SOBĒSA
CAFĒ

A Empresa

SOBÉSA - TRADIÇÃO COM O OLHAR VOLTADO PARA O FUTURO

Há mais de 50 anos, desde março de 1963, quando da sua fundação, na cidade de Santana, Estado da Bahia atuando na produção e comercialização de café.

Competência e tradição | Qualidade Excepicional,
Inovação e Criatividade | Responsabilidade Socioambiental
O Resultado fala por si.

SOBÉSA é a maior indústria de café do Estado da Bahia, figurando no cenário nacional entre as maiores e melhores do Brasil, de acordo com o *ranking* da Associação Brasileira da Indústria de Café-ABIC.

SOBÉSA – TRADITION WITH A VISION OF THE FUTURE

SOBÉSA has worked in coffee production and commercialization since its foundation in the city of Santana, State of Bahia, in March of 1963, more than 50 years ago.

Competence and tradition | Exceptional Quality,
Innovation and Creativity | Environmental Responsibility
The result speaks for itself.

SOBÉSA is the largest coffee industry in the state of Bahia, positioning itself among the biggest companies in Brazil, according to the ranking of Brazilian Association of Coffee Industries – ABIC.

Visão

SER UM FORNECEDOR LÍDER GLOBAL DE CAFÉ DE ALTA QUALIDADE.

VISION

TO BE A GLOBAL LEADING SUPPLIER OF HIGH QUALITY COFFEE.

SOBĒSA CAFĒ

Missão

Produzir e comercializar produtos no mercado nacional e internacional, objetivando a satisfação do cliente, operando marcas globais de negócios, com rentabilidade e competitividade, usando avançadas tecnologias em harmonia com o meio ambiente e aderindo aos mais elevados padrões de responsabilidade social corporativa.

MISSION

To produce and commercialize products within national and international market, aiming at customer satisfaction, operating global business brands, with profitability and competitiveness, using advanced technologies in balance with the environment and adhering to the highest standards of corporate social responsibility.

SOBĒSA
CAFĒ

Visão Global

Nosso modelo de investimento gira em torno de investir globalmente em perspectivas comercialmente viáveis que se enquadram dentro da nossa estratégia .

Apesar de todos os nossos investimentos serem para gerar lucros, eles também existem para atender necessidades de apoio ao programa de segurança alimentar, quando necessário.

GLOBAL VISION

Our investment model is based on globally investing in commercially viable perspectives that fit within our strategy. Although all our investments have the purpose of generating profits, they also exist to meet the needs to support a food security program, when necessary.

SOBĒSA CAFĒ

Conheça o Futuro

SEGURANÇA ALIMENTAR É UMA QUESTÃO IMPORTANTE PARA TODAS AS PESSOAS

Segurança Alimentar é o que ocorre quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico, social e econômico a uma alimentação suficiente, segura e nutritiva que atenda às suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável.

ABOUT THE FUTURE

FOOF SAFETY IS AN IMPORTANT ISSUE FOR EVERYONE

Food Safety is what happens when all people, at all times, have physical, social and economic access to a sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life.

SOBĒSA
CAFĒ

Foco Estratégico Corporativo

ATENDER às exigências do mercado imediatas e em curto prazo, com produtos de qualidade, serviço excepcional, disponibilidade durante todo o ano, sem qualquer abuso de recursos (terra, água e insumos), a fim de ter um modelo operacional sustentável.

Visão corporativa global e um investidor socialmente responsável, preservando os elementos culturais, proporcionando melhorias econômicas, o valor para os clientes, oportunidades de emprego, qualidade de vida e benefícios de longo prazo para as comunidades dos países onde atua.

CORPORATE STRATEGIC FOCUS

TO MEET immediate and in short term market demands, with quality products, exceptional service and availability all year round, without any abuse of resources (land, water and supplies), in order to have a sustainable operational model.

Having a global corporate vision and being a socially responsible investor, preserving cultural elements, providing economic improvements, value for the clients, employment opportunities, quality of life and long-term benefits for the communities in the countries where it operates.

