

# CATÁLOGO DE PRODUTOS

---



**PALAZZO DO DIET LIGHT**

PIONEIROS NO DESENVOLVIMENTO DE  
PRODUTOS DIET E LIGHT NO BRASIL

## AFINAL, O QUE SÃO PRODUTOS DIET E LIGHT?

DIET é um produto desenvolvido para suprir uma necessidade dietética, geralmente derivada de falha ou disfunção metabólica.

Exemplos:

- 1) Os produtos destinados aos diabéticos não devem ter açúcar em sua composição. Por que isso? Porque o diabético não tem produção de insulina, ou a regulação é insuficiente ou imperfeita. Com isso, a taxa de açúcar (glicose) no sangue sobe, provocando uma série de distúrbios.
- 2) Para os celíacos, o produto diet não pode ter glúten, em última análise, purinas. O intestino sofre distúrbios que vão de leve incomodo a diarreias, podendo também apresentar problemas na pele. Segundo estatísticas o problema afeta 1% da população mundial.
- 3) Fenilcetonúria – o regime desse indivíduo não pode ter fenilalanina (encontrado inclusive no leite materno), pois a deficiência metabólica deste aminoácido causa retardamento mental grave. As reações sobre o sistema nervoso afetam inclusive o cérebro, podendo tornar o indivíduo com esta deficiência, um “vegetal”. O teste do “pesinho” ajuda a detectar e com isso proteger o bebe do próprio leite materno. Adoçante proibido: Aspartame
- 4) Carência de lactase – este regime implica em não ter lactose (açúcar do leite) em sua composição. Por isso os produtos que contem leite devem ser evitados. Pode-se substituir por leite de soja, arroz, amêndoas, arroz e vários outros.
- 5) Pessoas com pressão alta devem ter regime pobre em sódio e maior o aporte de potássio.

Assim, vemos pelos exemplos que o DIET, pode variar bastante em sua definição.

Devido ao numero de diabéticos, ser quase o dobro de todos os indivíduos com outros problemas metabólicos juntos, ficou quase que com a definição exclusiva para os produtos destinados á este público. Por isso, indevidamente ficou o conceito que produtos diet são para diabéticos, mas como exposto acima, é incorreto.

**LIGHT** são produtos que apresentam valor calórico pelo menos, 25% menor que o convencional ou, 25% menos de determinados elementos componentes como sódio, gordura saturada, açúcar, etc.

Os produtos do **PALAZZO DO DIET LIGHT** apresentam as duas particularidades: eliminação de um componente dietético, no caso o açúcar , ter valor calórico reduzido em no mínimo 25%, redução de gorduras e adição de fibras.

Además, devido ao uso de fibras solúveis em sua formulação, acabamos tendo três benefícios: o primeiro é a redução calórica, o segundo, é a melhora do transito intestinal auxiliando na redução de prisão de ventre e o terceiro é a redução da velocidade de absorção, com isso reduzindo os picos glicêmicos.

Outro diferencial dos produtos **PALAZZO DO DIET LIGHT** é a utilização de corantes naturais e, aromas naturais ou idênticos aos naturais.

Quando temos um produto dietético, deveríamos ter a informação para qual distúrbio o mesmo se destina. No caso do **PALAZZO DO DIET LIGHT**, todos os produtos são voltados para diabéticos e obesos, se estendendo á quem deseja manter a boa forma sem abrir mão de saborear sobremesas deliciosas com baixo valor calórico e sem adição de gorduras.

# COISAS SOBRE ALIMENTAÇÃO QUE VOCE DEVE SABER

**CARBOIDRATOS:** são considerados como sendo o principal combustível para o corpo (açúcares, amidos e féculas são as maiores fontes). Os diabéticos devem dar especial atenção a eles, pois o excesso aumenta a glicemia (açúcar no sangue), uma vez que os carboidratos quando digeridos são quebrados liberando moléculas de glicose. Fornecem 4 kcal/g.

**PROTEÍNAS:** são os “tijolos” que constroem nosso corpo (leites, ovos, carnes e feijões são ricos em proteínas). Porém, são encontradas também em todos os vegetais, embora em menor quantidade. Quem sofre de gota ou ácido úrico, deve tomar cuidado com as mesmas. Fornecem 4 kcal/g.

**GORDURAS:** são óleos, banha, sebo, manteiga, etc. São necessários para a absorção de vitaminas lipossolúveis (que se dissolvem em gordura). Fornecem 9 kcal/g.

**COLESTEROL:** só existe em gordura animal (banha, manteiga, toicinho e sebos e por consequência nas carnes). Não existem em gordura vegetal (óleos de soja, milho, girassol, gergelim, linhaça, oliva e margarinas). Os óleos são gorduras líquidas na temperatura ambiente e também são fonte de ômega 3 e 6, especialmente o azeite de oliva extra virgem. Outra importante fonte de ômega 3, é o óleo extraído de peixes de águas frias e profundas (atum, salmão, arenque), sendo este, ômega 3 de cadeias longas.

