

Catálogo de Produtos

MAR FOODS



MAR

FOOD SERVICE

16 ANOS DE HISTÓRIA

Nós entregamos satisfação.

MAR[®]
FOOD SERVICE

Uma das principais distribuidoras do estado do RS, há 16 anos atuando principalmente com alimentos perecíveis, congelados e refrigerados, atendendo aos canais de alimentação fora do lar (food service), pequeno varejo (mercados) e também as contas chave (key account).

Nossa maior expertise é no segmento de food service, onde atuamos desde o início do negócio. Atuando também com distribuição para os pequenos e médios varejos.

Entendemos que, de fato, as pessoas são o grande motor que possibilita alcançarmos nossos objetivos e sonhar cada vez mais alto. O engajamento do time em nossos projetos, nos torna fortes e aguerridos frente a qualquer desafio.

Investimos nos melhores sistemas de informação para garantir qualidade, agilidade e confiabilidade aos nossos processos, afim de cumprir sempre o nosso propósito que é, **Entregar confiança em todos os sentidos!**

Nossos Valores

- Evolução, na busca da melhoria contínua;
- Integridade, atitudes éticas;
- Transparência, nas ações e decisões;
- Inovação, geração de resultados diferenciados;
- Confiança mútua.

Sobre nós

Experiência – 16 anos atuando, conhecemos o mercado gaúcho de distribuição

Estrutura – capacidade de armazenagem superior a 2.000 toneladas

Abrangência – 55% da área geográfica e 78% da população do RS atendida

Capilaridade – mais de 5 mil clientes ativos

Logística – com gestão própria e com especialização

Time – são mais de 200 pessoas envolvidas diretamente para garantir as nossas entregas



Vita Supra e
100% Natural!





Suco de Laranja Vita Supra

- Sem adição de açúcar
- Sem aditivos
- Suco integral
- Frutas selecionadas
- 100% natural

3,6Lt
Cód 11.820

5Lt
Cód 11.821

2Lt
Cód 11.817

1Lt
Cód 11.819

330ml
Cód 11.818

BOLO DE LARANJA COM CALDA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de **suco de laranja Vita Supra**
- 1 colher de sopa de fermento

INGREDIENTES - CALDA

- 1 xícara de açúcar
- Meia xícara de **suco de laranja Vita Supra**

MODO DE PREPARO - MASSA

1. Em uma tigela, coloque 3 ovos, 2 colheres de sopa de margarina e 1 xícara de açúcar. Misture.
2. Em seguida, acrescente 2 xícaras de farinha de trigo e misture novamente.
3. Depois, despeje 1 xícara de suco de laranja na tigela e misture novamente.
4. Por fim, adicione 1 colher de sopa de fermento e misture novamente.
5. Transfira a massa para uma forma redonda com furo.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos.

MODO DE PREPARO - CALDA

1. Em uma panela, coloque 1 xícara de açúcar e meia xícara de **suco de laranja Vita Supra**.
2. Cozinhe até dissolver completamente o açúcar.
3. Despeje a calda ainda morna sobre o bolo de laranja.



Bom Destino®

— laticínios de búfala —



Mozzarella de Búfala

De origem italiana produzida com leite de búfala. Seu sabor é suave, levemente adocicado e textura cremosa. Sua casca é lisa e fina, possui cor branca e brilhante.

A Mozzarella de Búfala se destaca por ser bem nutritiva, saborosa, pouco gordurosa e ainda combina com diferentes preparos: sanduíches, massas, risotos, saladas com a utilização de rúcula e tomate seco.

Além de ser um ótimo aperitivo, acompanhado de vinhos (branco) leves, frescos, frutados e com acidez um pouco mais elevada.