SOBĒSA CAFĒ

Responsabilidade com as pessoas e o planeta

Para nós, a Responsabilidade Social Empresarial no mundo dos negócios não é apenas criar benefícios. Para nós, a Responsabilidade Social é sobre a criação de uma agricultura sustentável, desenvolvendo as melhores relações possíveis com as comunidades e partes interessadas.

Estamos conscientes de que as expectativas das partes interessadas tradicionais - investidores, acionistas, clientes e funcionários estão aumentando. É por isso que SOBÉSA e ORIGINE trabalham duro, não só para ter um impacto positivo na sociedade e no meio ambiente através de operações, produtos e serviços, mas também para demonstrar a nossa abordagem a estes grupos e na valorização da cultura.

For us, Corporate Social responsibility in the business world is not only create benefits. For us, Corporate Social responsibility is about creating sustainable agriculture, developing the best possible relations with communities and stakeholders.

We are aware that the expectations of traditional stakeholders- investors, shareholders, customers and employees are increasing. This is why the SOBESA and ORIGINE work hard, not only to have a positive impact on society and the environment through operations, products and services, but also to demonstrate our approach to these groups and in the valorization of culture.

Certificações

Certificado emitido pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC, baseado no relatório de auditoria e recomendação da SGS ICS Certificadora Ltda. Os requisitos do Programa de Qualidade do Café ABIC coberto pelo escopo de certificação, encontram-se estabelecidos na norma disponível no site www.abic.com.br

Certificate issued by Associação Brasileira da Indústria de Café-ABIC, based on the audit report and recommendation of the SGS ICS Certificadora Ltda. the requirements of Quality coffee program ABIC covered by certification scope, are set out in the standard available on the site www.abic.com.br

SOBĒSA CAFĒ

CERTIFICADO TRADICIONAL PUREZA e QUALIDADE ABIC

CERTIFICADO TRADICIONAL PUREZA e QUALIDADE ABIC

CERTIFICADO EXTRAFORTE PUREZA e QUALIDADE ABIC

SELO DE PUREZA ABIC ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA IND. DE CAFÉ

Qualidade ABIC

IFS Global Markets Food

SGS

Projetos Sociais

A SOBÉSA aplica uma visão original, quando emprega um conjunto abrangente de políticas, práticas e programas incorporados, para aumentar a produtividade, contribuir para a competitividade, melhorar o recrutamento e permanência de profissionais , assim criando uma imagem corporativa de nossa empresa que é exemplar.

Somos levados pelos nossos princípios orientadores: Transparência, Integridade e Excelência na Execução das práticas produtivas, buscando alcançar uma visão bem definida de nos tornarmos um fornecedor global de alimentos de alta qualidade.

The SOBESA applies to vision original, when employs a comprehensive set of policies, practices and programs incorporated, to enhance productivity, contribute to competitiveness, improve recruitment and retention of professionals, thus creates a corporate image of our company that is exemplary.

We are led by our guiding principles: Transparency, integrity and excellence in execution of productive practices, seeking to achieve a well-defined vision to become a global supplier of high-quality foods.

Gourmet

Sobésa **GOURMET**

Café SOBÉSA Gourmet

Desenvolvido para atender o mercado mundial de cafés finos. o Café Gourmet Sobésa é resultado da escolha dos melhores grãos de café arábica. A suavidade no sabor e o aroma marcante (fazem) o Gourmet Sobésa se destacar entre os cafés especiais.

SOBÉSA GOURMET COFFEE

Developed to meet the global market of fine coffees, Sobésa Gourmetis a result of the choice of the best Arabica coffee beans.The smoothness in taste and remarkable aroma make Sobésa Gourmet stand out among special coffees.

- Sobésa Gourmet vácuo puro 250g
- Sobésa Gourmet Expresso 1kg

Sobésa GOURMET Torrado e Moído | GOURMET Roasted and Ground

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Gourmet

INGREDIENTE
100% café arábica.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Mole, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Média

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Tipo vácuo puro, disponível em 250g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 18 meses.

EAN 13
Sob GMT Vcpr 250g: 7 897982 302566

EAN 14
Sob GMT Vcpr 250g: 2 789 79823 0256 0

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COOFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Gourmet

INGREDIENT
100% Arabica coffee.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Soft, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Medium

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, fine powder, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pure vacuum pack, available in 250g.