**GORDURAS SATURADAS:** toda gordura que na temperatura ambiente é sólida, seja de origem vegetal (coco, manteiga, azeite dendê (grânulos)) ou animal (banha) devem ser usadas com parcimônia. São chamadas de saturadas porque as ligações entre seus átomos são completadas com hidrogênios.

**GORDURAS POLIINSATURADAS:** toda gordura que na temperatura ambiente é líquida, sendo as de origem vegetal ( óleos de girassol, milho, soja, linhaça, gergelim, canola, entre outros) as mais comuns. São chamadas de insaturadas porque entre seus átomos de carbono existem ligações duplas.

**GORDURAS TRANS:** gorduras firmes, geralmente produzidas artificialmente a partir de óleos vegetais através de hidrogenação artificial. Exemplos: gordura hidrogenada e várias margarinas. No rúmen de animais artiodátilos ruminantes a gordura trans ocorre naturalmente.

**ÔMEGAS 3 E 6:** são encontrados em óleos vegetais em maior ou menor quantidade e em grãos como linhaça. Na gordura de peixes de águas frias e profundas encontramos Omega 3 de cadeias longas (mais eficaz benéficos). Dos óleos vegetais o mais rico é o azeite de oliva extra virgem que contém mais Omega 3 benéfico que o ômega 6 (que compete com o ômega 3, dificultando a assimilação do mesmo).

**Nota:** Todos os óleos e gorduras quando superaquecidos em frituras, devido às altas temperaturas, têm suas moléculas quebradas, formando-se outras formas prejudiciais à saúde como o ácido palmítico, podendo causar gastrites, úlceras e aterosclerose, dependendo da frequência de consumo. Por isso, o ideal é consumir os óleos ao natural quando se objetiva a ingestão de ômega 3.

**CORANTES:** os corantes artificiais, especialmente os de cor amarela e laranja, podem produzir reações alérgicas em muitas pessoas. Por isso aconselha-se a preferência por corantes naturais, visto que em vários países europeus os corantes artificiais já tiveram proibido seu uso.

**FIBRAS ALIMENTARES:** existem dois tipos: as fibras prebióticas que estimulam o crescimento da flora bacteriana benéfica intestinal (exemplos: inulina e oligossacarídeos) também conhecidas como fibras solúveis e, as fibras insolúveis (exemplo farelos de trigo e de aveia). As fibras alimentares são necessárias para a perfeita motilidade intestinal (peristaltismo), evitando a prisão de ventre e a consequente diverticulose, por outro lado, favorecem a redução calórica, a sensação de saciedade e o aumento da flora bacteriana (quando fibras solúveis).

O álcool fornece 7 kcal/g embora não forneça nenhum valor nutricional (são conhecidas como calorias vazias). Em demasia sobrecarrega o fígado terminando por produzir cirrose.

Os produtos do **PALAZZO DO DIET LIGHT** além de serem sem adição de açúcares, não tem adição de gorduras trans e possuem enorme redução de gorduras saturadas em relação aos tradicionais, são desenvolvidos com corantes naturais e aromas idênticos aos naturais. Além disso, a maior parte dos produtos, recebem adição de fibras solúveis e/ou insolúveis.

# Adoçantes dietéticos

## Adoçantes para sorves Soft

Em termos de dulçor equivale ao açúcar, isto é  $1=1$ , tendo o mesmo valor calórico que o açúcar convencional, porém, tem uma absorção bem mais lenta, o que evita os picos glicêmicos.

Foi criado para completar o preparo para SORVETE SOFT DIET LIGHT. Vem em sacos de 5 Kg com 10 saquinhos de 500g cada. Para termos o sorvete soft ideal, misturamos 500g do adoçante com 5 litros de leite "in natura" e 1 saquinho de 120g do sabor escolhido. Dependendo do "runover" vamos obter 7 a 8 litros de sorvete.



# Adoçantes dietéticos

## Adoçante dietético Doçurinha

Blend de ciclamato de sódio e sacarina, 100 vezes mais doce que o açúcar, sendo usado em quantidades ínfimas, o que o torna mais barato que o açúcar.

Não causa cáries e não é metabolizado, o que confere valor calórico exatamente zero. Também não deixa gosto residual de adoçante.

A quantidade de sódio é mínima, tanto que se uma pessoa usar 1g de DOÇURINHA por dia (terá de tomar o equivalente de dulçor para 1,3 litros de café) irá ter

consumido 140mg de sódio que corresponde a 5,8% do recomendado para ingestão diária.

**Modo de consumo:** 1 colher de café rasa equivale ao poder adoçante de 5 colheres de sopa (cheia) de açúcar.

Embalagens: pote com 100g.

Validade: 02 anos.



## Adoçantes sem Sódio

Blend de ciclamato de cálcio e sacarina é 80 vezes mais doce que o açúcar, sendo usado em quantidades ínfimas.

