

# MAR<sup>®</sup>

FOOD SERVICE

*Nós entregamos satisfação*

## Catálogo de Produtos





*Nós entregamos satisfação*

## Somos a MAR Food Service.

Estamos há 13 anos no mercado gaúcho de distribuição de alimentos congelados e refrigerados, com o compromisso de entregar satisfação. Este lema é a certeza de nosso comprometimento em entregar o nosso melhor aos nossos clientes, colaboradores e parceiros de negócios.

Estamos em constante evolução, e nossa forte cultura de inovação nos torna uma empresa dinâmica, que se adapta rapidamente as exigências, e tendências, de um mercado que está em constante mudança.

Investimos nas melhores ferramentas e tecnologias disponíveis para garantir a melhor qualidade de nossos serviços, produtos. Nosso maior ativo são as pessoas. Contamos com um time alinhado aos nossos objetivos, engajado em nossos projetos e que caminha junto para um crescimento sustentável.

### Nossos Valores

- o Evolução
- o Foco nos Resultados
- o Contribuição Social
- o Inovação
- o Ética
- o Esforço Coletivo

*Nós entregamos satisfação*

**MAR**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE

13 anos de atuação no mercado Gaúcho.



Capacidade armazenagem de mais de 1000 toneladas.



Atuando em mais de 150 cidades no estado do Rio Grande do Sul.



Mix de produtos nacionais e importados, refrigerados e congelados.



Carteira com mais de 3000 clientes ativos em constante crescimento.



Logística com gestão própria especializado no mercado food-service.



Equipe com mais de 100 colaboradores em constante treinamento.





Acém



Alcatra Miolo



Almôndega



Capa de Coxão Mole



Capa de Filé



Contra Filé



Costela Janela Grill



Costela em Tiras



Costela sem Osso



Coxão Duro



Coxão Mole



Filé de Costela/Entrecot



Bife de Fígado



Filé Mignon



Recorte Industrial



# Bovinos

Nós entregamos satisfação

**MAR**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE



Fralda/Vazio



Fraldinha do Diafragma



Lagarto



Língua



Lombinho/Gostosinha



Maminha



Moída

*Callegaro*

A qualidade que  
você conhece





Paleta



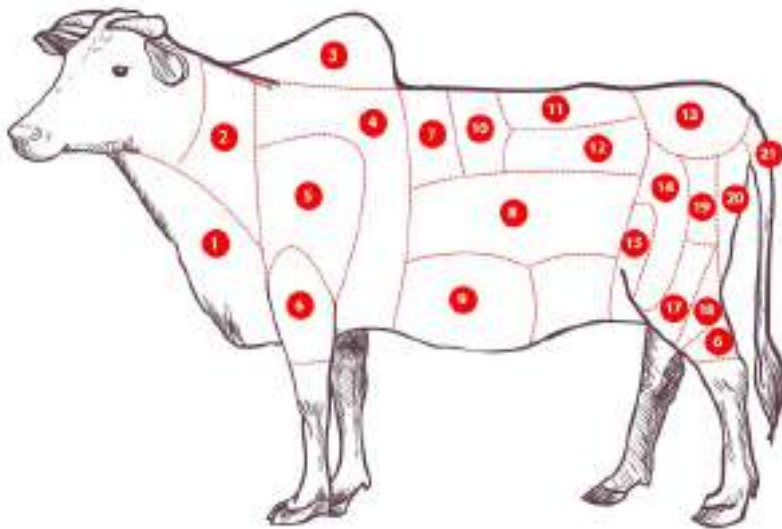
Patinho (Peça ou Cubos)



Pacu/Bife do Vazio



Picanha



- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>1</b> Peito               | <b>12</b> Filé Mignon        |
| <b>2</b> Pescoço             | <b>13</b> Picanha            |
| <b>3</b> Cupim               | <b>14</b> Alcatra            |
| <b>4</b> Acém                | <b>15</b> Maminha de alcatra |
| <b>5</b> Braço, pã ou paleta | <b>16</b> Fraldinha          |
| <b>6</b> Músculo (ossobuco)  | <b>17</b> Patinho            |
| <b>7</b> Capa de filé        | <b>18</b> Coxão duro         |
| <b>8</b> Aba de filé         | <b>19</b> Coxão mole         |
| <b>9</b> Ponta de agulha     | <b>20</b> Lagarto            |
| <b>10</b> Filé de costela    | <b>21</b> Rabo               |
| <b>11</b> Contrafilé         |                              |



## MAMINHA

### ao molho de panela



80min



4 Pessoas

#### INGREDIENTES

- 1 peça de 800 g de maminha
- 140 g de bacon
- 1 cebola grande cortada em cubos
- 3 dentes de alho picados
- 3 colheres (de sopa) de óleo
- 2 cenouras
- 600 ml de caldo de carne

#### MODO DE PREPARO

Faça um corte de uma extremidade a outra do lado mais largo da carne formando uma bolsa. Recheie a carne com as fatias de bacon, a cebola e o alho.