CONSERVATION AND STORAGE
·It is recommended a dry, non-refrigerated environment, away from chemicals or strong odors.
·Once opened, the product must be kept in an enclosed container and is best consumed within 07 days.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consumed within 18 months.

EAN 13
Sob GMT Vcpr 250g: 7 897982 302566

EAN 14
Sob GMT Vcpr 250g: 2 789 79823 0256 0

Sobésa GOURMET EXPRESSO | GOURMET Blend for Espresso Machines

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado em grãos

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Gourmet

INGREDIENTE
100% café arábica.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Mole, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Média

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Grãos torrados, inteiros, heterogêneos, castanhos escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Tipo almofada com válvula aromática, disponível em 1Kg.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 06 meses.

EAN 13
Sob GMT Exp 1Kg: 7 897982 301118

EAN 14
Sob GMT Exp 1Kg: 2 789 79823 0111 2

PRODUCT CATEGORY
Roasted coffee grains

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COOFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Gourmet

INGREDIENT
100% Arabica coffee.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Soft, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Medium

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, whole, roasted beans, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pillow pack type with aromatic valve, available in 1 kg.

CONSERVATION AND STORAGE
·It is recommended a dry, non-refrigerated environment, away from chemicals or strong odors.
·Once opened, the product must be kept in an enclosed container and is best consumed within 07 days.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consumed within 06 months.

EAN 13
Sob GMT Exp(Gourmet Espresso) 1Kg: 7 897982 301118

EAN 14
Sob GMT Exp(Gourmet Espresso) 1Kg: 2 789 79823 0111 2

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

Premium

Sobésa PREMIUM

Café SOBÉSA Premium

O café SOBÉSA PREMIUM é uma composição de grãos arábica e robusta. Os grãos arábica têm mais presença para garantir uma bebida com muito mais aroma e sabor. O ponto de torra apropriado manteve o rendimento e o corpo.

SOBÉSAPREMIUM Coffee

SOBÉSA PREMIUM coffee is composed of Arabica and Robusta beans. The Arabic grains are more predominant to ensure a beverage with much more aroma and flavor. The appropriate roast degree maintains its yield and body.

- Sobésa Premium Vácuo Puro 250g
- Sobésa Premium Vácuo Puro 500g

Sobésa PREMIUM | PREMIUM

Ficha técnica

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Tradicional

INGREDIENTES
Café arábica e robusta com predominância arábica.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Dura, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Média

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Tipo vácuo puro, disponível em 250g e 500g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 18 meses.

EAN 13
Sob PRM Vcpr 250g: 7 897982 302559
Sob PRM Vcpr 500g: 7 8979823 0263 4

EAN 14
Sob PRM Vcpr 250g: 2 789 79823 0255 3
Sob PRM Vcpr 500g: 1 789 79823 0263 1

Sobésa PREMIUM | PREMIUM

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COFFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Traditional

INGREDIENTS
Arabica and robusta coffee, predominantly arabica.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Hard, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Medium

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, fine powder, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pure vacuum pack, available in 250g and 500g.

CONSERVATION AND STORAGE
· It is recommended a dry, non-refrigerated environment, away from chemicals or strong odors.
· Once opened, the product must be kept in an enclosed container and is best consumed within 07 days.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consumed within 18 months.

EAN 13
Sob PRM Vcpr 250g: 7 897982 302559
Sob PRM Vcpr 500g: 7 8979823 0263 4

EAN 14
Sob PRM Vcpr 250g: 2 789 79823 0255 3
Sob PRM Vcpr 500g: 1 789 79823 0263 1

Premium

Sobésa PREMIUM EXTRA FORTE

Café SOBÉSA Premium

Esse blend mantém as qualidades organolépticas (aroma e sabor), preserva todos os nutrientes naturais do café e, sobretudo, resulta em melhor e maior rendimento, deixando a bebida mais forte e encorpada.

SOBÉSA Premium Coffee

This blend keeps the organoleptic qualities (aroma & flavor), preserves all the natural nutrients of coffee and, above all, results in better and greater income, leaving the stronger and more full-bodied drink.