Não causa cáries e não é metabolizado, o que confere valor calórico exatamente zero. Também não deixa gosto residual de adoçante. Recomendado para quem precisa eliminar o sódio; não sendo essa a situação,

recomendamos nosso adoçante DOÇURINHA. (mais forte e mais barato)

**Modo de consumo:** 1 colher de café rasa equivale ao poder adoçante de 4 colheres de sopa (cheia) de açúcar.

Embalagens: pote com 100g.

Validade: 02 anos.



# Adoçantes dietéticos

## Adoçante dietético Usemetade

Este adoçante não é light, pois tem calorias como qualquer carboidrato. Porém é duas vezes mais doce e tem duas vezes mais liga que o açúcar, disso resulta seu nome comercial USEMETADE.

É composto de dextrinas de cadeias médias ou longas, sua absorção é 7 vezes mais lenta que o açúcar convencional, o que evita picos glicêmicos.

No que se refere á performance do produto final, é realmente surpreendente, pois os bolos ficam identicos aos convencionais, permitindo inclusive fazer caldas, caramelos e suspiros.

**Modo de consumo:** Usa-se apenas a metade do peso/medida deste adoçante em relação à quantidade de açúcar solicitada na receita.  
Embalagens: sacos de 500g, de 1Kg e de 5Kg.  
Validade do produto: 01 ano.



## Albumina de Ovos Comprimidos

Ótimo para atletas que buscam BCAA com forma agradável de ingestão. É também empregada em idosos com albuminúria (não dispensa tratamento médico, apenas repõe).

**Modo de utilização:** O sistema ideal de uso é ingerir de 4 a 8 comprimidos de 1 a ½ hora antes dos exercícios, 2 a 6 logo após os exercícios e mais 4 a 6 comprimidos 1 hora antes de dormir, para ser aproveitado durante o processo natural de anabolise que ocorre quando dormimos.  
Embalagens: potes de 120g.  
(aproximadamente 300 comprimidos)  
Validade: 12 meses





# Linha atlética

## Dynamuque

Mistura carbo-proteica para fornecer energia e reposição, nos sabores baunilha e chocolate.

### Modo de utilização:

Dissolver duas colheres de sopa em um copo de 250 ml de leite comum de meia a uma hora antes do treino e outras duas antes de deitar.

Embalagens: sacos de 500g e 1Kg.

Validade: 12 meses



**Dynamuque**  
Alimento complementar para atletas com atividade física

500g  
**Chocolate**

MAIS SEMPRE FOCADO EM LIGAR BICO, PREÇO E PRAZER

1 Colher de Sopa			1 Colher de Sopa		
	100%	%		100%	%
Carboidrato	24	21	Carboidrato	51	59
Proteína	11	10	Proteína	22	26
Gordura	11	10	Gordura	12	14
Fibras	11	10	Fibras	12	14
Calorias	12	11	Calorias	12	14

	0/100g	2 colheres de Sopa	1 copo	ingrediente	ingrediente
	g	g	g	g	g
Amido	1,85	7,41%	2,94	0,88	0,15%
Proteína	2,77	0,27%	4,41	0,88	0,27%
Lipídios	4,27	0,88%	6,81	1,88	0,24%
Água	2,30	0,46%	3,63	1,42	0,42%
Melância	3,87	0,25%	6,09	0,82	0,29%
Fenoleno	2,47	0,52%	3,92	1,14	0,22%
Trissulfato	2,24	0,08%	3,58	0,72	0,08%
Trissulfato	0,89	0,18%	1,42	0,22	0,11%
Água	2,28	0,82%	3,68	1,24	0,48%

**ORÇANOS, GESTANTES E IDOSOS CONSUMAM PREFERENCIALMENTE SOB ORIENTAÇÃO DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA.**

Palazzo do Diet Light é uma marca registrada do Palazzo do Diet Light. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial sem a autorização expressa do Palazzo do Diet Light.

Palazzo do Diet Light é uma marca registrada do Palazzo do Diet Light. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial sem a autorização expressa do Palazzo do Diet Light.

**Dynamuque**  
Alimento complementar para atletas com atividade física

500g  
**Baunilha**

MAIS SEMPRE FOCADO EM LIGAR BICO, PREÇO E PRAZER

1 Colher de Sopa			1 Colher de Sopa		
	100%	%		100%	%
Carboidrato	24	21	Carboidrato	51	59
Proteína	11	10	Proteína	22	26
Gordura	11	10	Gordura	12	14
Fibras	11	10	Fibras	12	14
Calorias	12	11	Calorias	12	14

	0/100g	2 colheres de Sopa	1 copo	ingrediente	ingrediente
	g	g	g	g	g
Amido	1,85	7,41%	2,94	0,88	0,15%
Proteína	2,77	0,27%	4,41	0,88	0,27%
Lipídios	4,27	0,88%	6,81	1,88	0,24%
Água	2,30	0,46%	3,63	1,42	0,42%
Melância	3,87	0,25%	6,09	0,82	0,29%
Fenoleno	2,47	0,52%	3,92	1,14	0,22%
Trissulfato	2,24	0,08%	3,58	0,72	0,08%
Trissulfato	0,89	0,18%	1,42	0,22	0,11%
Água	2,28	0,82%	3,68	1,24	0,48%

**ORÇANOS, GESTANTES E IDOSOS CONSUMAM PREFERENCIALMENTE SOB ORIENTAÇÃO DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA.**

Palazzo do Diet Light é uma marca registrada do Palazzo do Diet Light. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial sem a autorização expressa do Palazzo do Diet Light.

