




**DMCF-IMEX**


CATÁLOGO 23








Legenda / Leyendas / Leggende/ Legenden / Légendes / Legends

 Peso Unitário - Volume  
 Unidad de peso - Volumen  
 Unità di peso - Volume  
 Gewichtseinheit - Volumen  
 Unité de poids - Volume  
 Unit Weight - Volume

 Modo de preparação  
 Método de preparación  
 Modalità di preparazione  
 Vorbereitungsmodus  
 Mode préparation  
 Preparation mode

 Unidades - Caixa  
 Unidades - Caja  
 Unità - Scatola  
 Einheiten - Kasten  
 Unités - Boîte  
 Units - Box

 Público-alvo  
 Público objetivo  
 Pubblico di destinazione  
 Zielpublikum  
 Public cible  
 Target audience

 Caixas por palete  
 Cajas por palet  
 Scatole per pallet  
 Kartons pro Palette  
 Cartons par palette  
 Boxes per pallet



# DeMarchi



Polpas de Fruta  
Pulpas de Fruta  
Polpe di Frutta  
Gefrorenes Fruchtfleisch  
Pulpe de Fruits  
Fruit Pulp



#### Modo de preparação:

- 1) Retire da embalagem e coloque a polpa no liquidificador.
- 2) Adicione de 150ml a 200ml de água ou leite e bata por 1 ou 2 minutos.
- 3) Se quiser, adoce e sirva.

#### Modo de preparación:

- 1) Retire del empaque y coloque la pulpa en la licuadora.
- 2) Añadir 150ml a 200ml de agua o leche y batir durante 1 o 2 minutos.
- 3) Si lo desea, endulce y sirva.

#### Metodo di preparazione:

- 1) Togliere dalla confezione e mettere la polpa nel frullatore.
- 2) Aggiungere da 150 ml a 200 ml di acqua o latte e frullare per 1 o 2 minuti.
- 3) A piacere addolcire e servire.

#### Vorbereitungsmodus:

- 1) Aus der Verpackung nehmen und das Fruchtfleisch in den Mixer geben.
- 2) 150 ml zu 200 ml Wasser oder Milch hinzufügen und 1 oder 2 Minuten lang mixen.
- 3) Nach Belieben süßen und servieren.

#### Mode de préparation:

- 1) Retirer de l'emballage et placer la pulpe dans le mélangeur.
- 2) Ajouter 150 ml à 200 ml d'eau ou de lait et mixer pendant 1 ou 2 minutes.
- 3) Si désiré, sucrer et servir.

#### Preparation mode:

- 1) Remove from the packaging and place the pulp in the blender.
- 2) Add 150ml to 200ml of water or milk and blend for 1 or 2 minutes.
- 3) If desired, sweeten and serve.



#### Público-alvo:

- PT** Horeca, supermercados, cash-carry, conveniências, gelaterias, ginásios, academias, escolas, hospitais, feiras, festivais, concursos públicos, consumidor final.

#### Público-objetivo:

- ES** Hoteles, restaurantes, cafeterías, supermercados, cash-carry, tiendas de conveniencia, heladerías, gimnasios, universidades, colegios, hospitales, ferias, festivales, concursos públicos, consumidor final.

#### Publico di destinazione:

- IT** Hotel, ristoranti, caffetterie, supermercati, cash-carry, minimarket, gelaterie, palestre, università, scuole, ospedali, fiere, festival, appalti pubblici, consumatore finale.

#### Zielgruppe:

- DE** Hotels, Restaurants, Kantinen, Supermärkte, Cash-Carry, Convenience Stores, Eisdielen, Fitnessstudios, Universitäten, Schulen, Krankenhäuser, Messen, Festivals, öffentliche Ausschreibungen, Endverbraucher.

#### Public cible:

- FR** Hôtels, restaurants, cafétérias, supermarchés, cash-carry, dépanneurs, glaciers, gymnases, universités, écoles, hôpitaux, foires, festivals, marchés publics, consommateur final.

#### Target audience:

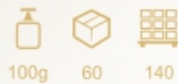
- EN** Hotels, restaurants, cafeterias, supermarkets, cash-carry, convenience stores, ice cream parlors, gyms, universities, schools, hospitals, fairs, festivals, public tenders, final consumer.





