



FLEISCHMANN[®]

Catálogo de produtos

História da marca

Início nos EUA | 1868

Carl Fleischmann, inconformado com a qualidade da panificação norte-americana, funda a 1ª fábrica de fermento dos EUA.

Revolução no mercado | 1945

Revolucionamos mais uma vez o mercado de panificação e lançamos o fermento biológico seco.

Expansão no Brasil | 1954

Uma nova fábrica é inaugurada no interior de São Paulo.

Nasce um ícone | 1961

O pão caseiro nunca mais será o mesmo: lançamos o Fermento Biológico Fresco para o consumidor final.

Um ano de expansão | 2006

Nossa linha cresce mais uma vez e passam a integrar o portfólio: Aromas e Misturas para Bolos.

1931 | Chegada no Brasil

Já estava na hora do Brasil ter um pãozinho delicioso. A panificação começa a evoluir graças à inauguração da nossa fábrica de fermento biológico fresco em Petrópolis, Rio de Janeiro.

1948 | Escola de Padaria Fleischmann

Especialistas em panificação visitam o Brasil e idealizam a Escola de Padaria, responsável na época pela formação dos melhores padeiros do país.

1960 | Expansão tecnológica

O ano dá início a uma moderna base industrial com tecnologia de ponta e inicia-se a produção do Fermento em Pó Químico.

2004 | Cheirinho de novidade no ar

Cresce a linha de produtos para o consumidor final com a chegada da Mistura para Pães.

Reconhecida por seus fermentos, a marca cresce cada vez mais: **somos líder de mercado na categoria de Fermento Biológico e Misturas para Bolo***.

São **90 anos de Brasil**, oferecendo produtos inovadores e de qualidade para que os apaixonados por culinária possam expressar sua criatividade.



1

Líder em fermentos biológicos no Brasil*



 **Fermentos Biológicos**

*Nielsen Scantrack Julho 20



Fermentos Biológicos

- Marca sinônimo da categoria;
- Excelente performance;
- Alto desempenho;
- Marca que mais cresce na categoria;
- Giro garantido;
- Fácil de usar;
- Maior shelflife.



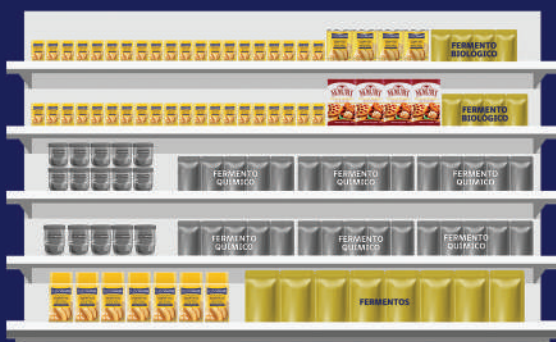
Fermentos Químicos

- Marca sinônimo da categoria;
- Excelente performance no preparo de bolos, biscoitos, bolachas e tortas;
- Alto desempenho;
- Giro garantido;
- Preço gôndola aumenta faturamento por m²;
- Fácil de usar;
- Único que cabe a colher.

Benefícios para o cliente: ter a marca sinônimo da categoria em seu PDV.

Exposição de linha

Meta de **60%** de espaço na gôndola de fermentos biológicos.



Exposição de linha

Meta de **25%** de espaço na gôndola de fermentos químicos.



Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Embalagem de compra	Validade	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. EAN (display)	Cód. DUN caixa (secundário)
2100177	2102109000	Fermento Inst FL	68 x 10 g	12 meses	789.840.995.797-0	789.840.995.097-1	1.789.840.995.096-1
2100180	2102109000	Fermento Inst FL PROMO LSP2	16 x 30 g	12 meses	789.840.995.082-7	2.789.840.995.082-1	1.789.840.995.082-4
2100123	2102109000	Fermento Seco FL	72 x 100 g	06 meses	789.840.995.222-7	789.840.995.177-0	1.789.840.995.176-0
2100334	2102109000	Fermento Inst FL	4 x 16 x 125 g	12 meses	789.840.995.212-8	789.840.995.107-7	1.789.840.995.106-7
2100326	2102109000	Fermento Inst FL PROMO L125P100	4 x 16 x 125 g	12 meses	789.840.995.166-4	1.789.840.995.166-1	2.789.840.995.166-8
2100197	2102109000	Fermento Inst FL M Salg Consumo	20 x 500 g	24 meses	789.840.995.926-4	789.730.940.258-0	1.789.730.940.258-0
2100187	2102109000	Fermento Inst FL M Doce Consumo	20 x 500 g	24 meses	789.840.995.001-8	789.730.940.258-0	1.789.840.995.001-5
2100173	2102300000	Fermento Pó Químico FL	6 x 12 x 100 g	12 meses	789.840.995.104-6	789.840.995.408-5	1.789.840.995.104-3
2100336	2102300000	Fermento Pó Químico FL	48 x 250 g	12 meses	789.840.995.110-7	-	1.789.840.995.110-4