Palazzo do Diet Light é uma marca registrada do Palazzo do Diet Light. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial sem a autorização expressa do Palazzo do Diet Light.

# Linha atlética

## Levedura de cerveja

Muito usada seja por atletas, seja por quem não faz esportes, fonte de vitaminas do complexo B, especialmente B1 e B2, tendo ainda em menor escala todas as vitaminas, além disso, 30% da mesma é composto por proteínas.

**Modo de utilização:** Sugere-se o consumo de seis comprimidos (3g) diários.  
Embalagens: potes de 200g. (aproximadamente 400 comp.)  
Validade: 12 meses



## Megalbumina

Preparado especificamente para atletas, seja na forma de comprimidos, ou na forma de pó, nos sabores naturais limão, morango e milho verde. Contém biotina e outras vitaminas. Evita o “canibalismo” durante os exercícios e fornece “matéria primas” para o reforço noturno durante o REM (Rapid Eyes Moviments).

**Modo de utilização:** O ideal é ingerir três colheres de sopa (30g) em um copo de 200 ml de água de 1/2 a uma hora antes dos treinos; outras duas colheres antes de deitar, sendo esta ultima para aproveitar o processo de anabolise que ocorre quando dormimos.

Se preferir os comprimidos, ingerir até dez comprimidos ao dia nestes mesmos periodos. Em épocas de competições e atletismo, pode se consumir até 40 comprimidos ao dia.

Embalagens: Comprimidos: potes de 200 g com aproximadamente 500 comprimidos.

Com Sabor: sacos de 500g e de 1Kg.

Validade: 12 meses



# Linha atlética

## Proteína isolada de soja

Fonte de aminoácidos, superior á carne animal. Recomendada para atletas vegetarianos, vegans ou que tenham alergia ou restrições a proteínas animais.

**Modo de utilização:** O ideal é ingerir uma colher de sopa dissolvida em um copo de leite ½ hora antes dos treinos, uma colher após o treino e outra antes de deitar, sendo esta ultima para aproveitar o processo de anabolise que ocorre quando dormimos.

Embalagens: sacos de 500g e de 1Kg.

Validade: 12 meses.



# Produtos para Confeitaria

## Beijinho

Criado para ser de múltipla utilidade; pode-se fazer o beijinho, o beijão gelado, recheios para bolos ou ainda coberturas, bastando para isso seguir as indicações no rotulo. De preparo bastante simples e rápido.

Se for usado para fazer beijinhos, a embalagem para dona de casa (500g) rende 93 unidades de 11,5g ( $\pm 2,5\text{cm}$  de  $\Phi$ ). Os mesmos podem ser congelados (desde que em embalagens fechadas) por até três meses.

Embalagens: pouchs de 500g e sacos de 1,1Kg

Validade 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Mistura para Bolos

De rápido e fácil preparo, neste lançamento temos 4 sabores: baunilha (pão de ló), cenoura, chocolate e laranja. O segredo para que os bolos ,sejam dietéticos ou comuns, é bater todos os ingredientes até obter um creme, só então adicionar a farinha de trigo e mistura-

la levemente, com isso o glúten do trigo não é ativado, portanto não murchando o bolo.

Embalagens: pouches de 400g e sacos com 1,1Kg  
Validade 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Mistura para Bombocado de Fubá

É de todos os lançamentos o mais fácil de fazer, só necessita de um liquidificador. Basta colocar no mesmo a água, o leite, os ovos e a margarina constantes no rotulo, despejar a mistura e acionar para misturar bem. Despejar em forma untada procurando manter uma altura de massa entre 3 e 3,5cm. Ele se divide sozinho formando as camadas de bolo, creme e casquinha.

Embalagens: pouches de 500g e sacos de 1,1Kg  
Validade 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Brigadeiro

Criado para ser de múltipla utilidade; pode-se fazer o brigadeiro, o brigadeirão gelado, recheios para bolos ou ainda coberturas, bastando para isso seguir as indicações no rotulo. De preparo bastante simples e rápido.

Se for usado para fazer brigadeiros, a embalagem para dona de casa (500g) rende 53 unidades de 11,5g ( $\pm 2,5$ cm de  $\Phi$ ). Os mesmos podem ser congelados (desde que em embalagens fechadas) por até três meses.

Embalagens: pouchs de 500g (sendo 400g da mistura e 100g de granulado) e sacos de 1,1Kg  
Validade 12 meses.