- Bola cereja (10g) - Bola média (25g) pote 160g (bola cereja tradicional e zero lactose)
- Bola cereja (10g) - Bola média (25g) pote 250g
- Bola cereja (10g) - Bola média (25g) balde 1kg
- Bola cereja (10g) - Bola média (25g) balde 2kg
- Bola grande (50g) - Bola extra (125g) balde 1kg
- Bola grande (50g) - Bola extra (125g) balde 2kg
- Bola à vácuo 500g - Bola extra à vácuo
- Barra 2kg - 4kg tradicional e zero lactose
- Mozzarella fatiada 150g tradicional e zero lactose
- Mozzarella manta (para rocambole)

Burrata de Búfala

A Burrata de Búfala Bom Destino é um tipo de queijo Italiano, muito cremoso e saboroso. Seu nome é derivado de burro, que em italiano significa manteiga e é essa a consistência do meio da Burrata. Tem menor teor de colesterol, é mais rico em vitamina A, ômega 3, cálcio, proteína, ferro, magnésio, fósforo e potássio. Excelente para ser servida como antepasto (entrada), e combina muito bem com vegetais, torradas, pães, principalmente os italianos, e a ciabatta, mas pode também ser consumido puro ou acompanhado de vinhos brancos frescos ou tintos jovens e frutados.



- Burrata creme imersa 200g tradicional
- Burrata imersa 200g ervas finas
- Burrata creme à vácuo 200g tradicional
- Burrata á vácuo 200g tomate seco
- Burrata bola (100g) balde c/ 10 unidades

Olá Rio
Grande
do Sul!

Em todo o
mundo,
somos locais



Descubra mais
possibilidades em:
www.lambweston.com.br

 Lamb Weston for Chefs Brasil

 lambweston4chefs_brasil

Lamb Weston® 
VEMOS POSSIBILIDADES EM BATATAS

©2022 Lamb Weston, Inc. All rights reserved



Corte Trad (A)

- O favorito dos cortes, apreciado por consumidores em todos os tipos de estabelecimentos.
- Opções de 9mm e 10mm.
- O formato palito que você já conhece é super prático e rápido de preparar.
- Crocante por fora e bem macia por dentro.



Corte Trad (B)

Oferecem boa qualidade a um preço acessível. Aceita maior quantidade de palitos menores, com um pouco mais de imperfeições.



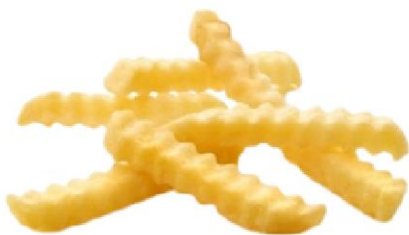
Corte 7mm

A melhor seleção de palitos longos de tamanho consistente permitem melhor rendimento. Mais finas e crocantes, ficam prontas mais rápido.



Corte Restaurante

Ideal para seu buffet, palitos de 12mm. Mantém o calor por mais tempo, oferecendo a qualidade final para o consumidor.



Crinkle

São deliciosas batatas onduladas. O seu formato interage muito bem com molhos e é um complemento ideal para hambúrgueres.



Steakhouse

Apresenta tamanhos maiores. Possui característica e sabor mais caseiro, além de serem extremamente cremosa.



Wedges rústica

Com casca e muito sabor, é indispensável no cardápio. Uma alternativa gourmet para consumidores que buscam opções além da batata palito. Pode ser frita ou assada.



VEGETAIS

Nós entregamos satisfação

MAR[®]
FOOD SERVICE



Polenta Palito cong.
Polenta Pedacos cong.



Mandioca Tablete cong.



Anel de Cebola cong.



Brócolis cong.



Ervilha cong.



Aipim cong.



Óleo de Algodão



Gordura Vegetal



Batata Palha



Margarina 500gr





Acém



Filé de Costela



Coxão Duro



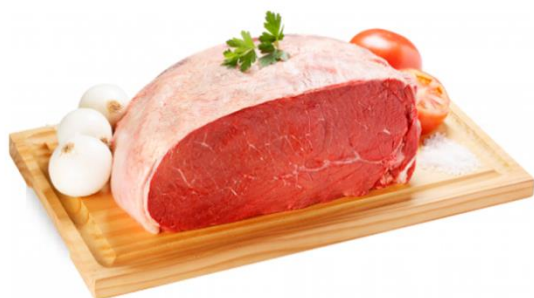
Capa de Coxão Mole



Capa de Filé



Patinho (peça ou cubos)