Açaí

Ref.: 7896519212606



Acerola

Ref.: 7896519210206



Ananás  
Piña  
Ananas  
Pineapple

Ref.: 7896519211036



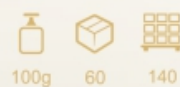
Cajá

Ref.: 7896519213108



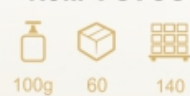
Cajú  
Anacardo  
Anacardi  
Cashew  
Anacardier

Ref.: 7896519211104



Coco  
Cocco  
Kokosnuss  
Coconut

Ref.: 7896519211708





Cupuaçu

Ref.: 7896519212705



Frutos Vermelhos  
Frutos Rojos  
Frutti Rossi  
Rote Früchte  
Fruits Rouges  
Red Fruits

Ref.: 7896519216505



Goiaba  
Guayaba  
Guaiava  
Guava  
Goyave

Ref.: 7896519212101



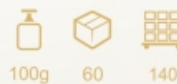
Graviola  
Guanábana  
Soursop  
Corossol

Ref.: 7896519211098



Manga  
Mango  
Mangue

Ref.: 7896519210046



Maracujá  
Maracuyá  
Frutto della Passione  
Passionsfrucht  
Fruit de la Passion  
Passion Fruit

Ref.: 7896519210602







Morango  
Fresa  
Fragola  
Erdbeere  
Fraise  
Strawberry

Ref.: 7896519210015



Acerola e Laranja  
Acerola y Naranja  
Acerola e Arancia  
Acerola und Orange  
Acerola et Orange  
Acerola and Orange

Ref.: 7896519215003



Ananás e Hortelã  
Piña y Menta  
Ananas e Menta  
Ananas und Minze  
Ananas et Menthe  
Pineapple and Mint

Ref.: 7896519216307



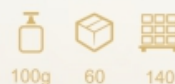
Cenoura, Beterraba e Laranja  
Zanahoria, Remolacha y Naranja  
Carota, Barbabietola e Arancia  
Karotte, Rübe und Orange  
Carotte, Betterave et Orange  
Carrot, Beet and Orange

Ref.: 7896519216703



Kiwi, Ananás, Maçã e Hortelã  
Kiwi, Piña, Manzana y Menta  
Kiwi, Ananas, Mela e Menta  
Kiwi, Ananas, Apfel und Minze  
Kiwi, Ananas, Pomme et Menthe  
Kiwi, Pineapple, Apple and Mint

Ref.: 7896519216413



# DeMarchi

## Açaí



### Modo de preparação:

O produto já vem pronto para consumo, acrescente frutas, granola, mel, aveia ou leite condensado a gosto.

### Modo de preparación:

El producto viene listo para consumo, agregue fruta, granola, miel, avena o leche condensada al gusto.

### Metodo di preparazione:

Il prodotto è pronto per il consumo, aggiungere a piacere frutta, granola, miele, farina d'avena o latte condensato.

### Vorbereitungsmodus:

Das Produkt ist verzehrfertig, fügen Sie nach Belieben Obst, Müsli, Honig, Haferflocken oder Kondensmilch hinzu.

### Mode de préparation:

Le produit est prêt à être consommé, ajoutez des fruits, du granola, du miel, des flocons d'avoine ou du lait concentré au goût.

### Preparation mode:

The product is ready for consumption, add fruit, granola, honey, oatmeal or condensed milk to taste.



### Público-alvo:

Horeca, supermercados, cash-carry, conveniências, gelaterias, ginásios, academias, escolas, feiras, festivais, consumidor final.

PT

### Público-objetivo:

Hoteles, restaurantes, cafeterías, supermercados, cash-carry, tiendas de conveniencia, heladerías, gimnasios, universidades, escuelas, ferias, festivales, consumidores finales.

ES

### Publico di destinazione:

Hotel, ristoranti, bar, supermercati, cash-carry, minimarket, gelaterie, palestre, università, scuole, fiere, festival, consumatori finali.

IT

### Zielgruppe:

Hotels, Restaurants, Bars, Supermärkte, cash-carry, Minimärkte, Eisdienlen, Fitnessstudios, Universitäten, Schulen, Messen, Festivals, Endverbraucher.

DE

### Public cible:

Hôtels, restaurants, cafés, supermarchés, cash-carry, dépanneurs, glaciers, gymnases, universités, écoles, foires, festivals, consommateurs finaux.

FR

### Target audience:

Hotels, restaurants, cafes, supermarkets, cash-carry, convenience stores, ice cream parlors, gyms, universities, schools, fairs, festivals, final consumers.