# Produtos para Confeitaria

## Chocolate Quente Cremoso

Ótimo para os dias frios; dissolver em leite quente ou maquinas de chocolate quente, nestas demora cerca de 30 minutos para ficar no ponto. Porem, como quase todos os produto PALAZZO, tem mais de uma função; no verão, batido (em quantidades menores) no leite gelado, vamos ter um delicioso shake.

Embalagens pouches de 200g (suficiente para 10 xicaras) e sacos de 1,1kg  
Validade 12 meses.



# Produtos para Confeitaria

## Preparos para Brilhos Negro e Transparente

Para coberturas brilhantes de cacau ou transparente de bolos e doces. O brilho transparente, aceita corantes (por ex.) para enfeitar bolos infantis. Procurar usar corantes naturais sempre que possível.

**Modo de utilização:** Dissolver o conteúdo de um pote (100g) em 200 ml de água, ou 150 ml se preferir mais firme, aquecer até o ponto desejado. Sua consistência aumenta após frio. O brilho negro quanto mais tempo fica no fogo, mais negro fica.

Embalagens: potes de 100g e sacos de 1,1Kg

Validade: 12 meses.



# Produtos para Confeitaria

## Cacau Semi Desengordurado em Pó

Cacau em pó alcalinizado com potássio para dissolver mais rapidamente em meio líquido, parcialmente desengordurado e com sabor puro.

Modo de consumo: Ótimo para se tomar com leite, fazer capuccino e pode ser usado também em todas as receitas culinárias que peçam cacau em pó puro de alta qualidade.

Embalagens: pouch 100g, 1,1 kg

Validade: 1 ano.



# Produtos para Confeitaria

## Preparo para Chantilly

O produto tem alto rendimento e cerca de 20% das calorias do chantilly normal ou o artificial tradicional do mercado. Para ser usado da mesma forma que o natural (bolos, coberturas, recheios, bolo floresta negra, com morangos, etc.).

**Modo de utilização:** Para obter um chantilly bem firme (ponto pitanga), bater os 200g do pó em 360 ml de água. Se desejar mais macio, ir adicionando água aos poucos até o ponto desejado ( por exemplo, para usar com morangos). Para aerizar mais rapidamente, utilizar a bacia pequena da batedeira.

Embalagens: Pouch de 200g e saco de 1,1Kg

Validade: 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Chocolate Granulado Diet Light

Por incrível que pareça, é mais saboroso que o tradicional com açúcar.

Outro grande diferencial está na quantidade de fibras adicionadas ao mesmo, reduzindo o seu valor calórico em cerca de 40% e contribuindo para um melhor trânsito intestinal. Por não conter açúcar é ideal para diabéticos e obesos.

**Modo de utilização:** é para ser usado da mesma forma que o convencional: bolos, brigadeiros, doces e etc.

Embalagens: pouch de 100g, sacos com 1,1Kg.

Validade: 02 anos



# Produtos para Confeitaria

## Preparos para Coberturas Diet Light

Produto em pó para ter validade longa. Depois de preparado deve ser consumido dentro de um mês e se possível, mantido sob refrigeração. Serve para sorvetes, bolos, tortas, etc.

Rico em fibras, sem adição de açúcares e de 40% menos calorias que os convencionais.

Destina-se a diabéticos ou obesos, ou ainda para

pessoas que buscam uma alimentação saudável para não ganhar peso.

Nos sabores: caramelo, cereja, chocolate e morango.

**Modo de preparo:** Bater em liquidificador 400 ml de água fria e adicionar aos poucos a quantidade de 100 gramas (um pote) de preparo.

Embalagens: potes de 100g e sacos com 1,1 Kg.

Validade: 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Cremes de Confeiteiro

Apresentado em duas versões, baunilha (tradicional) e chocolate para ampliar a gama de aplicações. De alto rendimento (1 saco de 1,1kg produz 8,337Kg de creme). Prático e rápido de fazer, só adicionar a água e o leite descritos no rotulo e levar ao fogo por alguns minutos.

Embalagens: pouches de 200g e sacos com 1,1Kg  
Validade 12 meses



No momento embalagem de 1,1kg para confeitaria

# Produtos para Confeitaria

## Preparo para Doce de Leite Cremoso

Para recheios cremosos de bolos ou para qualquer receita em que se utilize doce de leite.

**Modo de utilização:** Bater no liquidificador o conteúdo de um pouch em 360ml de água, ou 300 ml se preferir mais firme para "pitanga". Sua consistência é definida pela quantidade de água adicionada.

Embalagens: Pouch de 200g, sacos com 1,1Kg.

Validade: 12 meses.



# Produtos para Confeitaria

## Emulsificante

Tem a função de espumar /aerizar as misturas tornando-as fofas, sejam bolos, sorvetes ou outras misturas. Favorece a mistura de água e gorduras (emulsificação).

**Modo de utilização:** seguir as informações dos rótulos dos produtos ou receitas que necessitam de emulsificante.

Embalagens: potes de 200 g e potes de 1Kg.

