

# Catálogo de Produtos 2025



**DONA  
JURA**  




## História

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 e Cacau em Pó.

***Um grande diferencial da Cacau Foods é que 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. Conheça também a qualidade dos produtos da Cacau Foods e crie delícias.

***Cacau Foods, prove e apaixone-se!***

## **Missão**

Levar cor, sabor e alegria aos lares de todos os povos e nações.

## **Visão**

Tornar-se a marca mais lembrada no Brasil no segmento de confeitaria e festas.

## **Valores**

Honestidade em todas as relações; Assertividade na comunicação; Autorresponsabilidade somos 100% responsáveis pelo nosso resultado; Desenvolvimento contínuo do ser humano.

## **Propósito**

Transformar o mundo impactando todas as pessoas a que tivermos acesso, tornando-o mais simples, fácil e divertido.





# DONA JURA



# Linha Cacau em Pó e Chocolate em Pó



Chocolate em Pó Solúvel  
35% Bag e Display

200g

cod. 15040013

1,005kg

cod. 15040003



Chocolate em Pó Solúvel  
55% Bag e Display

200g

cod. 15040014

1,005kg

cod. 15040004



Chocolate em Pó Solúvel  
70% Bag e Display

200g

cod. 15040032

500g

cod. 15040033



Cacau em Pó Solúvel  
100% Bag e Display

200g

cod. 15040015

500g

cod. 15040016



Cacau em Pó Black  
100% Display

150g

cod. 15040057

# DONA JURA



## Linha de Granulados





### Granulado Macio Chocolate Bag

130g cod. 15010015

500g cod. 15010046

1,005kg cod. 15010002



### Granulado Crocante Chocolate Bag

120g cod. 15020005

500g cod. 15020010

1,005kg cod. 15020003



### Granulado Macio Colorido Bag

130g cod. 15010016

500g cod. 15010044

1,005kg cod. 15010010



### Granulado Macio Mescclado Bag

130g cod. 15010149

500g cod. 15010042



### Granulado Macio Branco Bag

130g cod. 15010174

500g cod. 15010175



### Granulado Macio Vermelho Bag

130g cod. 15010180

500g cod. 15010181



### Granulado Macio Amarelo Bag

130g cod. 15010176

500g cod. 15010177



### Granulado Macio Azul Bag

130g cod. 15010184

500g cod. 15010185



### Granulado Macio Rosa Bag

130g cod. 15010178

500g cod. 15010179



### Granulado Macio Verde Bag

130g cod. 15010182

500g cod. 15010183

# DONA JURA



## Linha Flocos Gourmet





### Flocos Gourmet Chocolate

500g cod. 15080027



### Flocos Macio Mescado

500g cod. 15080023

1,005kg cod. 15080024



### Flocos Macio Chocolate

130g cod. 15080002

500g cod. 15080001

1,005kg cod. 15080019



### Flocos Macio Chocolate Branco

500g cod. 15080010

1,005kg cod. 15080018

## JÁ PENSOU EM COLORIR O FLOCOS DONA JURA BRANCO? VOCÊ PODE UTILIZAR DUAS TÉCNICAS:

A primeira técnica é utilizando um borrifador para bolos. Basta colocar no depósito do borrifador o pó para decoração Dona Jura de sua preferência com um pouquinho de solução alcoólica neutra ou álcool de cereais. Misture bem e borrife sobre os flocos macios. Essa é uma excelente opção para cobrir brigadeiros e bolos prontos.

A segunda opção que você pode fazer é: Em um recipiente com tampa, coloque os flocos macios brancos, adicione pó para decoração Dona Jura e algumas gotinhas de solução alcoólica, álcool de cereal ou até mesmo uma bebida alcoólica destilada. Feche o seu recipiente com uma tampa e misture bem até os flocos colorirem completamente.

Pronto, é só esperar secar e você já tem flocos macios da cor que desejar. É um processo muito rápido, prático e simples de fazer.