EN





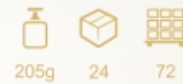
### Açaí Bites

Ref.: 7896519298716



### Açaí Sport Zero Cero Null Zéro

Ref.: 7896519298341



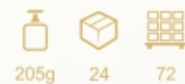
### Açaí Sport Tradicional Tradizionale Traditionell Traditionnel Traditional

Ref.: 7896519298020



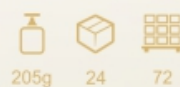
### Açaí Sport Banana Banane

Ref.: 7896519298228



### Açaí Sport Morango Fresa Fragola Erdbeere Fraise Strawberry

Ref.: 7896519298129

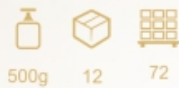






**Açaí Sport Zero**  
Cero  
Null  
Zéro

Ref.: 7896519298358



500g 12 72



**Açaí Sport Tradicional**  
Tradizionale  
Traditionell  
Traditionnel  
Traditional

Ref.: 7896519298051



500g 12 72



**Açaí Sport Banana**  
Banane

Ref.: 7896519298259



500g 12 72



**Açaí Sport Morango**  
Fresa  
Fragola  
Erdbeere  
Fraise  
Strawberry

Ref.: 7896519298150



500g 12 72



**Açaí Sport Tradicional**  
Tradizionale  
Traditionell  
Traditionnel  
Traditional

Ref.: 7896519299430



3,6kg 2 96



**Açaí Búfalo**

Ref.: 7896519298259



1,3kg 6 105

Ref.: 7896519298426



1,3kg 2 96



### Modo de preparação:

**Polenta Palito:** Aqueça o óleo para fritura em imersão e, após aquecido, coloque as polentas congeladas em pequenas porções, virando-as uma vez para igualar o ponto de fritura. Podem ser servidas puras ou com queijo, bacon ou salsa.

**Mandioca: Fritas:** Aqueça o óleo para fritura em imersão e, após aquecido, coloque as mandiocas congeladas em pequenas porções, virando-as uma vez para igualar o ponto de fritura. Cozidas: Ferva as mandiocas em água e retire-as ao atingirem a maciez.

### Modo de preparación:

**Palo de Polenta:** Calentar el aceite para freír en inmersión y, después de calentar, colocar las polentas congeladas en pequeñas porciones, dándoles la vuelta una vez para igualar el punto de fritura. Se pueden servir solos o con queso, tocino o perejil.

**Yuca: Frituras:** Calentar el aceite para freír en inmersión y, después de calentar, colocar las yucas congeladas en pequeñas porciones, dándoles la vuelta una vez para igualar el punto de fritura. Cocida: Hervir la yuca en agua y retirarlas cuando alcancen la suavidad.

### Metodo di preparazione:

**Bastone di Polenta:** Scaldare l'olio per friggere in immersione e, dopo aver scaldato, mettere le polente surgelate in piccole porzioni, girandoli una volta per uniformare il punto di frittura. Può essere servito semplice o con formaggio, pancetta o prezzemolo.

**Manioca: Fritta:** Scaldare l'olio per friggere in immersione e, dopo aver scaldato, mettere le manioca surgelate in piccole porzioni, girandoli una volta per uniformare il punto di frittura. Cottura: Lessate le manioca in acqua e scolatele quando avranno raggiunto la morbidezza.

### Vorbereitungsmodus:

**Polentastücke:** Erhitzen Sie das Öl, um es in der Immersion zu braten, und legen Sie nach dem Erhitzen, ohne aufzutauen, die Polentastücke in kleine Portionen und drehen Sie sie einmal, um den Bratpunkt auszugleichen.

**Maniok:** Gebraten: Erhitzen Sie das Frittieröl im Tauchbad und geben Sie nach dem Erhitzen die gefrorenen Maniokstücke in kleine Portionen und wenden Sie sie einmal, um den Frittierpunkt auszugleichen. Gekocht: Kochen Sie den Maniok in Wasser und entfernen Sie ihn, wenn er weich ist.

### Mode de préparation:

**Bâton de polenta:** Chauffer l'huile de friture en immersion et, après chauffage, placez la polenta congelée en petites portions en les retournant une fois pour égaliser le point de friture. Ils peuvent être servis nature ou avec du fromage, du bacon ou du persil.

**Mandioc: Friture:** Chauffer l'huile de friture en immersion et, après chauffage, placez les maniocs congelés en petites portions en les retournant une fois pour égaliser le point de friture. Cuit: Faites bouillir le manioc dans de l'eau et retirez-les lorsqu'ils deviennent tendres.

### Preparation mode:

**Polenta Stick:** Heat the frying oil in immersion and, after heating, place the frozen polenta in small portions, turning them once to equalize the frying point. They can be served plain or with cheese, bacon or parsley.

**Cassava: Frying:** Heat the frying oil in immersion and, after heating, place the frozen cassavas in small portions, turning them once to equalize the frying point. Cooked: Boil the cassava in water and remove them when they reach softness.