Validade: 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Preparos para Flan

Apresentam quatro sabores: baunilha, chocolate, coco e morango.

**Modo de utilização:** preparo muito simples, basta adicionar 400 ml de leite fervendo no liquidificador, colocar uma colher de sopa de preparo, bater e despejar em tacinhas. Ao esfriar teremos uma sobremesa delicada e saborosa.

Embalagens: potes de 56g e sacos de 1,1 kg  
Validade: 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Frutas Cristalizadas Diet Light

Como todas as frutas cristalizadas, são compostas por mamão maduro, mamão verde, laranja e cidra.

As frutas são cristalizadas com polióis (tipo de açúcar/álcool) que são pouco absorvidos pelo organismo o que resulta em uma redução calórica acima de 30%. Quanto ao sabor, é praticamente idêntico às frutas cristalizadas tradicionais.

Embora criada para diabéticos, pode ser consumida por todos sem exceção.

**Modo de utilização:** Ideal para panetones, pães, roscas, muffins e doces.

Embalagens: sacos 250g e 1,1Kg.

Validade: 01 ano.



No momento embalagem de 1,1kg para confeitaria

# Produtos para Confeitaria

## Preparo para Leite Condensado Diet Light

Para ter uma validade mais longa, o nosso leite condensado é produzido em pó, o que lhe confere 1 ano de validade. Para preparar é bastante simples, é só acrescentar a água na medida solicitada no rótulo para se obter um leite condensado com a mesma textura do convencional. Se desejar um pouco mais líquido ou mais denso, é só colocar menos ou mais água. Para torna-lo mais saudável recebe a adição de fibras. Nota – alguns liquidificadores formam espuma ao se bater, é só deixar descansar um pouco que a espuma desaparece. Embalagem: Pouch com 100g e sacos com 1,1Kg Validade 1 ano



# Produtos para Confeitaria

## Preparo para Marshmellow

O produto em questão foi desenvolvido para produzir rapidamente mousses de todos os sabores, bastando adicionar o suco das frutas desejadas e, no dulçor desejado. Bater por 3-5 minutos para obter sobremesas deliciosas. Se preferir utilizar água, o sabor natural é ideal para cobertura de bolos e doces. Embalagens: potes de 100g e saco 1,1Kg. Validade: 12 meses



# Produtos para Confeitaria

## Substituto Diet Light para Mel

Substitui o mel em praticamente todos os usos deste, como por exemplo, cobrir panquecas, passar no pão, fazer biscoitos, doces ou bolos, adoçar algo, com o diferencial de ser sem açúcares e com menos calorias.

Recomendado para diabéticos e obesos.

**Modo de utilização:** deve ser usado na mesma proporção que o mel, pois o excesso pode ter efeito laxativo.

Embalagens: bisnaga de 250g e garrafa com 1,3 Kg.

Validade do produto: 01 ano.



# Produtos para Confeitaria

## Preparo para Mousses

Apresentado em duas versões: O mousse de chocolate já vem com a mistura pronta. A base para mousses é neutra, aceitando todos os sucos de fruta ou sucos dietéticos em pó, para transforma-los em deliciosos mousses. Por exemplo; abacaxi, maracujá, limão, laranja, uva, etc., ou pacotinhos de refresco diet. Atenção: se usar sucos de garrafa, verificar que não contenham açúcar.

Embalagens: Pouches com 200g

sacos de 1,1Kg

Validade 1 ano



# Produtos para Confeitaria

## Preparo par Pão de Mel

É apresentada em duas versões: pão de mel convencional e pão de mel com chocolate. De fácil preparo, dispensa maiores cuidados. Para a cobertura ver a cobertura para pão de mel, também de fácil manuseio. Para dona de casa a embalagem já vai com a cobertura, sendo 400g da mistura e 100g de cobertura. Para confeitarias a embalagem é de 1 Kg só da mistura.

Validade: 1 ano



No momento embalagem de 1,1kg para confeitaria

# Produtos para Confeitaria

## Pudins

Apresentada em duas versões: pudim de leite condensado e pudim de chocolate.

**Modo de utilização:** Adicionar a água, o leite e os ovos marcados no verso da embalagem, misturar e levar ao forno em banho Maria como qualquer pudim.

Embalagem: Pouch com 334g, (são dois pudins) contendo 2 sachês de 100g cada com a mistura para pudim e 2 sachês de 67g de usemetade, para fazer a calda (seguir instruções no sachê), e sacos de 1,1Kg de mistura para pudim (suficiente para 11 pudins).



No momento embalagem de 1,1kg para confeitaria

# Produtos para Confeitaria

## Roscas e tranças

O produto pronto é um pão levemente doce e muito macio. Tem em sua composição fibras para reduzir picos glicêmicos, por aumentar o tempo de absorção pelo corpo. Extremamente fácil de fazer, permitindo a todas as pessoas produzi-lo. (basta ter um forno). Esta mistura precisa de fermento biológico. (fresco ou seco).