- Sobésa Premium Extra Forte Vácuo Puro 250g
- Sobésa Premium Extra Forte Vácuo Puro 500g

Sobésa PREMIUM EXTRA FORTE | PREMIUM EXTRA STRONG

Ficha técnica

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Tradicional

INGREDIENTES
Café arábica e robusta, com predominância robusta.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Robusta, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Escura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Vácuo puro, disponível em 250g e 500g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 18 meses.

EAN 13
Sob PRX Vcpr 250g: 7 8979823 0258 0
Sob PRX Vcpr 500g: 7 8979823 0264 1

EAN 14
Sob PRX Vcpr 250g: 2 789 79823 0258 4
Sob PRX Vcpr 500g: 1 789 79823 0264 8

Sobésa PREMIUM EXTRA FORTE | PREMIUM EXTRA STRONG

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

CATEGORY OF CERTIFICATION IN PQC (QUALITY PROGRAM COFFEE / ABIC)
Traditional

INGREDIENTS
Arabica coffee and robusta, predominantly robusta .
Free of gluten.

TYPE OF DRINK
Robusta , full-bodied , intense flavor and aroma .

Roasting
Dark

FEATURES ORGANOLEPTIC
Fine powder , heterogeneous , dark brown , with characteristic aroma .

PHYSICAL AND CHEMICAL
Maximum humidity : 5.0% .

MICROSCOPIC FEATURES
Peel and sticks : up 1.0 %
Foreign matter: 0.1 % up

PACKAGING
Pure vacuum , available in 250g and 500g.

PRESERVATION AND STORAGE
· It is recommended a dry, non-refrigerated and away from chemicals or strong odors .
· After opening, keep the product in an enclosed container best consume within 07 days .

VALIDITY OF THE PRODUCT PACKAGING SEALED
Best consumed within 18 months.

EAN 13
Sob PRX Vcpr 250g: 7 8979823 0258 0
Sob PRX Vcpr 500g: 7 8979823 0264 1

EAN 14
Sob PRX Vcpr 250g: 2 789 79823 0258 4
Sob PRX Vcpr 500g: 1 789 79823 0264 8

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

Tradicional

Sobésa TRADICIONAL

Café SOBÉSA Tradicional

Selecionados das variedades café arábica e robusta, os grãos são torrados num ponto médio, resultando numa bebida requintada, de aroma e sabor mais intensos. Especial para pessoas que valorizam aquele cheirinho gostoso de um bom café.

SOBÉSA Traditional Coffee

Made with Arabica and Robusta medium roasted grains, it results in a fine beverage, with intense aroma and flavor. It is special for those who value the smell of a good coffee.

- Sobésa Tradicional Almf 500g
- Sobésa Tradicional Almf 250g

Sobésa TRADICIONAL | TRADITIONAL Blend

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Tradicional

INGREDIENTES
Café arábica e robusta, com predominância arábica.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Dura, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Média

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Tipo almofada, disponível em 250g e 500g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 05 meses.

EAN 13
Sob Trd Almf 250g: 7 897982 302504
Sob Trd Almf 500g: 7 897982 305000

EAN 14
Sob Trd Almf 250g: 2 789 79823 0250 8
Sob Trd Almf 500g: 2 789 79823 0500 4

Sobésa TRADICIONAL | TRADITIONAL Blend

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COOFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Traditional

INGREDIENTS
Arabica and robusta coffee, predominantly arabica.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Hard, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Medium

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, fine powder, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pillow pack type, available in 250g and 500g.

CONSERVATION AND STORAGE
·It is recommended a dry, non-refrigerated environment, away from chemicals or strong odors.
·Once opened, the product must be kept in an enclosed container and is best consumed within 07 days.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consumed within 05 months.

EAN 13
Sob Trd Almf 250g: 7 897982 302504
Sob Trd Almf 500g: 7 897982 305000

EAN 14
Sob Trd Almf 250g: 2 789 79823 0250 8
Sob Trd Almf500g: 2 789 79823 0500 4

Extra forte

Sobésa EXTRA FORTE

Café SOBÉSA Extra Forte

Este café é uma combinação de grãos arábica e robusta, com predominância robusta, torrados num ponto forte. É um blend que mantém as qualidades organolépticas (de aroma e sabor), preserva todos os nutrientes naturais do café e, sobretudo, resulta em melhor e maior rendimento. O resultado é uma bebida mais forte e encorpada.

