



# Catálogo de **Corantes**

**DONA,  
JURA**





# Feito com amor, tem **DONA JURA**

A **Cacau Foods** é uma empresa brasileira localizada em Marília, no interior de São Paulo, que desde 2008 se dedica à produção de ingredientes que tornam a vida das pessoas mais saborosa e feliz. Em 2011, a empresa expandiu sua atuação para o segmento de festas com a introdução da linha de granulados, consolidando-se como uma das marcas mais conhecidas do setor.

Sob as marcas **Chocoforte, Decora e Dona Jura**, a Cacau Foods está presente em lojas de festas, atacadistas, supermercados e hipermercados em todo o Brasil e no exterior. Nosso portfólio de produtos de alta qualidade inclui **Granulados, Confeitos, Miçangas, Cereais Crocantes, Chocolate em Pó, Cacau em Pó, Cobertura Fracionada, Corantes, Aditivos e Ingredientes.**

**100% dos nossos produtos são Zero Glúten e Zero Lactose, garantindo sabor e segurança para todos os nossos consumidores.**

Outro importante segmento para a Cacau Foods é o fornecimento de produtos a granel para indústrias e a produção de marcas próprias. Além disso, atendemos indústrias de panificação e confeitarias, oferecendo produtos de qualidade superior que agregam valor às suas criações. **A empresa marca presença em diversos países, onde se destaca com uma linha de produtos inovadores.**



# Índice

Utilize o guia abaixo para **localizar as páginas:**

**pág. 04**

*Pó para Decoração  
Dona Jura*

**pág. 07**

*Glitter para Decoração  
Dona Jura*

**pág. 10**

*Corante em Gel  
Dona Jura*

**pág. 13**

*Spray Desmoldante  
Dona Jura*

**pág. 14**

*Corante para  
Chocolate  
Dona Jura*

**pág. 16**

*Aditivos e Ingredientes  
Dona Jura*







# Pó para Decoração

## Pó para Decoração Metálicos

Os pós para decoração da linha perolado são ideais para dar aquele efeito metálico. Você pode usar puro ou misturado com álcool de cereais.



 <b>Dourado</b> cód. 15130021 20x12x5g 3x50g	 <b>Bronze</b> cód. 15130022 20x12x5g	 <b>EMBALAGEM 5g</b> DISPLAY com 12 unidades	 <b>Prata</b> cód. 15130025 20x12x3g
		 <b>EMBALAGEM 3g</b> DISPLAY com 12 unidades	 <b>Cobre</b> cód. 15130024 20x12x3g

## Pó para Decoração Colorido



**EMBALAGEM 3g**  
DISPLAY com 12 unidades

 <b>Azul</b> cód. 15130023 20x12x3g	 <b>Perolado</b> cód. 15130026 20x12x3g 3x50g	 <b>Amarelo</b> cód. 15130027 20x12x3g	 <b>Azul Royal</b> cód. 15130028 20x12x3g	 <b>Roxo</b> cód. 15130029 20x12x3g	 <b>Rosé</b> cód. 15130030 20x12x3g
 <b>Lilás</b> cód. 15130031 20x12x3g	 <b>Verde Oliva</b> cód. 15130032 20x12x3g	 <b>Verde Folha</b> cód. 15130033 20x12x3g	 <b>Azul Marinho</b> cód. 15130034 20x12x3g	 <b>Pisca</b> cód. 15130036 20x12x3g	 <b>Preto</b> cód. 15130037 20x12x3g

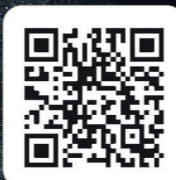


## Vantagens Pó para Decoração

Perfeito para realçar a aparência de doces, bolos e sobremesas, oferecendo um acabamento brilhante e elegante. Ele é ideal para adicionar **um toque de sofisticação às suas criações**, proporcionando um visual único e encantador.

## Aplicações

Ele pode ser utilizado para **criar efeitos de brilho, cor e textura em bolos, cupcakes, chocolates e outras sobremesas**, sem alterar o sabor dos produtos. Fácil de aplicar, seja com **pincéis, aerógrafos ou até mesmo polvilhado diretamente**.



Escaneie o QR Code  
e acesse toda nossa  
Linha de Corantes  
Dona Jura



## Pulverizador Multiuso Dona Jura

Rosa Neon  
cód. 15160001

6 unidades na caixa

Rosé Gold  
cód. 15160002

6 unidades na caixa

O Pulverizador Multiuso acompanha  
3 recipientes extras, além do principal.



## Glitter para Decoração



# Glitter para Decoração Holográficos

O Glitter para Decoração, pode ser utilizado para dar um **toque especial e brilhante a bolos, doces e sobremesas.**



## Vantagens Glitter para Decoração

Com suas pequenas partículas metálicas ou coloridas, proporciona um **efeito visual deslumbrante, elevando a apresentação dos doces e tornando-os mais sofisticados.** Seja em bolos de casamento, aniversários, festas temáticas ou em confeitaria gourmet.