Embalagem: Pouch de 500g e sacos de 1,1Kg  
Validade 12 meses



# Espessantes Naturais

## Espessante Natural Agar Agar

Usado para dar textura de corte aos doces.

**Modo de utilização:** 10g por litro de polpa ou suco de fruta são suficientes para que o doce possa ser cortado em fatias (como no marrom glacê). Adoçar com ADOÇANTE DIETÉTICO USEMETDE ou DOÇURINHA, aquecer até levantar fervura e retirar do fogo. Não necessita apurar, por isso não apresenta perda significativa de peso e, ao esfriar, tomará a consistência firme esperada.

Para produção caseira o doce deverá ser mantido sob refrigeração e consumido em até dez dias, pois devido a retenção de água poderá favorecer o aparecimento de mofo em ambientes contaminados.

Embalagens: potes de 50g e saco de 1,1Kg

Validade: 12 meses



# Espessantes Naturais

## Carragena

Usado para dar textura firme ou pastosa (especialmente em produtos lácteos).

**Modo de utilização:** Dez gramas são recomendados por litro do produto em questão. Para produzir o efeito desejado, a mistura deve ser aquecida acima de 90°C e, só após frio, apresentará a consistência esperada.

Embalagens: potes de 100g, sacos de 1,1Kg.

Validade: 12 meses



# Espessantes Naturais

## Espessante Natural Pectina

O ESPESSANTE NATURAL PECTINA foi aperfeiçoado para ser colocado na linha de produtos PALAZZO com a finalidade de fornecer aos diabéticos ou clientes que buscam manter a forma, uma opção saudável de fazer geléias dietéticas, com o máximo sabor e valor nutritivo. Entretanto pode ser utilizado para melhorar a textura de geléias com açúcar comum também.

**Modo de utilização:** Basta adicionar a cada 800 ml de suco de fruta (com pedaços de polpa ou não), uma colher de sopa de ESPESSANTE NATURAL PECTINA do PALAZZO DO DIET LIGHT, adoçar com ADOÇANTE DIETÉTICO USEMETADE ou DOÇURINHA e bater no liquidificador (caso prefira, pode ser adoçado com açúcar comum, mas deixará de ser um produto diet e light). Levar ao fogo até levantar fervura e permanecer por dois minutos. Retirar e colocar no recipiente que preferir. O doce irá tomando consistência à medida que esfria.

Se preferir que a geléia tenha pedaços de fruta, adicione os pedaços durante o cozimento. Se preferir um doce com sabor de caramelizado/apurado, caramelize o USEMETADE antes de adicionar o suco de fruta á panela para fervura.

Como a geléia não precisa apurar, há mínima perda de nutrientes durante o cozimento, o que se traduz em uma geléia mais saborosa, nutritiva e menos calórica.

Embalagens: potes de 100g e sacos de 1,1Kg.

Validade: 12 meses



## Preparo para Maionese Light

O produto tem alto rendimento e tem apenas cerca de 20% das calorias da maionese comum, pois não tem gordura nem ovos. Para usar em saladas, passar no pão, cachorro quente, etc. Não funciona para produtos forneados, pois como não tem gorduras (80% é água), a água evapora e o produto quase desaparece. Ótimo para regimes de perda de peso.

**Modo de preparo:** Adicionar na bacia menor da batedeira 500 ml de água, 160 g do produto (um pote), uma colher de chá de emulsificante e bater em velocidade média por 2-3 minutos. Embalagens: potes de 160g e sacos de 1,1Kg.

Validade: 1 ano.



## Preparo para Bife de Glutem Záz Tráz

Criado para vegetarianos, vegans e quem precisa evitar carnes. Desenvolvido para ficar pronto rapidamente (os vegetarianos sabem o quanto demora para preparar glúten); em quinze minutos poderá estar sendo saboreado. Pode-se fazer “dobradinha”, “bacalhoda” e “bifes”, usando as indicações em nossas receitas.

Nota: **NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR PORTADORES DE SINDROME CELÍACA.**

**Modo de preparo:** Coloque numa vasilha a quantidade de BIFE DE GLUTÉN ZÁZ TRÁZ que deseje, lembrando que após preparo, o volume quase triplica. Molhe aos poucos e mexa bem com as mãos até formar uma única massa de glúten. Alongue a massa no diâmetro que desejar e corte em rodelas de 2 cm em média. Prepare um molho com as especiarias que desejar ou em 500 ml de água, adicione shoyu até escurecê-la. Quando o molho estiver fervendo, adicione os bifes e deixe cozinhar até que aumente de volume (de 1 a 2 minutos). Retire e escorra a água do caldo.

Com os bifes prontos você poderá preparar vários pratos substituindo a carne convencional: bifes, empanados, strogonoffs, yakissobas, ou mesmo congelar para preparos futuros.