SOBÉSA Extra Strong Coffee

A combination of dark roasted Arabica and Robusta grains, with predominance of Robusta.It is a blend that keeps its organoleptic properties (aroma and flavor), preserves all the natural nutrients of the coffee and also results in better and higher yield.The result is a stronger and full-bodied drink.

- Sobésa Extra Forte almofada 500g
- Sobésa Extra Forte almofada 250g

Sobésa EXTRA FORTE | EXTRA STRONG

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Tradicional

INGREDIENTES
Café arábica e robusta, com predominância robusta.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Robusta, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Escura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Almofada, disponível em 250g e 500g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 05 meses.

EAN 13
Sob EXF Almf 250g: 7 897982 302511
Sob EXF Almf 500g: 7 897982 305017

EAN 14
Sob EXF Almf 250g: 2 789 79823 0251 5
Sob EXF Almf 500g: 2 789 79823 0501 1

Sobésa EXTRA FORTE | EXTRA STRONG

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COOFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Traditional

INGREDIENTS
Arabica and robusta coffee, predominantly robusta.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Robusta, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Dark

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, fine powder, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pillow pack, available in 250g and 500g.

CONSERVATION AND STORAGE
·It is recommended a dry, non-refrigerated environment, away from chemicals or strong odors.
·Once opened, the product must be kept in an enclosed container and is best consumed within 07 days.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consumed within 05 months.

EAN 13
Sob EXF Almf 250g: 7 897982 302511
Sob EXF Almf 500g: 7 897982 305017

EAN 14
Sob EXF Almf 250g: 2 789 79823 0251 5
Sob EXF Almf 500g: 2 789 79823 0501 1

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

Mais Café

Café MAIS CAFÉ Extra forte

É uma composição de grãos de café arábica e robusta, com predominância marcante do café robusta. É bem apreciado por aqueles que buscam um café forte e com rendimento superior.

MAIS CAFÉ Extra Strong Coffee

A combination of Arabica and Robusta grains with remarkable predominance of Robusta. It is well appreciated by those looking for a strong coffee and superior yield.

- Mais Café Forte Vácuo Puro 250g
- Mais Café Forte Almofada 250g

MAIS CAFÉ FORTE | MAIS CAFÉ *STRONG BLEND*

Ficha técnica

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Tradicional

INGREDIENTES
Café arábica e robusta, com predominância robusta.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Robusta, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Escura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Vácuo puro, disponível em 250g.
Almofada, disponível em 250g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Vácuo puro: melhor consumir em até 18 meses.
Almofada: melhor consumir em até 05 meses.

EAN 13
MCF FRT Vcpr 250g: 7 897982 30259 7
MCF FRT Almf 250g: 7 897982 30254 2

EAN 14
MCF FRT Vcpr 250g: 2 78979823 0259 1
MCF FRT Almf 250g: 2 78979823 0254 6

MAIS CAFÉ FORTE | MAIS CAFÉ *STRONG BLEND*

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COFFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Traditional

INGREDIENTS
Arabica and robusta coffee, predominantly robusta.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Robusta, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Dark

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, fine powder, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pure vacuum , available in 250g.
Pillow pack, available in 250g.

PRESERVATION AND STORAGE
· It is recommended a dry, non-refrigerated and away from chemicals or strong odors .
· After opening, keep the product in an enclosed container best consume within 07 days .

VALIDITY OF THE PRODUCT PACKAGING SEALED
Pure vacuum: best consumed within 18 months.
Pillow pack: best consumed within 05 months.

EAN 13
MCF FRT Vcpr 250g: 7 897982 30259 7
MCF FRT Almf 250g: 7 897982 30254 2

EAN 14
MCF FRT Vcpr 250g: 2 78979823 0259 1
MCF FRT Almf 250g: 2 78979823 0254 6

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

Café do Povo

Café do Povo

Café do Povo Clássico

É uma composição de grãos de café arábica e robusta, com predominância marcante do café robusta. É bem apreciado por aqueles que buscam um café clássico e com rendimento superior.