## Aplicações

Ele pode ser utilizado para criar efeitos de brilho e cor em **bolos, cupcakes, chocolates e outras sobremesas,** sem alterar o sabor dos produtos. O Glitter é fácil de aplicar, seja com **pincéis, aerógrafos ou até mesmo polvilhado diretamente.**



DISPLAY com 12 unidades

<b>Tiffany Holográfico</b> cód. 15130038 20x12x5g	<b>Ouro Holográfico</b> cód. 15130043 20x12x5g	<b>Prata Holográfico</b> cód. 15130045 20x12x5g	<b>Violeta Holográfico</b> cód. 15130053 20x12x5g

# Glitter para Decoração Colorido

<b>Azul Anil</b> cód. 15130039 20x12x5g	<b>Tiffany</b> cód. 15130040 20x12x5g	<b>Azul Royal</b> cód. 15130041 20x12x5g	<b>Roxo</b> cód. 15130056 20x12x5g	<b>Prata</b> cód. 15130044 20x12x5g	<b>Preto</b> cód. 15130046 20x12x5g	<b>Rosé Gold</b> cód. 15130062 20x12x5g
<b>Damasco</b> cód. 15130047 20x12x5g	<b>Gema</b> cód. 15130048 20x12x5g	<b>Nacar</b> cód. 15130049 20x12x5g	<b>Furta Cor</b> cód. 15130050 20x12x5g	<b>Verde Folha</b> cód. 15130051 20x12x5g	<b>Verde Hortelã</b> cód. 15130052 20x12x5g	<b>Lilás</b> cód. 15130054 20x12x5g
<b>Ouro</b> cód. 15130042 20x12x5g 3x80g	<b>Vermelho</b> cód. 15130057 20x12x5g 3x80g	<b>Pink</b> cód. 15130058 20x12x5g	<b>Chiclete</b> cód. 15130059 20x12x5g	<b>Rosa</b> cód. 15130060 20x12x5g	<b>Rosé</b> cód. 15130061 20x12x5g 3x80g	<b>Laranja</b> cód. 15130063 20x12x5g



Escanee o QR Code e acesse toda nossa **Linha de Corantes Dona Jura**





**Corante em Gel**

# Corante em Gel Decor Gel



EMBALAGEM  
**25g**  
DISPLAY com  
6 unidades

Com a linha de **Corantes em Gel Decor Gel Dona Jura** você leva mais cor, vida e personalidade para seus preparos. **Afinal, com Dona Jura, cada detalhe faz toda a diferença!**

<b>Amarelo</b> cód. 15130001 16x6x25g	<b>Amarelo Gema</b> cód. 15130002 16x6x25g	<b>Azul Céu</b> cód. 15130003 16x6x25g	<b>Azul Marinho</b> cód. 15130004 16x6x25g	<b>Azul Tiffany</b> cód. 15130005 16x6x25g	<b>Branco</b> cód. 15130006 16x6x25g	<b>Lilás</b> cód. 15130007 16x6x25g
<b>Marrom</b> cód. 15130008 16x6x25g	<b>Pink</b> cód. 15130009 16x6x25g	<b>Rosa</b> cód. 15130010 16x6x25g	<b>Rosa Seco</b> cód. 15130011 16x6x25g	<b>Roxo</b> cód. 15130012 16x6x25g	<b>Preto Black</b> cód. 15130013 16x6x25g	<b>Vermelho Red</b> cód. 15130014 16x6x25g
<b>Verde Folha</b> cód. 15130015 16x6x25g	<b>Verde Limão</b> cód. 15130016 16x6x25g	<b>Vermelho Natural</b> cód. 15130017 16x6x25g	<b>Laranja</b> cód. 15130018 16x6x25g	<b>Vermelho Ruby</b> cód. 15130019 16x6x25g	<b>Verde Menta</b> cód. 15130020 16x6x25g	



## Vantagens Corante em Gel

Sua facilidade de dosagem e mistura garante que as cores sejam **vibrantes e intensas, sem comprometer a consistência das receitas**. Eles são perfeitos para quem deseja resultados precisos e de alta qualidade, mantendo a textura e o sabor dos produtos sem alterações. **São uma excelente opção para criar acabamentos profissionais e criativos em confeitaria.**

## Aplicações

Esses corantes são amplamente utilizados para dar cor à **massas de bolos, chantilly, glacês e coberturas de cupcakes**.



Saiba como utilizar o **Corante Preto ou Vermelho** no seu Chantilly **sem amargar!**



Escaneie o QR Code e acesse toda nossa **Linha de Corantes Dona Jura**

12

## Spray Desmoldante Aerosol



Cód: 15170010 / 12x400ml



EMBALAGEM  
**400ml**

CAIXA com  
12 unidades



- ✓ Alto rendimento e durabilidade maior;
- ✓ Praticidade e perfeição na hora de desenformar. Não deixa cheiro;
- ✓ Ideal para todos os tipos de formas, panelas e assadeiras.



