



CATÁLOGO DE PRODUTOS



FEIJÃO CARIOCA

Que o feijão é o queridinho dos brasileiros, todo mundo já sabe. E, por incrível que pareça, o consumo dessa leguminosa só aumenta a cada dia que passa. Nada como um feijão carioca bem temperado para acompanhar um belo arroz soltinho. Para este tipo de leguminosa, você vai precisar da receita base de alho picado e cebola, de uma a duas folhas de louro, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma lingüiça calabresa (ou paio) com pouca gordura, de preferência.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Comum
Classe Cores
Tipo I
1 kg

Grãos Selecionados



FEIJÃO FRADINHO

O modo mais comum de se fazer esse tipo de feijão é preparando-o como uma saladinha. Para fazer uma deliciosa salada de feijão fradinho, basta ter um pouco de pimentão picado (amarelo, verde e vermelho), salsinha, cebola crua, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma mistura de azeite e vinagre, dois alimentos essenciais e que nunca podem faltar na sua cozinha.

ESPECIFICAÇÕES:

Feijão Caupí
Grupo II
Classe Branco
Tipo I
1 kg / 500g



FEIJÃO PRETO

O feijão preto é considerado o mais tradicional de todos.

Para temperá-lo, basta ter em casa alguns dentes de alho e uma cebola.

Comece picando os dois ingredientes e então refogue-os em uma panela com um pouco de manteiga (ou óleo de soja) até que ambos fiquem bem douradinhos.

O último passo é acrescentar o feijão já cozido, a água para formar o caldo e o sal a gosto. Só não se esqueça de deixar o feijão de molho antes de cozinhá-lo!

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I

Feijão Comum

Classe Preto

Tipo I

1 kg e 500g



FEIJÃO BRANCO

Fonte de fibras, proteínas, substâncias antioxidantes e vitaminas do complexo B, propriedades que colocaram o feijão branco na lista dos mais procurados por quem quer perder peso ou enfrenta uma dieta restritiva. Sua farinha favorece o emagrecimento e a redução dos níveis de açúcar no sangue, graças a faseolamina, que inibe a absorção de glicose (amido) pelo organismo, sendo importante para o controle do diabetes.

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Comum
Classe Branco
Tipo I
1 kg e 500g



FEIJÃO RAJADO

O feijão rajado confere sensação de saciedade, melhora o trânsito intestinal, atua na prevenção da osteoporose graças às suas elevadas quantidades de cálcio e fósforo e na inibição da diabetes também.

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Comum
Classe Cores
Tipo I
1 kg e 500g



FEIJÃO DE CORDA

O Feijão-de-corda é bastante popular principalmente na região nordeste do país. Ele é fonte de proteínas e, portanto, uma ótima opção para atletas. E além de ajudar na reparação e construção dos músculos, ele também potencializa a formação de cabelos, ossos, dentes, pele e na prevenção e combate a infecções.

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Macassar
Classe Cores
Tipo I
1 kg e 500g



ARROZ PARBOILIZADO e BRANCO

Na maioria das vezes, acompanhado sempre por um saboroso feijão, o arroz Vida está quase sempre presente nas mesas dos brasileiros. Boa fonte de energia, tanto o arroz branco quanto o parboilizado têm baixo teor de gordura e de rápida digestão.

Fácil de fazer, o arroz Vida se destaca pela sua qualidade e facilidade em seu manuseio, ficando sempre branquinho e soltinho.



ESPECIFICAÇÕES:

Arroz Branco
Arroz Parboilizado
Classe Longo Fino
Subgrupo Polido
Tipo I



AÇÚCAR REFINADO MOÍDO

Essa com certeza é a versão mais conhecida e usada do açúcar.

Formado por grãos finos, irregulares e de coloração branca, o açúcar refinado consegue se dissolver facilmente em bebidas, além de conceder um sabor interessante a diversas receitas. O diferencial desse ingrediente é que ele passa por um processo de refinamento durante a fabricação e também recebe alguns aditivos químicos.

Esse açúcar pode ser usado de diversas formas, sendo a principal, sobremesas!