Coxão Mole



Fralda / Vazio



Língua



BOVINOS

Nós entregamos satisfação

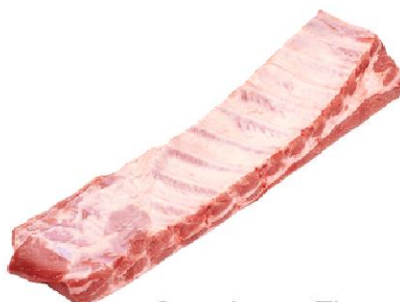
MAR[®]
FOOD SERVICE



Costela Janela Grill



Costela sem Osso



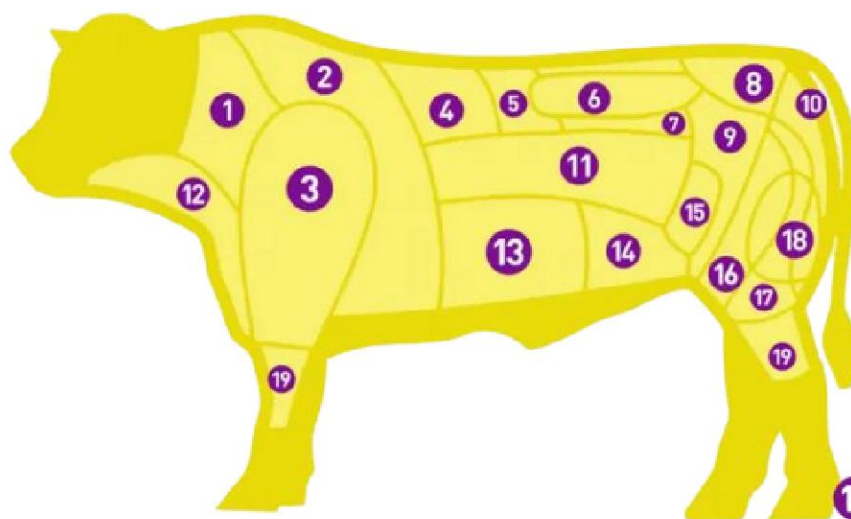
Costela em Tiras



Lagarto



Maminha



1 PESCOÇO

2 ACÉM

3 PALETA

4 CAPA FILÉ

5 FILÉ DE COSTELA

6 FILÉ MIGNON

7 CONTRAFILÉ

8 PICANHA

9 ALCATRA

10 LAGARTO

11 ABA DE FILÉ

12 PEITO

13 PONTA DE AGULHA

14 FRALDINHA

15 MAMINHA

16 PATINHO

17 COXÃO DE FORA

18 COXÃO DE DENTRO

19 MÚSCULO

PORCIONADOS

Nós entregamos satisfação

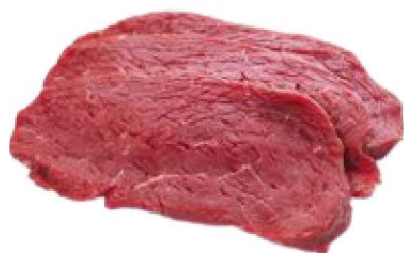
MAR[®]
FOOD SERVICE



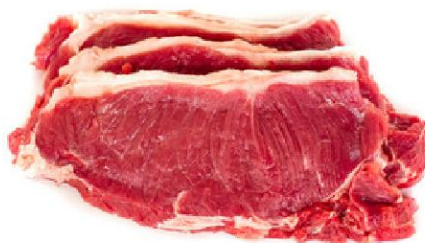
Almondega



Bife de Fígado



Bife Bovino 1°



Bife Bovino 2°



Bife Suíno



Cubos 1°



Cubos 2°



Isclas Bovina 1°





Apresentado



Bacon em cubos



Bacon em manta



Empanado de Frango



Hamburguer



Linguiça Calabresa



Linguiça Toscana



Mortadela



Peito de Frango Defumado



Presunto



Salsicha





Coração de Frango



Só Coxa



Cubos de Frango c/ Bacon



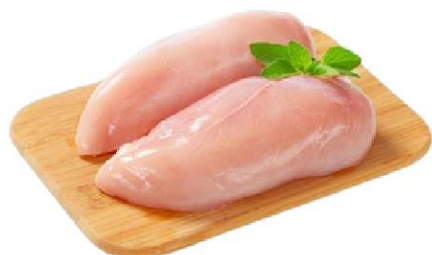