# DONA JURA



## Linha Cereal Ball Crocante





**Micro Cereal Crocante Chocolate**

**300g**

cod. 15030119



**Micro Cereal Crocante Chocolate Branco**

**300g**

cod. 15030122



**Mini Cereal Crocante Vibrante**

**300g**

cod. 15030121



**Mini Cereal Crocante Chocolate**

**300g**

cod. 15030124



**Mini Cereal Crocante Chocolate Branco**

**300g**

cod. 15030125



**Mini Cereal Crocante Bebê Colorido**

**300g**

cod. 15030127



**Big Cereal Crocante Chocolate**

**80g**

cod. 15030095

**500g**

cod. 15030056



**Big Cereal Crocante Chocolate Branco**

**80g**

cod. 15030093

**500g**

cod. 15030092



**Big Cereal Crocante Chocolate Mesclado**

**80g**

cod. 15030107

**500g**

cod. 15030106



**Micro Cereal Crocante Mesclado**

**80g**

cod. 15030004

**500g**

cod. 15030006



**Mini Cereal Crocante Mesclado**

**80g**

cod. 15030003

**500g**

cod. 15030009

# DONA JURA



## Linha Cereal Ball para Colorir

O único cereal  
feito para colorir  
do Brasil!





**Micro Cereal Ball Crocante  
para Colorir**

**300g**

cod. 15030117



**Mini Cereal Ball Crocante  
para Colorir**

**300g**

cod. 15030118

## **DUAS TÉCNICAS DE COMO COLORIR**

1 - Coloque o pó de decoração com um pouco de solução alcoólica neutra ou álcool de cereais em um borrifador, então misture bem e borriche sobre o cereal crocante para colorir.

2 - Coloque o cereal crocante para colorir em um recipiente com tampa, adicione o pó de decoração e algumas gotas de solução alcoólica, álcool de cereais ou até mesmo uma bebida alcoólica destilada. Em seguida feche o recipiente e misture bem até colorir.

**Ideal para utilizar com a nova**

**linha de Corantes Dona Jura**



# DONA JURA



## Linha Miçangas





**Miçangas Divertidas**

300g

cod. 15070208



**Miçangas Coloridas**

300g

cod. 15070206



**Miçangas Bebê**

300g

cod. 15070207



**Miçangas Mescladas**

300g

cod. 15070205



**Miçangas Pretas**

300g

cod. 15070202



# DONA JURA

cacaufoods

## Linha Decora Fun



Confeitos feitos de açúcar com pequenos desenhos ou formas, que podem ser usados em inúmeras decorações como bolos, cupcakes, docinhos, bombons, drinks, donuts e muito mais! Seu trabalho vai ficar com uma decoração premium e luxuosa. Produto sofisticado que virou tendência. Chegou para facilitar o trabalho do confeiteiro na hora de fazer decorações coloridas e diferenciadas.



**Decora Fun Rose  
Big Bag**

50g cod. 15090055



**Decora Fun Blue  
Big Bag**

50g cod. 15090056



**Decora Fun Pérola  
Big Bag**

50g cod. 15090054



**Decora Fun Pérola  
Bag**

50g cod. 15090028



**Decora Fun Star  
Bag**

50g cod. 15090009



**Decora Fun Sugar  
Gold Bag**

50g cod. 15090109



**Decora Fun Sweet  
Blue Bag**

50g cod. 15090015



**Decora Fun Sweet  
Rose Bag**

50g cod. 15090016



# DONA JURA

cacaufoods

DONA JURA  
**Nº 1**  
das  
confeiteiras



# Linha Pó para Sobremesa



Pó para Sobremesa  
Sabor Limão Bag

100g

cod. 15110008



Pó para Sobremesa  
Sabor Maracujá Bag

100g

cod. 15110007



Pó para Sobremesa  
Sabor Morango Bag

100g

cod. 15110006



## SUGESTÃO DE USO

### Mousse

395g de leite condensado

200g de creme de leite

Misture 20g (4 colheres de sopa)  
de Pó para Sobremesa Dona Jura

Bata na batedeira por aproximadamente  
8 minutos, ou até obter a consistência que  
você deseja.



# DONA JURA

## Linha Gotas Chips Forneável



**cacaufoods**  
**Confeitaria**

**Cobertura Fracionada**  
Sabor Chocolate

**PEDAÇOS FINOS**

- ✓ Contém Líquor de Cacau
- ✓ Alto Rendimento
- ✓ Alto Brilho

**peso líquido 3kg**

**ZERO LACTOSE**

ANÁLISE NUTRICIONAL	
por 100g	
Valor Energético	2300 kcal
Carboidratos	55,0g
Proteínas	10,0g
Gorduras Totais	15,0g
Gorduras Saturadas	10,0g
Gorduras Trans	0,0g
Fibra Alimentar	0,0g
Água	15,0g
Sódio	0,0g

**1,005kg**

**cacaufoods**

**DONA JURA** NOVA RECEITA

**GOTA CHIPS FORNEÁVEL**

**ZERO LACTOSE**

DECORATIVA  
MAIOR RENDIMENTO  
IDEAL PARA COOKIES,  
MUFFINS, BOLOS, PÃES E DOCES

COBERTURA FORNEÁVEL EM  
GOTAS SABOR CHOCOLATE

**1,005kg**

**cacaufoods**

**DONA JURA** Linha Profissional

**COBERTURA FRACIONADA SABOR CHOCOLATE**

**Ao Leite**

**EDIÇÃO LIMITADA**

**ZERO LACTOSE**

**1,005kg**



### Gota Chips Ao Leite Forneável

1,005kg

cod. 15120004

As gotas de chocolate são como curinga e podem ser usadas nas mais diferentes receitas. São uma ótima forma de finalizar uma sobremesa ou de dar aquele gostinho a mais.



### Cobertura em Moeda

1,005kg

cod. 15120012



### Cobertura Fracionada Sabor Chocolate

3kg

cod. 15120010

# DONA JURA

cacaufoods



# Linha Profissional



O Açúcar Confeiteiro Impalpável é muito usado em receitas como caldas, massas e decoração de bolos, tortas, biscoitos, brownie ou sobremesas diversas. Ele é facilmente dissolvido e por isso é um dos preferidos na cozinha das confeitarias.

Ele é o mais recomendado para a produção de glacês, glazes, coberturas e outras formas de uso que não precisam ir diretamente ao fogo. Melhor absorção nos produtos fritos como sonho. Na preparação de glacê não é preciso aquecer as claras. Resistente a temperaturas.



**Creme de Confeiteiro  
Bag Dona Jura**

**1,005kg** cod. 15110001



**Açúcar de Confeiteiro  
Bag Dona Jura**

**500g** cod. 15110010



## SUGESTÃO DE USO

### RECEITA DO GLACÊ:

1 xícara (chá) de Açúcar de Confeiteiro Dona Jura  
2 colheres (sopa) de leite  
2 colher (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de raspas de laranja ou de limão

### MODO DE PREPARO:

Espere o bolo esfriar para fazer e usar o glaze. Em uma panela, coloque todos os ingredientes. Leve ao fogo baixíssimo, mexendo sempre. Quando a manteiga derreter, misture por mais 1 minuto. Regue o glaze sobre o bolo ou use um saco de confeiteiro para confeitar bolos, frutas e bombons.

de co ra

cacaufoods



# Chocolate em Pó Solúvel e Achocolatado



Chocolate em Pó Solúvel  
Decora 32%

1,005kg cod. 15040017



Chocolate em Pó Solúvel  
Decora 50%

1,005kg cod. 15040018



Achocolatado  
Chocoforte Sachet

200g cod. 15050012

400g cod. 15050008

1,005kg cod. 15050005

**CHOCO  
FORTE**



NOVIDADE 2024

# Confeitos 80g



Flocos Chocolate

80g

cod. 15080025



Granulado Crocante

80g

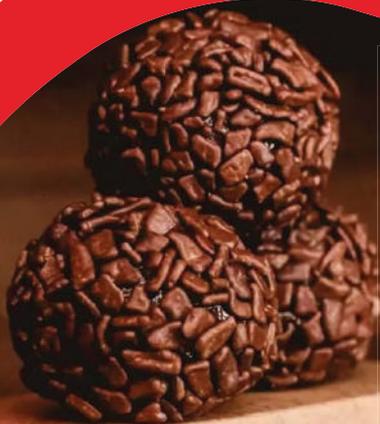
cod. 15020030



Miçangas Coloridas

80g

cod. 15070233



**DONA JURA** N°1  
das  
**Confeiteiras!**



 **cacaufoods**

**DONA  
JURA**<sup>®</sup>



**Cacau Foods do Brasil**

Av. Eugênio Coneglian, 2460 - Distrito Industrial  
Marília - SP - 17512-050

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