Além de adoçar bebidas, sucos e vitaminas.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I

Classe Branco

Tipo Cristal Moído

1 kg



AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

O Açúcar Refinado Especial é fácil de dissolver, tem textura ultrafina e é muito branco e macio, lembrando a consistência de um talco.

É ideal para o preparo de chantilly e coberturas mais homogêneas que não vão ao fogo.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Branco
Tipo Refinado
1 kg



AÇÚCAR CRISTAL

O açúcar cristal é bem semelhante ao refinado, pois também passa pelo processo de refinamento, o que lhe concede uma coloração branca/transparente. No entanto, ele é um pouco mais bruto que o refinado - tem um processo de fabricação mais simples e não costuma receber aditivos químicos.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Branco
Tipo Cristal
1 kg



AÇÚCAR DEMERARA

Outra sugestão para quem quer seguir hábitos mais saudáveis na cozinha é adotar o açúcar demerara no dia a dia. Bem parecido com o mascavo, esse ingrediente tem grãos escuros e também é fonte de vitaminas e minerais.

No entanto, ele passa por um leve processo de refinamento - por isso, ele é mais fino, se dissolve mais facilmente que o mascavo e tem um sabor mais ameno, embora menos nutrientes. O açúcar demerara é ótimo para adoçar cafés, chás, sucos e também pode ser usado no preparo de sobremesas fit.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Demerara
1 kg



AÇÚCAR MASCADO

O açúcar mascavo Vida possui cor marrom ou dourada, sendo a forma mais bruta do produto. A cor se deve ao fato de não ter passado pelo processo de refino, o que preserva vitaminas e minerais. Embora seu sabor seja mais forte por conservar o melaço da cana, o açúcar mascavo Vida pode ser usado da mesma forma que o refinado.

Pelo fato de ainda possuir alguns dos minerais e vitaminas da cana-de-açúcar e não ter passado pelo refino, que adiciona aditivos químicos ao açúcar, o mascavo é mais saudável, sendo o mais recomendado para as pessoas que buscam uma dieta mais saudável.

ESPECIFICAÇÕES:

100% Natural
Sem aditivos químicos
1 kg e 500g



AÇÚCAR ORGÂNICO

Muito parecido com o açúcar mascavo, o açúcar orgânico não utiliza agrotóxicos ou produtos químicos em nenhuma etapa de sua produção. A não utilização desses produtos faz com que o açúcar orgânico retenha os nutrientes da cana, como vitaminas e minerais.

O resultado é encontrado através de grãos mais escuros, grossos e muito mais nutritivos.

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Cristal
1 kg



AÇÚCAR GLACÊ

O açúcar glacê da Vida Alimentos tem uma textura fina, além de ser bem branquinho. Ele se dissolve facilmente, assim como o açúcar refinado. O melhor de tudo é que esse açúcar não deixa pedras, consegue ser bem soltinho e formar misturas homogêneas, ideal para várias receitas. Esse açúcar consegue ser ainda mais fino que os outros tipos. Normalmente, ele pode ser utilizado em padarias e confeitarias também para a decoração de doces por conseguir ter baixa umidade.



ESPECIFICAÇÕES:

Classe Cristal Branco
Tipo Confeiteiro
500g



AÇÚCAR SACHÊ 5g

Categoria de açúcar em sachê 5g, perfeito para adoçar bebidas e preparar doces em geral. Mais praticidade na hora de oferecer aquele café ou até mesmo um suco para os seus amigos e clientes. Além açúcar refinado, também dispomos de açúcar orgânico e demerara.

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Branco
Tipo Cristal
5g

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Demerara
5g

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Cristal
5g



SAL MOÍDO IODADO 1 Kg

O sal é uma substância vital para os seres humanos; nosso corpo possui sais que são regulados pelos rins e pela transpiração. O sódio está envolvido na contração muscular, incluindo os batimentos cardíacos, nos impulsos nervosos e na ingestão de proteínas. O sal iodado, consumido com moderação, é parte de uma dieta saudável, inclusive porque contribui para a prevenção da deficiência de iodo no organismo.

ESPECIFICAÇÕES:

Sal Branco

Moído e Iodado

1 Kg



SAL PARA CHURRASCO 1 Kg

O sal é uma substância vital para os seres humanos; nosso corpo possui sais que são regulados pelos rins e pela transpiração. O sódio está envolvido na contração muscular, incluindo os batimentos cardíacos, nos impulsos nervosos e na ingestão de proteínas. O sal iodado, consumido com moderação, é parte de uma dieta saudável, inclusive porque contribui para a prevenção da deficiência de iodo no organismo.