Coxa com Sobrecoxa



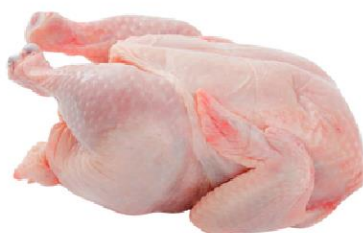
Coxa da Asa



Filé de Coxa



Filé de Peito



Galeto



Moela





Peito com osso



Frango Inteiro



Rocambolo de Frango



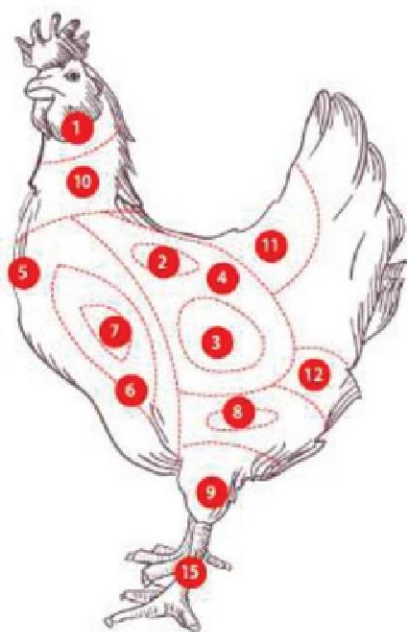
Sassami



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



Petry

Laticínios





Cream Cheese



Doce de Leite
Balde



Iogurte
(Bebida láctea)



Manteiga



Nata Balde



Queijo Cheddar Fatiado



Queijo Colonial



Queijo Coalho



Queijo Gorgonzola



Queijo Processado Fat/Int



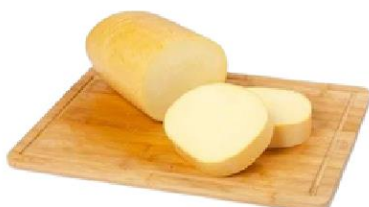
Queijo Minas/Ricota



Queijo Mussarela
Fat/Int



Pão de Queijo



Queijo Provolone



Parmesão (ralado)



Requeijão
Trad/Cheddar





Filé de Salmão cong.



Filé de Panga cong.



Filé de Tilápia cong.



Posta de Cação





Espinhaço / Ossinho



Bisteca



Costela



Pernil sem Osso



Filezinho



Lombo



Sobrepaleta



polpanorte

www.polpanorte.com.br

NOVO
VISUAL



SEU MELHOR MOMENTO

  
@POLPANORTE



AÇAÍ C/ GRANOLA 220GR
Tradicional Cód 10.927
Morango Cód 10.929
Banana Cód 10.928