### Público-alvo:

Horeca, supermercados, cash-carry, conveniências, escolas, hospitais, quartéis, feiras, festivais, concursos públicos, consumidor final, refeitórios empresariais, catering.

PT

### Público-objetivo:

Hoteles, restaurantes, cafeterías, supermercados, cash-carry, conveniências, escuelas, hospitales, cuarteles, ferias, festivales, concursos públicos, consumidor final, cafeterías corporativas, catering.

ES

### Pubblico di destinazione:

Hotel, ristoranti, mense, supermercati, cash-carry, minimarket, scuole, ospedali, caserme, fiere, festival, gare pubbliche, consumatori finali, mense aziendali, ristorazione.

IT

### Zielgruppe:

Hôtel, Restaurant, Cafés, Supermärkte, Cash-Carry, Convenience, Schulen, Krankenhäuser, Kasernen, Messen, Festivals, öffentliche Ausschreibungen, Endverbraucher, Betriebskantinen, Catering.

DE

### Public cible:

Hôtel, restaurants, cafés, supermarchés, cash-carry, commodités, écoles, hôpitaux, casernes, foires, festivals, marchés publics, consommateur final, cafétérias d'entreprise, restauration.

FR

### Target audience:

Hotel, restaurants, cafes, supermarkets, cash-carry, conveniences, schools, hospitals, barracks, fairs, festivals, public tenders, final consumer, corporate cafeterias, catering.

EN





Mandioca Palito  
 Palo de yuca  
 Bastone di manioca  
 Maniokstücke  
 Bâton de manioc  
 Cassava Stick

Ref.: 7896519237302

300g 20 96

Mandioca Palito  
 Palo de yuca  
 Bastone di manioca  
 Maniokstücke  
 Bâton de manioc  
 Cassava Stick  
 Ref.: 7896519237074



1,2kg 10 64



Mandioca Tolete  
 Yuca corta  
 Manioca corta  
 Maniok kurz  
 Manioc court  
 Short cassava

Ref.: 7896519237272

1,2kg 10 64



Polenta Palito  
 Palo de polenta  
 Bastone di polenta  
 Polentastücke  
 Bâton de polenta  
 Polenta Stick

Ref.: 7896519249022



  
 300g    20    96

Polenta Palito  
 Palo de polenta  
 Bastone di polenta  
 Polentastücke  
 Bâton de polenta  
 Polenta Stick

Ref.: 7896519249046






  
 1kg    10    56



Polenta Palito  
 Palo de polenta  
 Bastone di polenta  
 Polentastücke  
 Bâton de polenta  
 Polenta Stick

Ref.: 7896519249015



  
 300g    20    96



Pão de Queijo  
Pan de Queso  
Pane al Formaggio  
Käsebröt  
Pain au fromage  
Cheese Bread



#### Modo de preparação:

- 1) Pré-aqueça o forno a 180°C - 190°C por 15 minutos.
  - 2) Distribua os pães de queijo ainda congelados em um tabuleiro forrado com papel vegetal, com um espaço mínimo de 2cm entre eles.
  - 3) Leve ao forno por aproximadamente 22 a 28 minutos, até que fiquem dourados.
- Atenção:** Não coza em forno micro-ondas. Como existem diferenças entre fornos, o tempo de preparação poderá variar, ajuste-o de acordo com o seu.

#### Modo de preparación:

- 1) Precalentar el horno a 180°C - 190°C por 15 minutos.
  - 2) Distribuir los panes de queso congelados en una bandeja para hornear con papel pergamino, dejando una distancia de unos 2 cm entre cada uno.
  - 3) Lleve al horno a cerca de 22 a 28 minutos hasta que queden dorados.
- Atención:** No cocer en un horno de microondas. Como hay diferencias entre los hornos, el tiempo de preparación puede variar, ajustarlo por medio de su horno.

#### Metodo di preparazione:

- 1) Preriscaldare il forno a 180°C - 190°C per 15 minuti.
  - 2) Distribuire i pani al formaggio ancora surgelati su una teglia foderata di carta da forno, lasciando uno spazio minimo di 2 cm tra di loro.
  - 3) Cuocere in forno per circa 22-28 minuti, fino a doratura.
- Attenzione:** non cuocere nel forno a microonde. Poiché ci sono differenze tra i forni, il tempo di cottura può variare, regolate in base al tuo.

#### Vorbereitungsmodus:

- 1) Backofen 15 Minuten auf 180 - 190 Grad vorheizen.
  - 2) Legen Sie die gefrorenen Käsebrötchen mit einem Abstand von 2 cm zueinander auf das Backblech.
  - 3) Backen Sie die Käsebrötchen ca 22 bis 28 Minuten.
- Achtung:** Nicht für die Mikrowelle geeignet. Je nach Ofen kann die Garzeit variieren.