Com o melhorador Pão Certo
**seu pão fica mais macio
por mais tempo.**



Sem Pão Certo

Com Pão Certo



 **Melhorador de farinha
Pão Certo**

Produto exclusivo e pioneiro da categoria,
qualidade e tradição da marca Fleischmann®



Melhorador de farinha **Pão Certo**

O Pão Certo é o melhorador de farinha da Fleischmann. Seu uso ajuda a deixar os pães maiores e mais fofos por mais tempo. Exclusividade que só a Fleischmann tem!

O Pão Certo não substitui o Fermento Biológico Fleischmann, por isso os dois precisam fazer parte da receita.

Dicas de exposição

Cross merchandising:

Sempre juntos aos fermentos biológicos.



**Fermento
Biológico**

**Melhorador
de farinha**

Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição do produto	Embalagem de compra	Embalagem de venda	Validade	Paletização	Largura caixa	Profundidade caixa	Altura caixa	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. DUN caixa (secundário)	Cód. DUN caixa (terciário)
2210046	2106909000	MELH FARINHA PAO CERTO	6 x 32 x 10 g	SACHÊ 10 g	9 MESES	12X7	100mm	3mm	80mm	789 840995 018-6	789 840995 019-3	1 789 840995 018-3

**Misturas que
vendem mais**
que pão quente
na padaria.



Apenas
10 min.
de sova



Misturas para pães

Produtos especiais com a qualidade e a tradição de Fleischmann®.



Pão Caseiro

Uma massa versátil, que possibilita o preparo de pão doce, salgado, brioche, esfifa, etc...



Pão Australiano (exclusivo)

Confeccionado pelo seu cheiro e cor característicos, é uma ótima opção para entrada.



Pão de Batata (exclusivo)

Textura fofinha e muita versatilidade no preparo de pães recheados.



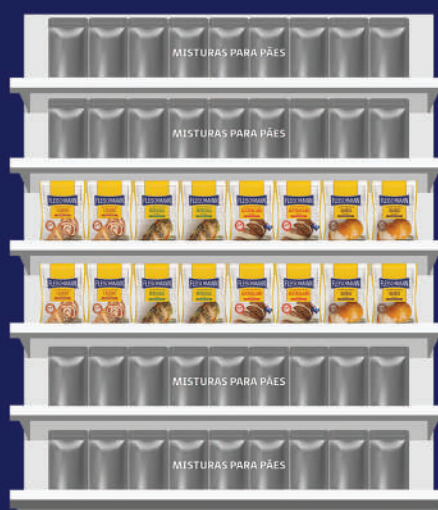
Pão Integral

Pão leve e saboroso, livre de açúcares, gordura saturada e gordura trans.

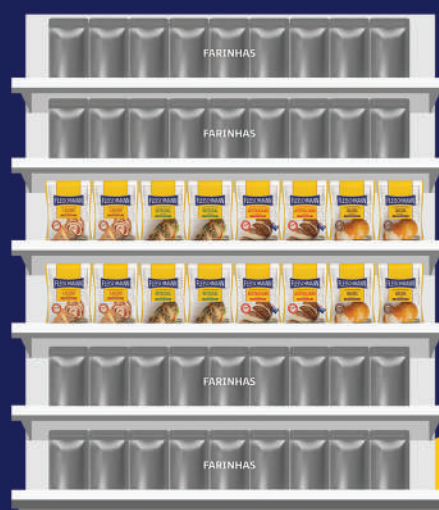
Exposição de linha

Meta de **30%** de espaço na gôndola da categoria (Sul). Demais regiões sem concorrência.

Região Sul



Sudeste e demais regiões



Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Embalagem de compra	Embalagem de venda	Validade	Paletização	Largura caixa	Profundidade caixa	Altura caixa	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. DUN caixa (secundário)
2100174	1901200000	Mistura para pão de batata	12 x 450 g	450g	7 meses	10x9	170mm	50mm	230mm	789840995 103-9	789 840995 103-6
2100178	1901200000	Mistura para pão integral	12 x 450 g	450g	7 meses	10x9	170mm	50mm	230mm	789840995 094-0	789 840995 094-7
2100179	1901200000	Mistura para pão caseiro	12 x 450 g	450g	7 meses	10x9	170mm	50mm	230mm	789840995 092-6	789 840995 092-3
2100322	1901200000	Mistura para pão australiano	12 x 450 g	450g	7 meses	10x9	170mm	50mm	230mm	789840995 170-1	789 840995 170-8

Nenhum dos produtos é TRANSGÊNICO / Todos os produtos CONTÊM GLÚTEN

1

Líder em misturas
para bolos no Brasil!*



 Linha Premium



 Linha Tradicional

*Nielsen Retail Abril 20

Exposição de linha

Meta de **40%** de espaço na gôndola de bolos.