Embalagens: sacos de 200 g e sacos de 1,1 kg

Validade: 1 ano



## Preparos para Shakes Diet Light

São destinados á substituir uma refeição diária por quem busca perder peso. Os PREPAROS PARA SHAKES apresentam baixo valor calórico, porém, apresentam 1/3 de todos os nutrientes necessários (vitaminas, sais minerais), além de serem fonte de fibras que melhoram o transito intestinal.

Os shakes apresentam-se em três sabores: morango, chocolate e baunilha.

Recomensa-se substituir o jantar, pois à noite a pessoa perde a atração de comer muito e, devido a sensação de saciedade que produz, o corpo não reclama, podendo a pessoa dormir tranquilamente toda a noite , estando nutrida.

**Modo de utilização:** Bater no liquidificador duas colheres de sopa do preparo em 200 ml de leite frio.

Embalagens: potes de 500g.

Validade: 12 meses.



## Preparos para Sopas Light

São destinados á substituir uma refeição diária por quem busca perder peso. Os PREPAROS PARA SOPAS apresentam baixo valor calórico, porém apresentam 1/3 de todos os nutrientes necessários (vitaminas, sais minerais), além de serem fontes de fibras que melhoram o transito intestinal.

As sopas apresentam-se em quatro sabores: cebola, milho verde, queijo parmesão e provolone.

Recomensa-se substituir o jantar, pois à noite a pessoa perde a atração de comer muito e, devido a sensação de saciedade que produz, o corpo não reclama, podendo a pessoa dormir tranquilamente toda a noite , estando nutrida.

**Modo de utilização:** Bater no liquidificador duas colheres de sopa do preparo em 200 ml de leite quente ou caldo de legumes.

Embalagens: potes de 500g.

Validade: 12 meses.



## Base Neutra

Criado tanto para máquina artesanal quanto industrial. Para promover a fabricação de vários sabores com o menor custo, evitando a perda de produto de sabores pouco procurados, a LINHA DE SORVETE DE MASSA PALAZZO foi formulada da seguinte forma:

**BASE NEUTRA:** serve para todos os sabores e pode, ainda, ser usado com suco de frutas.

**Modo de Preparo:** Para ser Diet e Light usar apenas SABORIZANTE & CORANTE Palazzo na medida de orientação em cada sabor (de 2,2 a 8,7g por Kg de BASE NEUTRA) e adicionar 2,5 litros de água. Bater para homogeneizar e colocar na máquina.

**Rendimento:** DEPENDENDO DO "OVERRUN" de 6 a 7 litros .(na maquina artesanal)

**Embalagens:** sacos de 5Kg.

**Validade:** 12 meses



## Saborizantes e corantes

Produto destinado a conferir cor e sabor aos sorvetes de massa produzidos com a BASE NEUTRA. É produzido com corantes naturais e aromas naturais e/ou idêntico aos naturais. São usados em pequena quantidade (de 2,2 a 8,7g

por quilo de base neutra). Embora os pote das embalagens sejam do mesmo tamanho, devido à diferença de densidade, tem pesos diferentes (entre 350 e 500g). Embalagens: Potes



## Shakes Soft

Na verdade este produto pode ser usado com qualquer sorvete, porém para que permaneça DIET e LIGHT, deverá ser usado com sorvetes que também o sejam, tanto de massa quanto soft.

**Modo de preparo:** Usar a mesma mistura que foi feita para fazer o sorvete soft, o que faz o leite ficar um pouco denso (para não espirrar na shakeira). Colocar no copo em que vai servir o shake, uma bola de sorvete de baunilha ou cerca de 8 cm de sorvete soft. Completar com o leite preparado e adicionar uma colher medida do pó para shake no sabor desejado e bater. O shake está pronto para ser tomado.  
Embalagens: potes de 500g.  
Validade: 12 meses.



## Sorvetes Soft

Com doze sabores e com corantes naturais. O ADOÇANTE PARA SORVETE SOFT é adquirido como complemento. Modo de preparo: para cada 5 litros de leite adicionar um sachet (500g) de adoçante e um sachet (120g) de sorvete. Agitar em liquidificador para homogeneizar.

Se preferir um sorvete apenas light, com reduzido teor de gorduras, adicione açúcar em substituição ao adoçante na mesma proporção. POREM, NESTA VERSÃO, NÃO DEVE SER CONSUMIDO PELOS DIABETICOS.

Embalagens: Sorvete Soft: Sacos aluminizados com 1,2 Kg contendo 10 sachês de 120g cada; Cada saco tem apenas 1 dos 12 sabores oferecidos. Adoçante para Sorvete Soft: saco com 5Kg contendo 10 sachês de 500g cada. Validade: 12 meses



# Linha Sorveterias

## Cascão Diet Light para Sorvetes ou Doces

Desenvolvido especialmente para diabéticos, sem açúcar e pouquíssima gordura, o que lhe dá a característica diet e light. Simplesmente delicioso. Embalagens: caixas de 10 unidades e 120 unidades. Validade: 12 meses.



*Em breve mais novidades!!!*