ESPECIFICAÇÕES:

Sal Branco e Iodado

1 Kg



AÇÚCAR 25 Kg

Destinado ao consumo direto e também como matéria prima para a indústria alimentícia, o Açúcar Refinado, Cristal e Demerara Vida de 25kg, é apresentado com baixa coloração e alta limpidez. O produto se caracteriza por ter granulometria controlada em qualquer um dos tipos. Um produto saudável, contendo nutrientes e vitaminas.

ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Branco
Tipo Cristal
25 Kg

Grupo I
Classe Branco
Tipo Cristal Moído
25 Kg

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Demerara
25 Kg

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Cristal Bruto
25 Kg



MILHO DE PIPOCA 500g

Ela é deliciosa, fácil de preparar, indispensável para acompanhar o cinema, a série na TV, o jogo de futebol e ainda faz bem para a saúde.

Em comparação com os salgadinhos de pacote e os petiscos fritos, a pipoca é uma opção muito mais saudável de aperitivo, pois contém apenas 31 calorias e oferece um teor muito maior de fibras, vitaminas e antioxidantes que outras guloseimas



ESPECIFICAÇÕES:

Tipo 1
Classe Amarela
Grão Duro
500g

MACARRÃO VIDA

O macarrão Vida é perfeito para quem gosta de uma massa macia e não dispensa uma boa alimentação, pois além de saboroso, ele é fácil e rápido de preparar. Sua refeição ganhará um novo sabor. Basta escolher, entre o tradicional, com ovos e integral.



ESPECIFICAÇÕES:

Macarrão
Tradicional, Integral,
com ovos e Sêmola
Tipo Espaguete
500g

FEIJÃO TA NA MESA (CARIOCA)

O feijão carioca, com seus grãos pequenos e marrom claros, é uma verdadeira joia da culinária brasileira. Saboroso, versátil e nutritivo, ele enriquece nossos pratos com sua textura macia e aroma inconfundível. A qualidade do feijão tipo I comum carioca está relacionada a diversos fatores, como o processo de cultivo, seleção e armazenamento adequados.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Comum
Classe Cores
Tipo 3
1 kg

Grupo I	Classe Cores
Feijão Comum	Tipo I
Indústria Brasileira	

FEIJÃO CARIOCA

Que o feijão é o queridinho dos brasileiros, todo mundo já sabe. E, por incrível que pareça, o consumo dessa leguminosa só aumenta a cada dia que passa. Nada como um feijão carioca bem temperado para acompanhar um belo arroz soltinho. Para este tipo de leguminosa, você vai precisar da receita base de alho picado e cebola, de uma a duas folhas de louro, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma lingüiça calabresa (ou paio) com pouca gordura, de preferência.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Comum
Classe Cores
Tipo I
1 kg



FEIJÃO FRADINHO

O modo mais comum de se fazer esse tipo de feijão é preparando-o como uma saladinha. Para fazer uma deliciosa salada de feijão fradinho, basta ter um pouco de pimentão picado (amarelo, verde e vermelho), salsinha, cebola crua, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma mistura de azeite e vinagre, dois alimentos essenciais e que nunca podem faltar na sua cozinha.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo II
Classe Caupi
Tipo I
1 kg e 500g

FEIJÃO PRETO

O feijão preto é considerado o mais tradicional de todos.

Para temperá-lo, basta ter em casa alguns dentes de alho e uma cebola.

Comece picando os dois ingredientes e então refogue-os em uma panela com um pouco de manteiga (ou óleo de soja) até que ambos fiquem bem douradinhos.

O último passo é acrescentar o feijão já cozido, a água para formar o caldo e o sal a gosto. Só não se esqueça de deixar o feijão de molho antes de cozinhá-lo!



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I

Feijão Comum

Classe Preto

Tipo I

1 kg e 500g



ARROZ PARBOILIZADO e BRANCO

Na maioria das vezes, acompanhado sempre por um saboroso feijão, o arroz Cheef está quase sempre presente nas mesas dos brasileiros. Boa fonte de energia, tanto o arroz branco quanto o parboilizado têm baixo teor de gordura e de rápida digestão.