Prenda a abertura com palitos, tempere com o sal e a pimenta. Na panela grande, aqueça o óleo e doure a carne dos dois lados. Despeje o caldo de carne, tampe a panela e deixe cozinhar 1 hora ou até a carne ficar bem macia. Retire a carne da panela, fatie e sirva com o molho que se formou na panela e arroz branco.



# Presunto



# Cozido





Apresentado



Bacon em cubos



Bacon em manta



Empanado de Frango



Hamburguer



Linguiça Calabresa



Linguiça Fina Defumada



Linguiça Toscana



Lombo Canadense



Mortadela



Peito de Frango Defumado



Presunto



Salsicha



Salsichão



Salame Italiano





# LINGUIÇAS



RECEITA

## PENNE

com ragu de linguiça



40min



12 Pessoas

### INGREDIENTES

- 1kg de linguiça toscana
- 1 colher (sopa) óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- ½ colher (café) de canela em pó
- 1 folha de louro
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 kg de tomate italiano maduro sem pele e picado
- 1 colher (sopa) de alecrim fresco (só as folhas)
- 500g de penne
- 1 xícara (chá) de parmesão

### MODO DE PREPARO

Retire a carne da linguiça da tripa. Descarte a tripa. Aqueça bem uma panela, junte o óleo e doure a linguiça. Em seguida, junte a cebola, o alho, a canela, o louro e refogue. Adicione o vinho branco e espere evaporar e em seguida, junte o extrato de tomates, o tomate picado, o alecrim, 1 xícara (chá) de água e cozinhe tampado em fogo baixo por 20 min. Prove e se necessário acerte o tempero. Cozinhe o penne seguindo as instruções da embalagem. Cubra o penne com o ragu, polvilhe o parmesão e sirva em seguida.





Coração de Frango



Só Coxa



Coxa com Sobrecoxa



Coxa da Asa



Cubos de Frango com Bacon



Fígado



Filé de Coxa



Filé de Peito



Galeto



Meio da Asa (Tulipa)



Moela





**Danieli**<sup>®</sup>  
ALIMENTOS

 [www.facebook.com/DanieliAlimentos](http://www.facebook.com/DanieliAlimentos)  
 [www.danielialimentos.com.br](http://www.danielialimentos.com.br)

*Amor em  
cada pedaço*





Peito com Osso



Rocambole de Frango



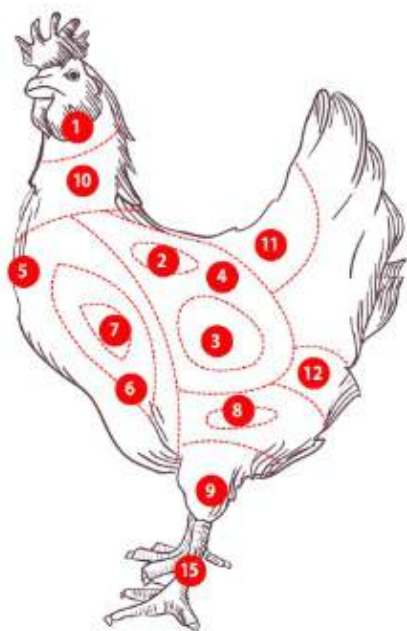
Sassami



Sobrecoxa



Sobrecoxa Desossada  
recheada com Bacon



- 1** Cabeça
- 2** Coxinha da asa
- 3** Meia asa
- 4** Asa
- 5** Peito
- 6** Filé de peito
- 7** Filézinho
- 8** Sobrecoxa
- 9** Coxa
- 10** Pescoço
- 11** Dorso
- 12** Sambiquira
- 13** Pé