AÇAÍ 500GR
Tradicional Cód 10.930
Morango Cód 10.932
Banana Cód 10.931



AÇAÍ 1,02KG
Tradicional Cód 10.933
Morango Cód 10.935
Banana Cód 10.934



AÇAÍ 1,2KG - 1,5Lt
Tradicional Cód 11.472





AÇAÍ 3,6KG
Tradicional Cód 10.936
Morango Cód 11.438
Banana Cód 11.387



AÇAÍ CAIXA 5KG
Cód 10.937

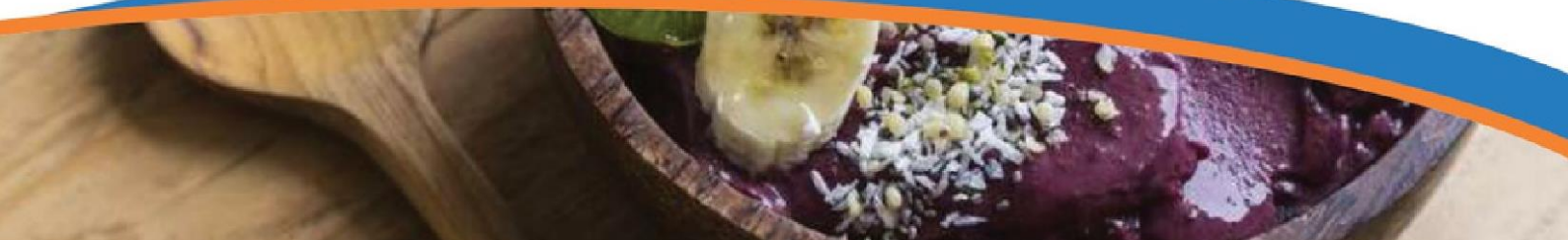
AÇAÍ CAIXA 10KG
Cód 10.938



AÇAÍ BALDE 10KG
Cód 10.939



AÇAÍ BALDE 12KG
Cód 11.022





Creme de
Avelã
Cod 12.004



Creme de
Paçoca
Cod 12.005



Creme de
Leiteiro
Cod 12.003



Creme de
iogurte Grego
Cod 12.006



AÇAÍ + CUPUAÇU 750ML
Cód 11.959



Avelã
Cod 12.076



Paçoca
Cod 12.077



Leiteiro
Cod 12.075



Grego
Cod 12.078

AÇAÍ TRUFADO ORIGEM 4,5KG 5Lt



AÇAÍ TRADICIONAL ORIGEM
Balde 3,6kg Cod 11.978
Cx 4,5kg 5Lt Cod 11.979
Cx 9 kg 10Lt Cod 11.980

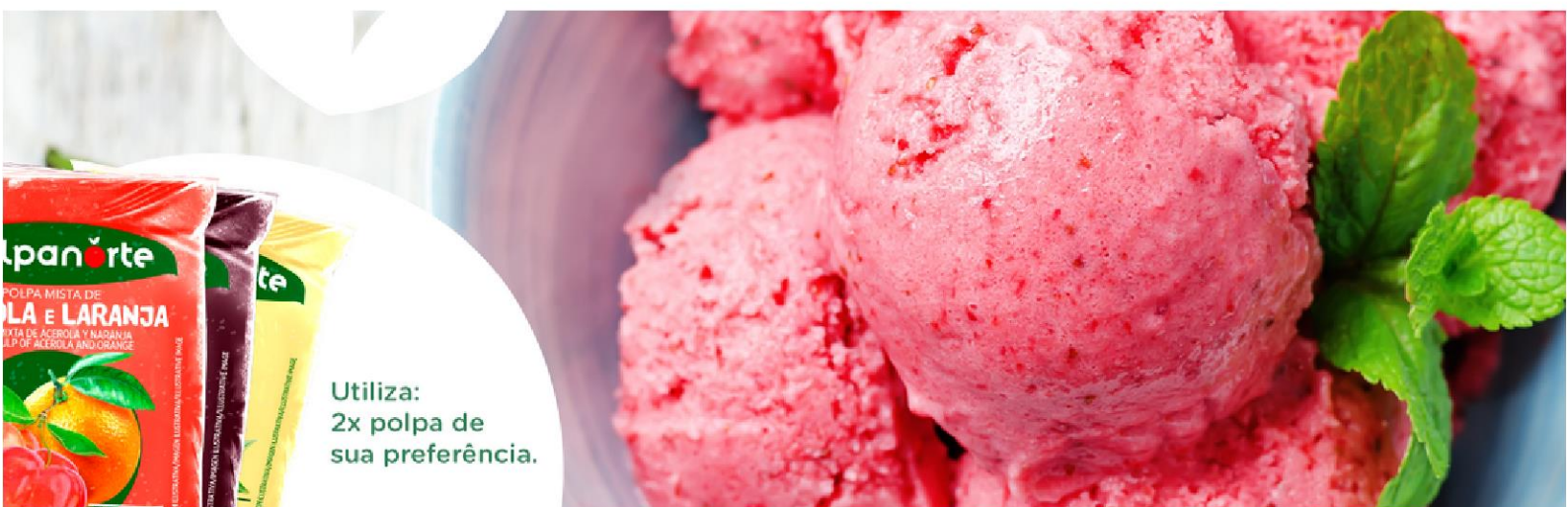


CREME CUPUAÇU POLPA NORTE
Pote 750ML Cod 11.959
Balde 1,5LT Cod 11.649
Cx 3,4kg Cod 11.026



Qual é a sua fruta preferida ?