Fácil de fazer, o arroz Cheef se destaca pela sua qualidade e facilidade em seu manuseio, ficando sempre branquinho e soltinho.



ESPECIFICAÇÕES:

Arroz Branco
Arroz Parboilizado
Classe Longo Fino
Subgrupo Polido
Tipo 1
1Kg

AÇÚCAR REFINADO MOÍDO

Essa com certeza é a versão mais conhecida e usada do açúcar.

Formado por grãos finos, irregulares e de coloração branca, o açúcar refinado consegue se dissolver facilmente em bebidas, além de conceder um sabor interessante a diversas receitas. O diferencial desse ingrediente é que ele passa por um processo de refinamento durante a fabricação e também recebe alguns aditivos químicos.

Esse açúcar pode ser usado de diversas formas, sendo a principal, sobremesas!

Além de adoçar bebidas, sucos e vitaminas.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I

Classe Branco

Tipo Cristal Moído

1 kg



AÇÚCAR CRISTAL

O açúcar cristal é bem semelhante ao refinado, pois também passa pelo processo de refinamento, o que lhe concede uma coloração branca/transparente. No entanto, ele é um pouco mais bruto que o refinado - tem um processo de fabricação mais simples e não costuma receber aditivos químicos.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Branco
Tipo Cristal
1 kg



AÇÚCAR DEMERARA

Outra sugestão para quem quer seguir hábitos mais saudáveis na cozinha é adotar o açúcar demerara no dia a dia. Bem parecido com o mascavo, esse ingrediente tem grãos escuros e também é fonte de vitaminas e minerais.

No entanto, ele passa por um leve processo de refinamento - por isso, ele é mais fino, se dissolve mais facilmente que o mascavo e tem um sabor mais ameno, embora menos nutrientes. O açúcar demerara é ótimo para adoçar cafés, chás, sucos e também pode ser usado no preparo de sobremesas fit.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Demerara
1 kg



MILHO DE PIPOCA

Ela é deliciosa, fácil de preparar, indispensável para acompanhar o cinema, a série na TV, o jogo de futebol e ainda faz bem para a saúde.

Em comparação com os salgadinhos de pacote e os petiscos fritos, a pipoca é uma opção muito mais saudável de aperitivo, pois contém apenas 31 calorias e oferece um teor muito maior de fibras, vitaminas e antioxidantes que outras guloseimas



ESPECIFICAÇÕES:

Tipo 1
Classe Amarela
Grano Duro
500g

MACARRÃO COMUM e COM OVOS

O macarrão Cheef é perfeito para quem gosta de uma massa macia e não dispensa uma boa alimentação, pois além de saboroso, ele é fácil e rápido de preparar. Sua refeição ganhará um novo sabor. Basta escolher, entre o tradicional ou com ovos.



ESPECIFICAÇÕES:

Macarrão

Tradicional e com ovos

Tipo Espaguete

500g

FEIJÃO CARIOCA

Que o feijão é o queridinho dos brasileiros, todo mundo já sabe.

E, por incrível que pareça, o consumo dessa leguminosa só aumenta a cada dia que passa. Nada como um feijão carioca bem temperado para acompanhar um belo arroz soltinho. Para este tipo de leguminosa, você vai precisar da receita base de alho picado e cebola, de uma a duas folhas de louro, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma lingüiça calabresa (ou paio) com pouca gordura, de preferência.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Feijão Comum
Classe Cores
Tipo 2
1 kg



FEIJÃO FRADINHO

O modo mais comum de se fazer esse tipo de feijão é preparando-o como uma saladinha. Para fazer uma deliciosa salada de feijão fradinho, basta ter um pouco de pimentão picado (amarelo, verde e vermelho), salsinha, cebola crua, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma mistura de azeite e vinagre, dois alimentos essenciais e que nunca podem faltar na sua cozinha.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo Macaçar
Classe Branco
Tipo 2
1 kg



FEIJÃO PRETO

O feijão preto é considerado o mais tradicional de todos.

Para temperá-lo, basta ter em casa alguns dentes de alho e uma cebola.