#### Mode de préparation:

- 1) Préchauffer le four à 180°C - 190°C pendant 15 minutes.
  - 2) Placez les pains encore surgelés sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé, à environ 2 cm entre eux.
  - 3) Cuire au four environ 22 à 28 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Attention:** Ne faites pas cuire au four à micro-ondes. Comme il existe de différences entre les fours, le temps de préparation peut varier, ajustez-le en fonction du vôtre.

#### Preparation mode:

- 1) Preheat oven to 180°C - 190°C for 15 minutes.
  - 2) Distribute the still frozen cheese bread on a baking sheet lined with parchment paper, with a minimum space of 2cm between them.
  - 3) Bake for approximately 22 to 28 minutes, until golden brown.
- Attention:** Do not cook in a microwave oven. As there are differences between ovens, the preparation time may vary, adjust it according to yours.



#### Público-alvo:

- PT** Horeca, supermercados, cash-carry, conveniências, escolas, hospitais, quartéis, feiras, festivais, concursos públicos, consumidor final, refeitórios empresariais, catering.

#### Público-objetivo:

- ES** Hoteles, restaurantes, cafeterías, supermercados, cash-carry, conveniencias, escuelas, hospitales, cuarteles, ferias, festivales, concursos públicos, consumidor final, cafeterías corporativas, catering

#### Publico di destinazione:

- IT** Hotel, ristoranti, mense, supermercati, cash-carry, minimarket, scuole, ospedali, caserme, fiere, festival, gare pubbliche, consumatori finali, mense aziendali, ristorazione.

#### Zielgruppe:

- DE** Hotels, Restaurants, Kantinen, Supermärkte, Cash-Carry, Convenience, Schulen, Krankenhäuser, Kasernen, Messen, Festivals, öffentliche Ausschreibungen, Endverbraucher, Betriebskantinen, Catering.

#### Public cible (1):

- FR** Hôtels, restaurants, cafétérias, supermarchés, cash-carry, commodités, écoles, hôpitaux, casernes, foires, festivals, marchés publics, consommateur final, cafétérias d'entreprise, restauration.

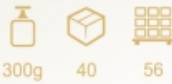
#### Target audience:

- EN** Hotels, restaurants, cafeterias, supermarkets, cash-carry, conveniences, schools, hospitals, barracks, fairs, festivals, public tenders, final consumer, corporate cafeterias, catering.



Pão de Queijo  
 Pan de Queso  
 Pane al formaggio  
 Käsebröt  
 Pain au fromage  
 Cheese Bread

Ref.: 5600258573018



Pão de Queijo  
 Pan de Queso  
 Pane al formaggio  
 Käsebröt  
 Pain au fromage  
 Cheese Bread

Ref.: 5600258573025



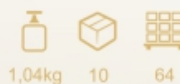
Pão de Queijo  
 Pan de Queso  
 Pane al formaggio  
 Käsebröt  
 Pain au fromage  
 Cheese Bread

Ref.: 5600258573032



Pão de Queijo  
 Pan de Queso  
 Pane al formaggio  
 Käsebröt  
 Pain au fromage  
 Cheese Bread

Ref.: 5600258573049

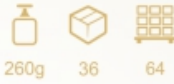






Pão de Queijo  
Pan de Queso  
Pane al formaggio  
Käsebrot  
Pain au fromage  
Cheese Bread

Ref.: 5600258573155



Pão de Queijo - Alho e Orégãos  
Pan de Queso - Ajo y Orégano  
Panino di formaggio - Aglio e Origano  
Käsebrot - Knoblauch und Oregano  
Pain au Fromage - Ail et Origan  
Cheese Bread - Garlic and Oregano

Ref.: 5600258573285



Pão de Queijo - Multigrãos  
Pan de Queso - Multigrano  
Panino di formaggio - Multicereali  
Käsebrot - Mehrkorn  
Pain au Fromage - Multicéréales  
Cheese Bread - Multigrain

Ref.: 5600258573278



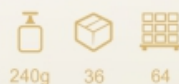
Palito de Queijo  
Palito de Queso  
Bastoncino di formaggio  
Käsestück  
Bâton de fromage  
Cheese Sticks

Ref.: 5600258573162



Chipa de Queijo  
Chipa de Queso  
Chipa al formaggio  
Käsechipa  
Chipa au fromage  
Cheese Chipa

Ref.: 5600258573179





distribuidor exclusivo para a Europa dos produtos



[www.dmcf.pt](http://www.dmcf.pt)