

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
Brilhante**
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



EMBALAGEM
5g

DISPLAY com
6 e 12 unidades

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. 15130019
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.

DONA JURA

**Spray
Desmoldante**

Praticidade
para sua vida!

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



ALTO RENDIMENTO
DURA MAIS

Agite bem antes de usar

Peço 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

CAIXA com
6 unidades

300g

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!