Dica

Comece a expor pelos sabores de maior giro.

Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Unidades por caixa x peso líq. unitário	Peso líq. caixa (kg)	Validade	Paletização	Largura cm caixa	Comprimento cm caixa	Altura cm caixa	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. EAN unit. (secundário)
2100156	1901200000	MIST. BOLO CHOCOMOUSSE FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409951367	17898409951364
2110470	1901200000	MIST. BOLO CHOCOLATE 20UNX390G FLM	CX 20x390g	7,8	10 MESES	10x9	22,8	43,8	17,9	7897309408575	17897309408572
2110280	1901200000	MIST. PARA BOLO SABOR BROWNIE 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409952913	17898409952910
2100159	1901200000	MIST. BOLO AIPIM FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409950902	17898409950909
2100168	1901200000	MIST. BOLO LARANJA FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409950629	17898409950626
2110472	1901200000	MIST. BOLO PETGAT 20UNX350G FLM	CX 20x350g	7,0	10 MESES	10x9	22,8	43,8	17,9	7897309408599	17897309408596
2100161	1901200000	MIST. BOLO LIMÃO CREMOSO FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409951343	17898409951340
2100164	1901200000	MIST. BOLO COCO FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409950643	17898409950640
2100341	1901200000	MIST. BOLO FESTA BAUNILHA FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409950667	17898409950664
2110492	1901200000	MIST. BOLO CENOURA 20X390G FLM	CX 20x390g	7,8	10 MESES	10x9	22,8	43,8	17,9	7897309408643	17897309408640
2110471	1901200000	MIST. BOLO CHOCOM 20UNX390G FLM	CX 20x390g	7,8	10 MESES	10x9	22,8	43,8	17,9	7897309408582	17897309408589
2100160	1901200000	MIST. BOLO MILHO FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409950889	17898409950886
2100162	1901200000	MIST. BOLO FUBÁ FLM CX 16PC X 450G	CX 16X450g	7,2	10 MESES	10x9	22	43	15	7898409951329	17898409951326

A qualidade dos bolos mais vendidos do Brasil*

agora com portfólio exclusivo
para Cash & Carry.



Linha de misturas para bolos
Meu Bolo Fleischmann

O canal Cash & Carry cresceu **8% em 2019*** na categoria de misturas para bolo.

Fleischmann é líder em misturas para bolo no Brasil** e lança linha exclusiva*** para o canal Cash & Carry: **Meu Bolo Fleischmann.**

Menor desembolso - **preço 10% menor que a linha tradicional.**

Portfólio recomendado para o canal: Chocomousse, Chocolate e Brownie + **4 SKUs Meu Bolo Fleischmann.**

*Nielsen Retail Abr 2020

Varejo *Fórmula exclusiva que garante o mesmo resultado FLM (Coco/Laranja/Festa - o consumidor precisa adicionar +1 ovo + 1 porção de manteiga).

Código interno	Descrição dos produtos	Qtde. Display	Qtde. Caixa	Embalagem de venda	Peso líq. caixa unit.	Peso bruto caixa unit.	Cód. EAN unit.	Cód. DUN caixa	Classific. fiscal
2110454	MIST BOLO AIPIM C&C - 20 UN X 390g FLM	1	20	390g	7,8	8,38	7897309408476	17897309408473	1901200000
2110456	MIST BOLO COCO C&C - 20 UN X 390g FLM	1	20	390g	7,8	8,38	7897309408490	17897309408497	1901200000
2110457	MIST BOLO LARANJA C&C - 20 UN X 390g FLM	1	20	390g	7,8	8,38	7897309408506	17897309408503	1901200000
2110490	MIST BOLO FESTA C&C - 20 UNI X 390g FLM	1	20	390g	7,8	8,38	7897309408629	17897309408626	1901200000

Chocolate em pó:

Diferentes intensidades de cacau para o sabor perfeito do chocolate.



Chocolate em pó solúvel
32% de cacau



Chocolate em pó solúvel
50% de cacau



Chocolate em pó solúvel 32% de cacau

- Sabor suave de cacau, receitas sabor chocolate ao leite;
- Ideal para receitas do dia a dia;
- Agrada toda a família.



Chocolate em pó solúvel 50% de cacau

- Ideal para receitas com mais sabor e cor de chocolate;
- Sabor mais intenso de cacau.



Exposição de linha

Meta de **50%** de espaço na gôndola aromas.
Meta de, no mínimo, **30%** de espaço na gôndola de cacau em pó.