Cream Cheese Balde 3,6kg  
Bisnaga 1,2kg



Cream Cheese Pote 150g



Cheddar Bisnaga 800g



Requeijão Bag 10kg



Requeijão Balde 3,6kg



Requeijão Bisnaga 1,5kg/200g



Requeijão Poli 410g/250g



Requeijão 200g Trad/Light



Requeijão Pote Sabores 200g  
Azeitona Preta  
Ervas Finas/Tomate Seco





Cream Cheese



Doce de Leite Balde



Iogurte (bebida láctea)



Manteiga



Nata Balde



Queijo Cheddar Fatiado



Queijo Colonial



Queijo Coalho



Queijo Gorgonzola



Queijo Lanche Fat/Int



Queijo Minas/Ricota



Queijo Mussarela Fat/Int



Queijo Parmesão



Queijo Provolone



Parmesão  
(ralado)



Requeijão Trad/Cheddar



# MUSSARELA

*de qualidade*





Filé Anjo / Cação



Camarão



Filé Salmão



Filé de Pescada



Filé Panga



Filé Polaca



Filé de Tilápia



Lombo de Cação



Posta Cação



Tainha Eviscerada



Violinha







# SALMÃO

com molho de alcaparras



40min



4 Pessoas

## INGREDIENTES

- 1/3 de xícara (chá) de alcaparras
- 4 postas de salmão (com aproximadamente 180g cada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em uma peneira, lave a alcaparra em água corrente e deixe escorrer. Tempere o peixe com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira grelhada com o azeite, em fogo alto, e grelhe peixe por 3 minutos até dourar de cada lado. Reserve aquecido. Na panela, derreta a manteiga, em fogo baixo, e misture a alcaparra. Sirva o salmão em uma travessa regado com o molho de alcaparras.





Espinhaço/Ossinho



Bisteca Suína



Costela



Pernil sem Osso



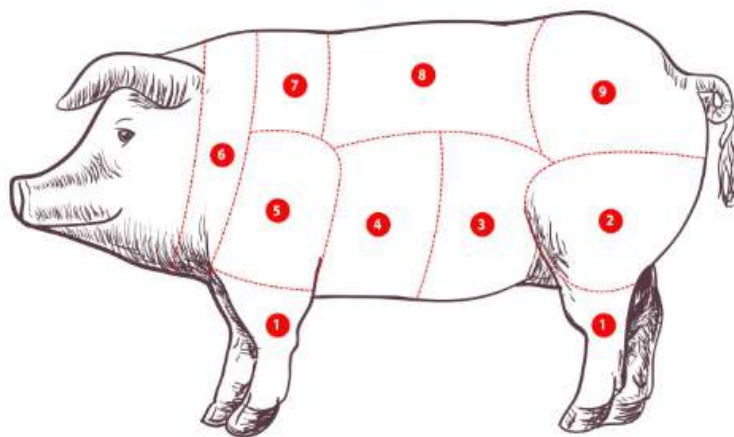
Filezinho



Lombo



Sobrepaleta



- 1** Chispe
- 2** Perna
- 3** Barriga
- 4** Entrecosto
- 5** Pá
- 6** Cabaço
- 7** Costela de fundo
- 8** Costelas
- 9** Lombo



# CHURRASCO

combina com

# BORRÚSSIA

O fim de semana está aí, e nada melhor do que uma carne de qualidade para aprimorar seu prazer!



# PERNIL

com molho de maracujá



90min



6 Pessoas

## INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
- 1 folha de louro
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 4 colheres (sopa) de óleo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 peça de pernil sem osso (1,2kg)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 3 polpas de maracujás
- 1/2 colher (sopa) rasa de maizena

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o vinagre, o louro, a cebola, o alho, o óleo, a água, sal, pimenta e o suco de maracujá até homogeneizar. Despeje sobre o pernil e deixe descansar coberto na geladeira por 2 h. Retire o pernil da marinada e coloque em uma forma. Cubra com papel alumínio, leve ao forno médio, preaquecido, por 30min. Retire o papel e asse por mais 40 minutos regando com a marinada constantemente até acabar. Transfira o pernil para um refratário e reserve em um local aquecido. Para o molho, leve ao fogo baixo todos os ingredientes, até engrossar.



# SEUS SALGADOS AINDA MELHORES



ALIMENTOS  
**Coamo**

É de casa, pode confiar.



