



WERNER

Desde 1951

**CATÁLOGO DE
PRODUTOS**

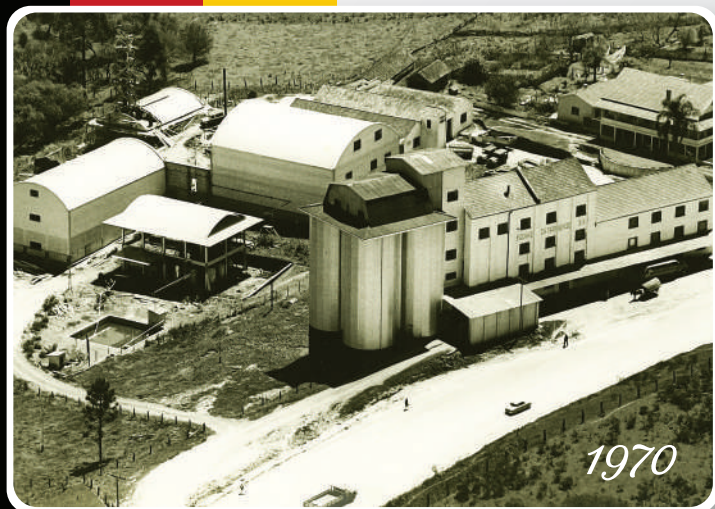
LINHA DOMÉSTICA



@WERNERALIMENTOS



Desde 1951, transformamos
trigo em histórias.



Com raízes alemãs e inovação brasileira, a Werner existe para quem valoriza resultado no forno: estrutura, maciez e constância.

Nossa linha doméstica é reconhecida e amada há gerações, e nossas pré-misturas traduzem esse DNA em receitas práticas, confiáveis e cheias de sabor.



Lançamento!



Praticidade com assinatura gourmet. Cremosidade em cada fatia.

CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
5630	MR WERNER BOLO CHOCOLATE 12X400G	5,32KG	19012090	1704600	7896672494079	27896672494073	180 dias
5632	MR WERNER BOLO BAUNILHA 12X400G	5,32KG	19012090	1704600	7896672494086	27896672494080	180 dias
5633	MR WERNER BOLO CENOURA 12X400G	5,32KG	19012090	1704600	7896672494093	27896672494097	180 dias
5634	MR WERNER BOLO COCO 12X400G	5,32KG	19012090	1704600	7896672494109	27896672494103	180 dias
5635	MR WERNER BOLO BROWNIE 12X400G	5,32KG	19012090	1704600	7896672494116	27896672494110	180 dias
5631	MR WERNER BOLO LARANJA 12X400G	5,32KG	19012090	1704600	7896672494123	27896672494127	180 dias



O segredo dos chefs para sua casa.

Para quem acredita que cozinhar é um gesto de carinho.

Produzida com a parte mais nobre do trigo, a Farinha Gourmet favorece a estrutura da massa e valoriza processos de fermentação natural e preparos em confeitaria, resultando em receitas mais leves, aromáticas e pães com casca crocante. Inspiração na panificação alemã artesanal.

Para momentos especiais e memórias afetivas.

Performance superior em massas finas

Farinha mais branca

Moagem fina e nobre

Versatilidade premium: pães, massas, confeitaria

Inspiração alemã, resultado brasileiro

CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
1655	FT WERNER GOURMET 5X5KG T1	25,45KG	11010010	1704416	7896672416040	37896672416041	180 dias
0111	FT WERNER GOURMET 10x1KG T1	10,116KG	11010010	1704414	7896672494154	17896672494151	180 dias



O equilíbrio perfeito para pães impecáveis.

Leve à mesa a excelência da nossa paixão pela panificação desde 1951. Perfeita para quem busca autenticidade, padrão e performance. Extraída das partes mais nobres do grão, possui coloração branca e leveza.

Para cozinhas que respeitam o tempo do pão.

Maior rendimento

Miolo mais branco

Mais leve

CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
0155	FT WERNER PREMIUM 5X5KG T1	25,45KG	11010010	1704416	7896672401053	37896672401054	180 dias
0110	FT WERNER PREMIUM 10X1KG T1	10,116KG	11010010	1704414	7896672401107	17896672401104	180 dias

*A mais
amada
por todos.*



A mais amada por todos, nossa farinha Tradicional combina a tradição alemã e a inovação brasileira, com nossa paixão pela panificação desde 1951.

Clara, elaborada com um processo especial de moagem que garante cor branquinha, leveza e qualidade. Para receitas que exigem o melhor. Especial para uso em pães.

Boa performance em pães

Uso amplo na cozinha

Farinha clara

Ideal para receitas do dia a dia

A clássica que nunca falha

CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
1225	FT WERNER 5X5KG T1	25,25KG	11010010	1704416	7896672412059	37896672412050	180 dias
1210	FT WERNER 10X1KG T1	10,116KG	11010010	1704414	7896672412103	17896672412100	180 dias
1226	FT WERNER 5X5KG T1 PLÁSTICO	25,35KG	11010010	1704416	7896672412066	37896672412067	180 dias

Essencial. Funcional. Econômica.



Versatilidade que funciona no dia a dia. Farinhas mais encorpadas, desenvolvidas para uso geral na cozinha. Ideais para empanar, preparar bolos e receitas do cotidiano com resultado consistente.

Para panificação, podem ser combinadas com a Farinha Tradicional, ampliando a performance e garantindo melhor estrutura. Porque base bem escolhida faz diferença no resultado.

Para quem cozinha todos os dias

Uso geral: empanar, bolos, tortas, salgados

CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
0113	FT WERNER USO DOMESTICO 10x1KG T1	10,116KG	11010010	1704414	7896672494161	17896672494168	180 dias
1125	FT WERNER USO DOMESTICO 5X5KG T1	25,25KG	11010010	1704405	7896672411052	37896672411053	180 dias
1310	FT ALICE 10X1KG T1	10,116KG	11010010	1704414	7896672413100	17896672413107	180 dias
1325	FT ALICE 5X5KG T1	25,25KG	11010010	1704416	7896672413056	37896672413057	180 dias

Soluções práticas para quem precisa de rendimento, padronização e performance no preparo.



CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
1622	FT WERNER PASTEL 5X5KG T1	25,1KG	11010010	11704402	7896672416224	37896672416225	180 dias
1624	FT WERNER SALGADOS 5X5KG T1	25,1KG	11010010	1704402	7896672416248	37896672416249	180 dias
7298	FARINHA PARA EMPANAMENTO 10KG	10,2KG	19059090	-	7896672472985	0	180 dias



*Versatilidade para diferentes preparos,
com padrão Werner em receitas
que exigem constância.*



CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
1620	FT WERNER CONFEITARIA 5X5KG T1	25,1KG	11010010	1704402	7896672416200	37896672416201	180 dias
1621	FT WERNER MASSA FRESCA 5X5KG T1	25,1KG	11010010	1704402	7896672416217	37896672416218	180 dias
1623	FT WERNER PIZZA 5X5KG T1	25,1KG	11010010	1704402	7896672416231	37896672416232	180 dias



*Mais praticidade e sabor
para preparos do dia a dia.*

CÓD	PRODUTO	P. BRUTO	NCM	CEST	GTIN-13	GTIN-14	VAL.
1403	WMIX PAO 7 GRAOS 10X1KG	10,116KG	19012090	-	7896672414039	17896672414036	120 dias
1401	WMIX PAO INTEGRAL 10X1KG	10,116KG	19012090	1704610	7896672414015	17896672414012	120 dias





FROTA ESPECIALIZADA COMPROMETIMENTO DA ORIGEM AO DESTINO

MATRIZ: Mafra/SC
CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO: Campinas/ SP-Bauru/SP - Mauá/SP



Atendimento Geral (47) 3641 -1700
Atendimento Comercial (47) 9223-7504
AV. PRESIDENTE NEREU RAMOS, 748 MAFRA - SC
WWW.WERNERALIMENTOS.COM.BR @ f WERNERALIMENTOS