Chocolate em pó

- Excelente para o preparo de coberturas, caldas de chocolate e bebidas quentes;
- Gera demanda o ano todo;
- Contém lecitina, que facilita a dissolução.

Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Embalagem de compra	Validade	Paletização	Largura caixa	Profundidade caixa	Altura caixa	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. DUN caixa (secundário)
2110243	180610000	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU	24 x 200 g	18 MESES	8 x 8	88 mm	47 mm	150 mm	789 840995 069-8	1 789 840995 069-5
2110290	180610000	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	24 x 200 g	18 MESES	8 x 8	88 mm	47 mm	150 mm	789 730940 158-3	1 789 730940 158-0

Novas embalagens
que se destacam na gôndola.



 **Creme tipo Chantilly Spray**

 **Creme tipo Chantilly UHT**



Alavanca cross merchandising em diversas categorias: bolos, sobremesas, frutas, café, entre outros.

Exposição de linha

Metade de **50%** de espaço na gôndola da categoria.



Creme tipo **Chantilly UHT**

- É mais branco, pra deixar a receita mais bonita;
- Consistência super firme – não derrete ou desmorona;
- Textura leve e lisa, combina com as mais variadas receitas e decorações;
- Chega no ponto na metade do tempo ;
- Permite decoração perfeita, com ótima definição;
- Perfeito para cobertura de bolos e acompanhando sobremesas;
- Ótimo rendimento - chega até 4x o volume inicial.

Creme tipo **Chantilly Spray**

- Pronto para usar;
- Perfeito para finalizar e acompanhar cafés e sobremesas;
- Não precisa de refrigeração no PDV.

Vantagens para o cliente:

- 200 ml Fleischmann é líder de vendas da categoria;
- Maior faturamento por m2.

Dicas de **Cross Merchandising**

- Expor Chantilly 200ml e 1L nas gôndolas linha festa, próximo a aromas, chocolate em pó e granulados;
- Chantilly Spray poderá ser exposto tanto na linha festa como em refrigerados;
- Explorar pontos de venda por impulso e cross merchandising como por exemplo corredores de café, frutas e bolos.

Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Embalagem de compra	Validade	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. DUN caixa (secundário)
2110390	2106909000	Chantilly 200ml	27 X 200 ml	09 meses	789.840.995.108-4	1.789.840.995.108-1
2110394	2106909000	Chantilly 1 litro	12 X 1 l	09 meses	789.840.995.178-7	1.789.840.995.178-4
2210034	2106909000	Chantilly Spray 250 g	12 X 250 g	12 meses	789.840.995.176-3	2.789.840.995.176-7

Oferecer ingredientes
especiais faz de você
uma referência em vendas.



Aroma de Baunilha
Fleischmann



Gelatina
sem sabor



Aroma de Baunilha Fleischmann

- Proporciona ótimo rendimento com alto poder aromatizante
- Embalagem diferenciada com conta-gotas



Gelatina sem sabor

- Receitas mais firmes e aeradas

Exposição de linha

Meta de **50%** de espaço na gôndola da categoria.



Exposição de linha

Meta de **50%** de espaço na gôndola de gelatinas.



Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Embalagem de compra	Validade	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. DUN caixa (secundário)
2100184	3302100000	Aroma de Baunilha	Cx 4 x 12 x 30ml	12 meses	789.840.995.074-2	1.789.840.995.074-9
2100380	2106902900	Gelatina Sem Sabor	Cx. 30 cj. x 24g	18 meses	789.840.995.217-3	1.789.840.995.217-0

Gelatinas regulares
alta variedade de sabores.



Gelatinas regulares



Gelatinas Regulares

Exposição de linha

Meta de **30%** de espaço na gôndola de gelatinas.



Código interno	Classif. fiscal fabricante	Descrição dos produtos	Embalagem de compra	Validade	Cód. EAN unit. (primeiro)	Cód. DUN caixa (secundário)
2110370	2106902900	Gelatina Limão 54UNX20G FLM	54 un. X 20 g	12 meses	789.840.995.213-5	1.789.840.995.213-2
2110371	2106902900	Gelatina Abacaxi 54UNX20G FLM	54 un. X 20 g	12 meses	789.840.995.211-1	1.789.840.995.211-8
2110372	2106902900	Gelatina Uva 54UNX20G FLM	54 un. X 20 g	12 meses	789.840.995.207-4	1.789.840.995.207-1
2110373	2106902900	Gelatina Cereja 54UNX20G FLM	54 un. X 20 g	12 meses	789.840.995.205-0	1.789.840.995.205-7
2110374	2106902900	Gelatina Framboesa 54UNX20G FLM	54 un. X 20 g	12 meses	789.840.995.203-6	1.789.840.995.203-3
2110375	2106902900	Gelatina Morango 54UNX20G FLM	54 un. X 20 g	12 meses	789.840.995.201-2	1.789.840.995.201-9