

bem VAI!

*Da nossa casa
pra sua casa!*

RECEITA
TRADICIONAL
MINEIRA



NOVO

CATÁLOGO DE PRODUTOS



*Da nossa casa
pra sua casa!*

INSTITUCIONAL

Propósito

Produzir alimentos saudáveis e saborosos gerando experiências de consumo memoráveis.

Missão

Produzir alimentos saudáveis e saborosos, oferecendo aos nossos consumidores produtos inovadores para uma vida mais prática e feliz.

Visão

Ser referência na produção de alimentos saudáveis no Brasil de maneira sustentável, proporcionando ao maior número de pessoas uma experiência saborosa no consumo dos nossos produtos até 2026.

Valores

Foco: Persistência e determinação.

Inovação: Só o criativo alcança o futuro.

O essencial: Menos é mais.

Atenção aos detalhes: Só o bem feito resiste ao tempo.

Ética: Devemos servir para dar bons exemplos.

Responsabilidade: Se prometeu, cumpra.

Sustentabilidade: Respeito à nossa mãe natureza.



bem UAI!

Da nossa casa
pra sua casa!



RECEITA
TRADICIONAL
MINEIRA

www.bemuai.com.br
SAC (31) 3826-4959

NOVO

Produtos BEM UAI!

Da nossa casa pra sua casa!



O Pão de Queijo e o Biscoito de Provolone BEM UAI são resultados de mais de 20 anos de pesquisa e experiência em fabricação de alimentos congelados.

Tudo é feito com muito zelo e carinho para que você leve para sua casa o legítimo sabor mineiro.

Com a família e amigos transforme simples ocasiões em grandes momentos, delicie os produtos BEM UAI!



PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL 1kg



CÓD.: 7898364620100

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 50g (2 unidades)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	127kcal = 523kJ	6%
Carboidratos	19,0g	7%
Proteínas	2,6g	4%
Gorduras Totais	5,5g	10%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	268mg	10%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

INGREDIENTES: Polvilho, água, óleo de soja, ovos, queijo, leite e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO: Do freezer para o forno, sem descongelar.



FORNO ELÉTRICO OU A GÁS

- Preaqueça o forno por 10 minutos à temperatura de 180°C;
- Distribua os Pães de Queijo Bem Uai! ainda congelados na assadeira com um espaço de 2 a 3 cm entre eles;
- Leve ao forno e asse por aproximadamente de 30 a 40 minutos;
- Retire do forno quando os pães de queijo estiverem dourados ou conforme sua preferência.



AIR FRYER

- Preaqueça a Air Fryer por cerca de 3 minutos à temperatura de 160°C;
- Distribua os Pães de Queijo Bem Uai! ainda congelados no cesto da Air Fryer, deixando um espaço de 3 cm entre eles;
- Programar a temperatura a 160°C e o temporizador para aproximadamente 12 minutos;
- Mexa o cesto uma ou duas vezes durante o preparo para obter um dourado mais uniforme;
- Retire os pães de queijo do cesto quando estiverem dourados ou conforme sua preferência.

DICAS

- Não use forno de micro-ondas para assar o Pão de Queijo Bem Uai!
- O tempo de preparo sugerido pode variar devido às diferenças entre fornos.
- Se não for consumir todo o conteúdo de uma embalagem, lacre bem a sacola para voltar ao freezer.
- Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.



PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL GOURMET 1kg



CÓD.: 7898364620087

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 50g (2 unidades)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	130kcal = 546kJ	7%
Carboidratos	17,0g	6%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	7,0g	13%
Gorduras Saturadas	1,7g	8%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	268mg	10%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

INGREDIENTES: Polvilho, água, queijo, óleo de soja, ovos, leite e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PÃO DE QUEIJO LANCHE GOURMET 1kg



CÓD.: 7898364620193

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 50g (1/2 unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	130kcal = 546kJ	7%
Carboidratos	17,0g	6%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	7,0g	13%
Gorduras Saturadas	1,7g	8%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	268mg	10%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

INGREDIENTES: Polvilho, água, queijo, óleo de soja, ovos, leite e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO: Do freezer para o forno, sem descongelar.



FORNO ELÉTRICO OU A GÁS

- Preeaqueça o forno por 10 minutos à temperatura de 180°C;
- Distribua os Pães de Queijo Bem Uai! ainda congelados na assadeira com um espaço de 2 a 3 cm entre eles;
- Leve ao forno e asse por aproximadamente de 30 a 40 minutos;
- Retire do forno quando os pães de queijo estiverem dourados ou conforme sua preferência.