Comece picando os dois ingredientes e então refogue-os em uma panela com um pouco de manteiga (ou óleo de soja) até que ambos fiquem bem douradinhos.

O último passo é acrescentar o feijão já cozido, a água para formar o caldo e o sal a gosto. Só não se esqueça de deixar o feijão de molho antes de cozinhá-lo!



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo 1
Feijão Comum
Classe Preto
Tipo 2
1 kg



AÇÚCAR REFINADO

Essa com certeza é a versão mais conhecida e usada do açúcar.

Formado por grãos finos, irregulares e de coloração branca, o açúcar refinado consegue se dissolver facilmente em bebidas, além de conceder um sabor interessante a diversas receitas. O diferencial desse ingrediente é que ele passa por um processo de refinamento durante a fabricação e também recebe alguns aditivos químicos.

Esse açúcar pode ser usado de diversas formas, sendo a principal, sobremesas!

Além de adoçar bebidas, sucos e vitaminas.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I

Classe Branco

Tipo Cristal Moído

1 kg



AÇÚCAR CRISTAL

O açúcar cristal é bem semelhante ao refinado, pois também passa pelo processo de refinamento, o que lhe concede uma coloração branca/transparente. No entanto, ele é um pouco mais bruto que o refinado - tem um processo de fabricação mais simples e não costuma receber aditivos químicos.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Branco
Tipo Cristal
1 kg



AÇÚCAR DEMERARA

Outra sugestão para quem quer seguir hábitos mais saudáveis na cozinha é adotar o açúcar demerara no dia a dia. Bem parecido com o mascavo, esse ingrediente tem grãos escuros e também é fonte de vitaminas e minerais.

No entanto, ele passa por um leve processo de refinamento - por isso, ele é mais fino, se dissolve mais facilmente que o mascavo e tem um sabor mais ameno, embora menos nutrientes. O açúcar demerara é ótimo para adoçar cafés, chás, sucos e também pode ser usado no preparo de sobremesas fit.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo I
Classe Bruto
Tipo Demerara
1 kg



ARROZ PARBOILIZADO e BRANCO

Na maioria das vezes, acompanhado sempre por um saboroso feijão, o arroz Baiano está quase sempre presente nas mesas dos brasileiros. Boa fonte de energia, tanto o arroz branco quanto o parboilizado têm baixo teor de gordura e de rápida digestão.

Fácil de fazer, o arroz Baiano se destaca pela sua qualidade e facilidade em seu manuseio, ficando sempre branquinho e soltinho.



ESPECIFICAÇÕES:

Arroz Branco
Arroz Parboilizado
Classe Longo Fino
Subgrupo Polido
tipo I

FEIJÃO NO PONTO (CARIOCA)

Que o feijão é o queridinho dos brasileiros, todo mundo já sabe.

E, por incrível que pareça, o consumo dessa leguminosa só aumenta a cada dia que passa. Nada como um feijão carioca bem temperado para acompanhar um belo arroz soltinho. Para este tipo de leguminosa, você vai precisar da receita base de alho picado e cebola, de uma a duas folhas de louro, sal e pimenta-do-reino a gosto e uma lingüiça calabresa (ou paio) com pouca gordura, de preferência.



ESPECIFICAÇÕES:

Grupo 1
Feijão Comum
Classe Cores
Tipo 3
1 kg





Com a principal missão de distribuir alimentos de alta qualidade, a Vida Alimentos, durante toda sua trajetória, incorporou ao seu crescimento a inovação e o respeito por seus consumidores, clientes, fornecedores e colaboradores.

Em nossa visão, almejamos o reconhecimento como uma das maiores empresas baianas no setor alimentício, com elevada estrutura e distribuição em todo nordeste. E para tanto, carregamos em nossa história valores importantes como ética, trabalho, respeito, inovação, criatividade e comprometimento.

VIDA COMÉRCIO E INDUSTRIALIZAÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA.
Dist. Industrial de Jequié - Rua B - Nº 02
Bairro Mandacarú - Jequié (BA)
CEP: 45.210-192 - Tel.: (73) 3525-7464
CNPJ: 12.669.146/0001-03
Insc. Estadual: 020.228.024

Representante:

