



Catálogo  
**Linha de  
Decoração  
e Aditivos**

**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:

## Pó para Decoração

*Dona Jura*

## Glitter para Decoração

*Dona Jura*

## Corante em Gel

*Decor Gel*

## Spray Desmoldante

*Dona Jura*

## Corante para Chocolate

*Dona Jura*

## Aditivos e Ingredientes

*Dona Jura*





**Pó para**  
*Decoração*

# Pó para Decoração Tons Metálicos



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



**Dourado**  
cód. 15130021

6x5g

12x5g

3x50g



**Bronze**  
cód. 15130022

6x5g

12x5g



EMBALAGENS  
**5g|50g**

DISPLAY com  
6 e 12 unidades  
SHRINK com  
3 unidades



**Cobre**  
cód. 15130024

6x3g

12x3g



**Prata**  
cód. 15130025

6x3g

12x3g



EMBALAGEM  
**3g**

DISPLAY com  
6 e 12 unidades  
SHRINK com  
3 unidades

## Conheça a linha de Dourados Metálicos



**Dourado Império**  
cód. 15130145

6x3g

12x3g



**Dourado Real**  
cód. 15130143

6x3g

12x3g



**Dourado Vintage**  
cód. 15130142

6x3g

12x3g



EMBALAGEM  
**3g**

DISPLAY com  
6 e 12 unidades

# Pó para Decoração Tons Cintilantes



EMBALAGENS  
**3g - 50g**

DISPLAY com 6 e 12 unidades  
SHRINK com 3 unidades



**Amarelo**  
cód. 15130027  
6x3g  
12x3g



**Amarelo Ouro**  
cód. 15130146  
6x3g  
12x3g



**Azul**  
cód. 15130023  
6x3g  
12x3g



**Azul Celeste**  
cód. 15130148  
6x3g  
12x3g



**Azul Jeans**  
cód. 15130144  
6x3g  
12x3g



**Azul Marinho**  
cód. 15130034  
6x3g  
12x3g



**Azul Royal**  
cód. 15130028  
6x3g  
12x3g



**Branco Neve Radiante**  
cód. 15130138  
6x3g  
12x3g



**Damasco Real**  
cód. 15130147  
6x3g  
12x3g



**Laranja**  
cód. 15130140  
6x3g  
12x3g



**Lilás**  
cód. 15130031  
6x3g  
12x3g



**Marrom Cacau Intenso**  
cód. 15130139  
6x3g  
12x3g



**Perolado**  
cód. 15130026  
6x3g  
12x3g  
3x50g



**Pisca**  
cód. 15130036  
6x3g  
12x3g



**Preto**  
cód. 15130037  
6x3g  
12x3g



**Rosa Seco**  
cód. 15130137  
6x3g  
12x3g



**Rosé**  
cód. 15130030  
6x3g  
12x3g



**Roxo**  
cód. 15130029  
6x3g  
12x3g



**Rubi Brillante**  
cód. 15130168  
6x3g  
12x3g



**Tiffany**  
cód. 15130136  
6x3g  
12x3g



**Verde Folha**  
cód. 15130033  
6x3g  
12x3g



**Verde Menta**  
cód. 15130135  
6x3g  
12x3g



**Verde Oliva**  
cód. 15130032  
6x3g  
12x3g



**Vermelho Festivo**  
cód. 15130134  
6x3g  
12x3g



**Vermelho Marsala**  
cód. 15130132  
6x3g  
12x3g



**Vermelho Morango**  
cód. 15130149  
6x3g  
12x3g



**Violeta**  
cód. 15130133  
6x3g  
12x3g

## Vantagens

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**.



# Pulverizador Multiuso Dona Jura



Escaneie o QR Code  
e acesse toda nossa  
Linha de Corantes  
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**  
na mesma embalagem, além do principal.