AIR FRYER

- Preeaqueça a Air Fryer por cerca de 3 minutos à temperatura de 160°C;
- Distribua os Pães de Queijo Bem Uai! ainda congelados no cesto da Air Fryer, deixando um espaço de 3 cm entre eles;
- Programar a temperatura a 160°C e o temporizador para aproximadamente 12 minutos;
- Mexa o cesto uma ou duas vezes durante o preparo para obter um dourado mais uniforme;
- Retire os pães de queijo do cesto quando estiverem dourados ou conforme sua preferência.

DICAS

- Não use forno de micro-ondas para assar o Pão de Queijo Bem Uai!
- O tempo de preparo sugerido pode variar devido às diferenças entre fornos.
- Se não for consumir todo o conteúdo de uma embalagem, lacre bem a sacola para voltar ao freezer.
- Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.



PÃO DE QUEIJO LANCHE 1kg



CÓD.: 7898364620186

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 50g (1/2 unidade)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	127kcal = 523kJ	6%
Carboidratos	19,0g	7%
Proteínas	2,6g	4%
Gorduras Totais	5,5g	10%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	268mg	10%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

INGREDIENTES: Polvilho, água, óleo de soja, ovos, queijo, leite e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

BISCOITO DE QUEIJO PROVOLONE 1kg



CÓD.: 7898364620148

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 50g (2 unidades)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	127kcal = 523kJ	6%
Carboidratos	19,0g	7%
Proteínas	2,6g	4%
Gorduras Totais	5,5g	10%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,0g	0%
Sódio	268mg	10%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido.

INGREDIENTES: Polvilho, água, óleo de soja, ovos, queijo provolone, leite e sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO: Do freezer para o forno, sem descongelar.

DICAS



FORNO ELÉTRICO OU A GÁS

- Preaqueça o forno por 10 minutos à temperatura de 180°C;
- Distribua os Pães de Queijo e/ou o Biscoito de Queijo Provolone Bem Uai! ainda congelados na assadeira com um espaço de 2 a 3 cm entre eles;
- Leve ao forno e asse por aproximadamente de 30 a 40 minutos;
- Retire do forno quando os pães de queijo e/ou o biscoito de queijo estiverem dourados ou conforme sua preferência.



AIR FRYER

- Preaqueça a Air Fryer por cerca de 3 minutos à temperatura de 160°C;
- Distribua os Pães de Queijo e/ou Biscoito de Queijo Provolone Bem Uai! ainda congelados no cesto da Air Fryer, deixando um espaço de 3 cm entre eles;
- Programar a temperatura a 160°C e o temporizador para aproximadamente 12 minutos;
- Mexa o cesto uma ou duas vezes durante o preparo para obter um dourado mais uniforme;
- Retire os pães de queijo e/ou o biscoito de queijo do cesto quando estiverem dourados ou conforme sua preferência.

- Não use forno de micro-ondas para assar os Pães de Queijo e o Biscoito de Queijo Provolone Bem Uai!
- O tempo de preparo sugerido pode variar devido às diferenças entre fornos.
- Se não for consumir todo o conteúdo de uma embalagem, lacre bem a sacola para voltar ao freezer.
- Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.



RECEITA
TRADICIONAL
MINEIRA



CONSERVAÇÃO

DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ:	EMBALAGEM FECHADA
Congelador: -8°C	60 dias
Freezer: -18°C	Vide validade

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS




Descrição do item / Peso unitário	Quantidade na caixa	Peso líquido da caixa	Dimensões da caixa C x L x A (mm)	Código de barras		Classificação fiscal - NCM
				Caixa DUN 14	Pacote EAN 13	
Pão de Queijo Tradicional 1kg	12 pacotes	12,00 kg	370 x 280 x 195	97898364620219	7898364620100	1901.20.00
Pão de Queijo Tradicional GOURMET 1kg	12 pacotes	12,00 kg	370 x 280 x 195	97898364620202	7898364620087	1901.20.00
Pão de Queijo Lanche 1kg	12 pacotes	12,00 kg	370 x 280 x 195	97898364620233	7898364620186	1901.20.00
Pão de Queijo Lanche GOURMET 1kg	12 pacotes	12,00 kg	370 x 280 x 195	97898364620226	7898364620193	1901.20.00
Biscoito de Queijo Provolone 1kg	12 pacotes	12,00 kg	370 x 280 x 195	97898364620240	7898364620148	1901.20.00

Validade: 6 meses. Empilhamento Máximo: 8 caixas. Armazenamento: manter congelado a -18°C.



Feito com amor!
É mais sabor!



 bemuai.com.br
 [bemuai](https://www.facebook.com/bemuai)
 [bemuaialimentos](https://www.instagram.com/bemuaialimentos)

PRODUZIDO POR: VICTORIA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS CONGELADOS E TRANSPORTE LTDA
 Av. José Francisco Domingos, 20, Belvedere, Cep: 35.170-348 - Coronel Fabriciano / MG
 CNPJ: 04.892.920/0002-01 • SAC (31) 3826-4959 • sac@bemuai.com.br