Praticidade para sua vida!

Ideal para todos os tipos de formas, panelas e assadeiras.



ALTO RENDIMENTO  
DURA MAIS

Agite bem antes de usar  
Peso Líq.  
400ml-250g



13















# Corante para Chocolate

## Corante para Chocolate

O Corante para Chocolate tem uma cor viva, dando um brilho inigualável aos seus chocolates sem alterar sabor ou consistência!



				
<b>Amarelo</b> cód. 15180002	<b>Azul</b> cód. 15180001	<b>Azul Marinho</b> cód. 15180006	<b>Branco</b> cód. 15180008	<b>Preto</b> Em breve!
<b>20x12x5g</b>	<b>20x12x5g</b>	<b>20x12x5g</b>	<b>20x12x5g</b>	
				
<b>Rosa</b> cód. 15180005	<b>Roxo</b> cód. 15180007	<b>Verde</b> cód. 15180004	<b>Vermelho</b> cód. 15180003	
<b>20x12x5g</b>	<b>20x12x5g</b>	<b>20x12x5g</b>	<b>20x12x5g</b>	



EMBALAGEM  
**5g**  
DISPLAY com  
12 unidades

## Vantagens Corante para Chocolate

Ele não altera o sabor nem a consistência dos seus produtos, garantindo que suas criações culinárias se destaquem com um toque especial e elegante, mantendo a qualidade original.

## Aplicações

Ele pode ser utilizado em chocolates nobres, coberturas fracionadas, caldas, recheios, cremes, trufas e bombons, sem comprometer sua estabilidade.



# Aditivos e Ingredientes



## Bicarbonato de Sódio

O Bicarbonato de Sódio é um agente que eleva o pH da massa, promovendo melhorias na cor, sabor e textura dos bolos. Ele é utilizado em receitas que incluem ingredientes ácidos, como cacau, iogurte ou suco de limão.

Cód: 15170001 / Bicarbonato de Sódio 40g

EMBALAGEM

**40g**

CAIXA com 6 unidades



## Dióxido de Titânio

Esse corante proporciona uma cor branca vibrante e uniforme, sem alterar o sabor ou a textura das preparações. Ele pode ser utilizado em coberturas, glacês, cremes e recheios, garantindo um acabamento impecável e sofisticado.

Cód: 15170002 / Dióxido de Titânio 40g

EMBALAGEM

**40g**

CAIXA com 6 unidades



## Emulsificante

Sua função é melhorar a textura e a leveza das massas, garantindo um resultado mais uniforme. Ele também pode auxiliar na preservação da umidade, aumentando a maciez e prolongando a frescura dos produtos.

Cód: 15170003 / Emulsificante 40g  
Cód: 15170009 / Emulsificante 200g

EMBALAGENS

**40g** | **200g**

CAIXA com 6 unidades

CAIXA com 6 unidades



## Lecitina de Soja

Seu uso se destaca na produção de pães, bolos, tortas e outras massas. Na panificação, ela é adicionada às massas de pães e bolos, melhorando a maciez e mantendo a umidade, sem interferir no sabor dos produtos.

Cód: 15170004 / Lecitina de Soja 40g  
Cód: 15170007 / Lecitina de Soja 200g

EMBALAGENS

**40g** | **200g**

CAIXA com 6 unidades

CAIXA com 6 unidades

# Aditivos e Ingredientes



## Pectina

Ideal para ser aplicada em caldas e geleias, funciona também como estabilizante e gelificante, proporcionando consistência e uniformidade às preparações.

Cód: 15170005 / Pectina 40g

EMBALAGEM

**40g**

CAIXA com 6 unidades



## Xarope de Glucose

Seu principal objetivo é enriquecer as massas com uma doçura proveniente do açúcar de milho, além de contribuir para a maciez de diversas preparações, como massas de bolos, caramelos, sorvetes e outros doces.

Cód: 15170011 / Xarope de Glucose 40g  
Cód: 15170006 / Xarope de Glucose 300g

EMBALAGENS

**40g** | **300g**

CAIXA com 6 unidades

CAIXA com 6 unidades



## Solução Alcoólica Neutra

É utilizado para diluir e aplicar pós e corantes, sendo ideal para técnicas de decoração como o uso de borrifadores, aerógrafos ou pincéis. Ele permite uma secagem rápida e proporciona um acabamento brilhante e uniforme. Ideal para confeitadores que buscam perfeição nos detalhes.

Cód: 15170008 / Solução Alcoólica Neutra 290ml

EMBALAGEM

**290ml**

CAIXA com 6 unidades





Acesse  
o QRCode  
e conheça toda  
nossa linha de  
produtos!

# DONA<sup>®</sup> N°1 das Confeiteiras!



 **cacaufoods**