*Bom Sabor*

Pdenta Congelada

# Vegetais

*Nós entregamos satisfação*

**MAR**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE



Aipim Congelado



Batata Palha



Brócolis Congelado



Ervilha Congelada



Polenta Palito



Mandioca Pré-Frita  
(tablete)



Margarina Doriana 500g



Margarina Primê 500g



Gordura Vegetal



Óleo de Algodão



Azeite de Oliva





**ENTRE**  
*sabor e saúde,*  
**ESCOLHA OS DOIS!**

- SEM COLESTEROL \*\*
- 0% DE GORDURA TRANS \*\*
- RICO EM VITAMINA E
- CONTÉM ÔMEGA 3 E 6\*



# Porcionados

*Nós entregamos satisfação*

**MAR**<sup>®</sup>  
FOOD SERVICE



Almôndega Bovina



Kibe Bovino



Bife Bovino 1°



Bife Bovino 2°



Bife Suíno



Cubos 1°



Cubos 2°



Hamburguer Bovino



Iscas Bovina 1°



Iscas Bovina 2°



Iscas Suína





Caixa 10kg



Caixa 5kg



Balde 3,6kg



Balde 3,6kg



Pote 1,02kg



Pote 1,02kg



Pote 500gr



Pote 500gr



Pote 500gr



Pote 220gr



Pote 220gr



Pote 220gr





# Acai

## PolpaNorte



#OMAISSCREMOSO  
#DOBRAIL:)



 44 3635-1157

N. ZEPPONE & CIA LTDA  
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE POLPA DE FRUTAS  
Av. Industrial, 269 - CEP 87225-000 | Parque Industrial Japurá - PR



[www.polpanorte.com.br](http://www.polpanorte.com.br)



Abacaxi



Abacaxi C/ Hortelã



Acerola



Acerola e Laranja



Frutas Vermelhas



Laranja



Limão



Manga



Maracujá



Melancia



Melão



Morango



Pêssego



Tangerina



Uva



# PolpaNorte



VARIETADES EM  
POLPA DE FRUTAS

+ de 30 sabores

[www.polpanorte.com.br](http://www.polpanorte.com.br)

 **100%**  
NATURAL





Ling. Calabresa Forte



Ling. Calabresa Média



Ling. Aperitivo



Ling. Camponesa



Ling. Mignon



Ling. Toscana



Salsichão



Pão de Alho C/ Queijo



Pão de Alho Apimentado



Pão de Alho Tradicional



Pão de Alho Zetter





# Churrasco da **MAR**<sup>®</sup>

FOOD SERVICE



Pão de Alho  
**Bom Sabor**<sup>®</sup>

**\*Consulte Recheio Disponíveis.**



Pão de Hambúguer



Travesseiro (22gr)  
\*Presunto e Queijo  
\*Frango



Risoles (30gr)  
\*Carne  
\*Frango



MiniChurros (22gr)



Coxinha(22gr e 125gr)  
\*Frango



Pastel (100gr)  
\*Carne



Risoles (125gr)  
\*Carne  
\*Frango



Folhado (125gr)  
\*Frango  
\*Presunto e Queijo  
\*Calabresa



Croquete(22gr)  
\*Carne  
\*Queijo



Pastel (25gr)  
\*Carne



Enroladinho (150gr e 25gr)



Bolinha (22gr)  
\*Calabresa



Pão de Queijo(30gr e 90gr)



Folhado (25gr)  
\*Calabresa  
\*Frango



Pastel Assado (24gr)  
\*Nata com Carne  
\*Nata com Frango



Croissants (125gr)  
\*Frango e Queijo  
\*Presunto e Queijo  
\*Chocolate



**NÃO DEIXE  
PARA** *amanhã*  
**O QUE VOCÊ PODE**  
*saborear hoje*





Batata Palito (AAA)



Batata Palito (AA)



Batata Palito (B)



Batata Palito (A)



Anéis de Cebola



Batata Rústica



Batata SteakHouse



Batata Crinkle







PROJETOS CUSTOMIZADOS DE

# Logística

PARCEIROS E CLIENTES QUE  
CONFIAM NOS NOSSOS SERVIÇOS

## SERVIÇOS:

TRANSIT POINT

CROSS DOCKING

CARGA COMPARTILHADA

CARGA DEDICADA

ARMAZENAGEM



# MAR<sup>®</sup>

FOOD SERVICE

*Nós entregamos satisfação*

 @marfoods

 @marfoods

Rod. BR 116, 665

93270-000

Novo Esteio - Esteio - RS

51 - 3475.1045

[www.marfoods.com.br](http://www.marfoods.com.br)