# Glitter para *Decoração*

# Glitter para Decoração Tons Holográficos



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



**Tiffany  
Holográfico**  
cód. 15130038

6x5g  
12x5g



**Ouro  
Holográfico**  
cód. 15130043

6x5g  
12x5g



**Prata  
Holográfico**  
cód. 15130045

6x5g  
12x5g



**Violeta  
Holográfico**  
cód. 15130053

6x5g  
12x5g



# Glitter para Decoração Tons Coloridos



**Azul Anil**  
cód. 15130039

6x5g  
12x5g



**Azul Royal**  
cód. 15130041

6x5g  
12x5g



**Chiclete**  
cód. 15130059

6x5g  
12x5g



**Damasco**  
cód. 15130047

6x5g  
12x5g



**Furta Cor**  
cód. 15130050

6x5g  
12x5g



**Gema**  
cód. 15130048

6x5g  
12x5g



**Laranja**  
cód. 15130063

6x5g  
12x5g



**Lilás**  
cód. 15130054

6x5g  
12x5g



**Nacar**  
cód. 15130049

6x5g  
12x5g



**Ouro**  
cód. 15130042

6x5g  
12x5g  
3x80g



**Pink**  
cód. 15130058

6x5g  
12x5g



**Prata**  
cód. 15130044

6x5g  
12x5g



**Preto**  
cód. 15130046

6x5g  
12x5g



**Rosa**  
cód. 15130060

6x5g  
12x5g



**Rosé**  
cód. 15130061

6x5g  
12x5g  
3x80g



**Rosé Gold**  
cód. 15130062

6x5g  
12x5g



**Roxo**  
cód. 15130056

6x5g  
12x5g



**Tiffany**  
cód. 15130040

6x5g  
12x5g



**Verde Folha**  
cód. 15130051

6x5g  
12x5g



**Verde Hortelã**  
cód. 15130052

6x5g  
12x5g



**Vermelho**  
cód. 15130057

6x5g  
12x5g  
3x80g



## 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.**



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





**Corante**  
*em Gel*

# Corante em Gel Decor Gel



EMBALAGENS  
**25g - 60g**

DISPLAY com  
6 unidades



**Amarelo**

cód. 15130001

6x25g

6x60g



**Amarelo Gema**

cód. 15130002

6x25g

6x60g



**Azul Céu**

cód. 15130003

6x25g

6x60g



**Azul Marinho**

cód. 15130004

6x25g

6x60g



**Azul Tiffany**

cód. 15130005

6x25g

6x60g



**Branco**

cód. 15130006

6x25g

6x60g



**Laranja**

cód. 15130018

6x25g

6x60g



**Lilás**

cód. 15130007

6x25g

6x60g



**Marrom**

cód. 15130008

6x25g

6x60g



**Pink**

cód. 15130009

6x25g

6x60g



**Preto Black**

cód. 15130013

6x25g

6x60g



**Rosa**

cód. 15130010

6x25g

6x60g



**Rosa Seco**

cód. 15130011

6x25g

6x60g



**Roxo**

cód. 15130012

6x25g

6x60g



**Verde Folha**

cód. 15130015

6x25g

6x60g



**Verde Limão**

cód. 15130016

6x25g

6x60g



**Verde Menta**

cód. 15130020

6x25g

6x60g



**Vermelho Natural**

cód. 15130017

6x25g

6x60g



**Vermelho Red**

cód. 15130014

6x25g

6x60g



**Vermelho Ruby**

cód. 15130014

6x25g

6x60g

# 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**

# 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.



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



ALTO RENDIMENTO  
DURA MAIS

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





**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!



**Amarelo**  
cód. 15180002

6x5g

12x5g



**Azul**  
cód. 15180001

6x5g

12x5g



**Azul Marinho**  
cód. 15180006

6x5g

12x5g



**Branco**  
cód. 15180008

6x5g

12x5g



**Preto**  
Em breve!



**Rosa**  
cód. 15180005

6x5g

12x5g



**Roxo**  
cód. 15180007

6x5g

12x5g



**Verde**  
cód. 15180004

6x5g

12x5g



**Vermelho**  
cód. 15180003

6x5g

12x5g



EMBALAGEM  
**5g**

DISPLAY com  
6 e 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



## Ácido Cítrico

O ácido cítrico é ótimo para equilibrar o sabor de doces e sobremesas. Em algumas receitas, ele pode suavizar a doçura excessiva, proporcionando um equilíbrio ideal entre o doce e o ácido, sem perder o sabor de frutas ou outros ingredientes.

**Cód: 15170012 / Ácido Cítrico 40g**

EMBALAGEM

**40g**

SHRINK com  
6 unidades



## 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**

SHRINK com  
6 unidades



## CMC

O CMC é um excelente agente espessante e estabilizante, utilizado para melhorar a consistência de massas, coberturas e cremes, garantindo que fiquem mais firmes e estáveis.

**Cód: 15170016 / CMC 30g**

EMBALAGEM

**30g**

SHRINK com  
6 unidades



## Cremor de Tártaro

O Cremor de Tártaro é um ingrediente importante na confeitaria, pois estabiliza claras em neve, evitando que se desfaçam ou percam volume durante o batimento. Ele também previne a cristalização do açúcar em preparações como caramelos e caldas, garantindo uma textura lisa e suave.

**Cód: 15170015 / Cremor de Tártaro 40g**

EMBALAGEM

**40g**

SHRINK com  
6 unidades

# Aditivos e Ingredientes



## 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**

SHRINK 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**

SHRINK com  
6 unidades

**200g**

SHRINK com  
6 unidades



## Glicose em Pó

A Glicose em Pó oferece vantagens como prevenção da cristalização do açúcar, melhora da textura e maciez de doces e massas, controle da umidade, aumento da durabilidade dos produtos e garantia de consistência suave e uniforme em receitas como balas, fondants, marshmallows e bolos.

Cód: 15170013 / Glicose em Pó 30g

EMBALAGEM

**30g**

SHRINK 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**

CAIXA com  
6 unidades

**200g**

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**

SHRINK com  
6 unidades



## Vanilina

A vanilina é uma opção prática para confeitadeiras, oferecendo sabor constante de baunilha, resistência ao calor, e longa durabilidade, sendo perfeita para grandes produções e receitas que exigem assamento ou cozimento, sem comprometer a qualidade.

**Cód: 15170014 / Vanilina 30g**

EMBALAGEM

**30g**

SHRINK 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!

