Fardo 2 unds.	6 meses
Mistura para Rocambole	Mistura para preparo de deliciosos e cremosos rocamboles.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	6 meses
Mistura para Pão de Ló Neutro	Mistura para preparo de pão de ló neutro, bolo inglês e rocambole.	Saco 1kg Saco 5Kg	Fardo 10 unds. Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Ló Chocolate	Mistura para preparo de pão de ló, bolo inglês e rocambole de chocolate.	Saco 5Kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão de Mel	Mistura para preparo de pão de mel.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Mistura para Bem Casado	Mistura para bem casado.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses
Pré Mistura para Biscoito	Pré Mistura para Biscoito Arcolor.	Saco 1Kg	Fardo 10 unds.	8 meses



Misturas para Pães



PÃES BRASILEIROS

PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para Pão de Queijo	Mistura para preparo do tradicional pão de queijo brasileiro.	Saco 1kg Saco 5kg Saco 20 kg	Fardo 10 unds. Fardo 2 unds. 1 und.	8 meses
Mistura para Pão de Batata	Mistura para preparo de pão de batata.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão Doce	Mistura para preparo de pão doce.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Salgados	Mistura para preparo de salgados.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Broa de Milho Caxambu	Mistura para preparo de broa de milho caxambu	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses

PÃES CROCANTES

Mistura para Pão Italiano	Mistura para preparo de pão italiano.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão Semi Italiano	Mistura para preparo de pão semi italiano.	Saco 5kg	Fardo 2 unds	8 meses
Mistura para Pão Ciabatta	Mistura para preparo de pão de ciabatta	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Baguete Francesa	Mistura para preparo de baguete francesa.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses



Misturas para Pães Fit



PRODUTO	DESCRÍÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para Pão de Aveia	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão de Centeio	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão 6 Cereais	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão de Fibras	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão de Glúten	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão de Soja e Girassol	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão Preto	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão Integral	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão Linhaça	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses
Mistura para Pão Italiano Integral	Mistura para preparo de pães fit	Saco 5kg	Fardo 2 unids.	8 meses



Misturas para Pães Especialidades

ESPECIALIDADES



PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	EMBALAGEM	VALIDADE
Mistura para Panetone Arcolor	Mistura para preparo de panetone.	Pote 450g Caixa 10kg	Fardo 6 unds. 1 und.	8 meses 8 meses
Mistura para Panetone em Pó	Mistura em pó para preparo de panetone.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pão Croissant	Mistura para preparo de pão croissant	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Sonho	Mistura em pó para preparo de sonho.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Donuts Arcolor	Mistura para preparo de donuts.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Pizza	Mistura para preparo de massa para pizza.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura Multimassas 10x1	Mistura para preparo de: esfiha, pizza, sonho, pão sovado, pão sírio, croissant, pão doce, pão de hambúrguer, bisnaguinha e brioche.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Cuca	Mistura para preparo de pão de cuca.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Chipa	Mistura para preparo de pão de chipa.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura Pão de Granola	Mistura para preparo de pão de granola.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses
Mistura para Chipa Temperada	Mistura para preparo de deliciosas chipas já temperadas.	Saco 5kg	Fardo 2 unds.	8 meses



www.arcolor.com.br
Rua Forte do Triunfo, 45 - Pq. Indl. São Lourenço
São Paulo - SP - Brasil - CEP 08340-146
Email: info@arcolor.com.br
SAC - São Paulo: +55 11 2191-2444
Demais localidades: 0800-7090788