- Abacaxi
- Abacaxi c/ hortelã
- Açaí
- Acerola
- Acerola c/ laranja
- Amora
- Cajá
- Cajú
- Coco
- Cupuaçu
- Framboesa
- Frutas Verdes
- Frutas Vermelhas
- Goiaba
- Graviola
- Laranja
- Limão
- Manga
- Maracujá
- Morango
- Pêssego
- Suco Verde
- Tamarindo
- Tangerina
- Uva



Utiliza:
2x polpa de
sua preferência.

SORVETE CASEIRO



PREPARO
50 minutos



RENDIMENTO
12 porções



INGREDIENTES
4 itens



TEMPO
30 minutos

INGREDIENTES

- 2 Polpas de fruta **Polpa Norte** no sabor de sua preferência
- 1 Lata de leite condensado
- 1/2 Caixa de creme de leite
- 2 Colheres (sopa) de leite em pó



MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o leite condensado e as polpas até formar uma mistura homogênea;
No liquidificador, bata os cubos já congelados com o creme de leite e o leite em pó até formar uma mistura cremosa;
Despeje em um recipiente de plástico e leve ao congelador.
Depois de congelado, pode se deliciar à vontade.

RECHEIO BISNAGA 1,05KG VABENE



Creme Morango
Cod 11.553



Creme Amendoim
Cod 11.623



Creme Leiteinho
Cod 11.552



Creme de Avelã
Cod 11.538



Chocolate Branco
Cod 11.977



Chocolate Ao Leite
Cod 11.976



Gianduia
Cod 12.001



Flocos crocantes
Cod 11.554



Cereal Misto
Micro Cod 11.578
Mini Cod 11.555



Cookies Gotas Cod 11.557
Cookies Granulado Cod 11.556



Creme de Avelã c/ cacau
250Gr Cod 12.008
550Gr Cod 12.009

FAÇA COM VABENE: BRIGADEIRO DE LEITINHO

INGREDIENTES

500g Recheio Artesanal **Creme Leiteinho VaBene**

395g leite condensado

50g leite em pó

50g manteiga sem sal em temperatura ambiente

Recheio: 300g **Creme de Avelã com Cacau VaBene**

Decoração: 30g leite em pó



MODO DE PREPARO

- 1) Em uma panela, misture todos os ingredientes do brigadeiro e leve ao fogo baixo mexendo bem até desgrudar da panela;
 - 2) Com o brigadeiro frio, faça pequenas porções e boleie com as mãos levemente untadas com manteiga. ,
Passe no leite em pó;
 - 3) Com auxílio de um bico frisado, recheie com o **Creme de Avelã com Cacau VaBene**, deixando uma gota para fora do brigadeiro.
- Rendimento: 40 unidades com 30g



Farofa de Paçoca 1,01Kg
Cod 11.804



Amendoim Triturado 1,01Kg
Cod 11.932



Granola Gran Pop 1Kg
Cod 11.573



Leite em Pó Supralac 1Kg
Cod 11.753



Paçoca Rolha Daal
750Gr Cod 11.802
1,5Kg Cod 11.803



Cobertura Gianduia

Farofa de Paçoca

Leite em Pó

Leite Condensado

Granola



Chococandy Conf
Colorido Dori 500Gr
Cod 11.794



Leite Condensado

RECHEIO BISNAGA 1,005KG DOCEIRO

Haenssger
Desde 1895



Creme Leiteinho - Cod 12.002
Leiteinho Limão - Cod 12.036
Leiteinho Morango - Cod 12.035

Limão - Cod 11.987
Morango - Cod 11.586

Chocolate ao Leite - Cod 11.529
Chocolate Branco - Cod 11.530
Creme de Avelã c/ Cacau - Cod 11.531
Chocolate Meio Amargo - Cod 11.986

COPO + TAMPA + COLHER



300ML
330ML

400ML
440ML

500ML
550ML

700ML
770ML

17CM
18CM

MAR[®]

FOOD SERVICE



@marfoods



(51) 3475-1045



@marfoods



Rod. BR 116, 665
93270-000

Novo Esteio - Esteio, RS



www.marfoods.com.br