Café do Povo Classic Coffee

A combination of Arabica and Robusta grains with remarkable predominance of Robusta. It is well appreciated by those looking for a classic coffee and superior yield.

Café do Povo Clássico Almofada 250g

CAFÉ DO POVO | CLÁSSICO

CATEGORIA DE PRODUTO
Café torrado e moído

CATEGORIA DE CERTIFICAÇÃO NO PQC (PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ/ABIC)
Tradicional

INGREDIENTES
Café arábica e robusta, com predominância robusta.
Não contém glúten.

TIPO DE BEBIDA
Robusta, encorpada, de aroma e sabor intenso.

TORRAÇÃO
Escura

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, com aroma característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Umidade máxima: 5,0%.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Cascas e paus: até 1,0%
Matérias estranhas: até 0,1%

EMBALAGEM
Almofada, disponível em 250g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado e melhor consumir em até 07 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 05 meses.

EAN 13
Café do Povo Almf 250g: 7 897982 305550

EAN 14
Café do Povo Almf 250g: 4 789 79823 0001 0

CAFÉ DO POVO | CLASSIC

PRODUCT CATEGORY
Roasted and ground coffee

PCQ CATEGORY OF CERTIFICATION (COOFEE QUALITY PROGRAM/BRAZILIAN ASSOCIATION OF COFFEE INDUSTRIES-ABIC)
Traditional

INGREDIENTS
Arabica and robusta coffee, predominantly robusta.
Free of gluten.

TYPE OF BEVERAGE
Robusta, full-bodied, intense flavor and aroma.

ROASTING
Dark

ORGANOLEPTIC FEATURES
Dark brown, heterogeneous, fine powder, with distinctive aroma.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum humidity: 5.0%.

MICROSCOPIC FEATURES
Barks and sticks: up to 1.0%
Extraneous matter: up to 0.1%

PACKAGING
Pillow pack, available in 250g.

CONSERVATION AND STORAGE
·It is recommended a dry, non-refrigerated environment, away from chemicals or strong odors.
·Once opened, the product must be kept in an enclosed container and is best consumed within 07 days.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consumed within 05 months.

EAN 13
Café do Povo Almf 250g: 7 897982 305550

EAN 14
Café do Povo Almf 250g: 4 789 79823 0001 0

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

Solúvel

SOLÚVEL Sobésa

Café SOBÉSA Solúvel

O café SOBÉSA Solúvel é elaborado com grãos selecionados do mais requintado café.

Com a agitação do dia-a-dia o Café SOBÉSA Solúvel é perfeito para quem é prático e prefere fazer seu café de forma instantânea. O pó já vem pronto para o preparo. Basta apenas adicionar água quente ou leite SOBÉSA e saborear seu café na hora.

SOBÉSA Soluble Coffee is made with grains selected from the finest coffee.

With the speed of daily life, SOBÉSA Soluble Coffee is perfect for practical people who like to make coffee quickly. The powder is ready for preparation. Just add hot water or SOBÉSA milk and sip your coffee on time.

- Café Sobésa Solúvel Granulado Vidro 100g
- Café Sobésa Solúvel Granulado Sachê 50g

SOLÚVEL Sobésa | INSTANT COFFEE Sobésa

CATEGORIA DE PRODUTO
Café Solúvel.

DESCRIÇÃO
Café solúvel granulado.

INGREDIENTES
100% Café. Não contém glúten.

PROCESSO PRODUTIVO
Produto obtido através de um processo no qual o extrato de café, no estado líquido, é pulverizado na atmosfera aquecida, para através de evaporação da água, formar partículas secas, que são fundidas e aglomeradas em partículas maiores.

EMBALAGENS
Sachê e frasco de Vidro, fechado com selo metalizado e tampa plástica rosqueada de polietileno.

PESO LÍQUIDO
Sachê de 50g (Caixa de papelão com 24 unidades).
Vidro de 100g (Caixa de papelão com 24 unidades).

CONSERVAÇÃO
Manter em local seco e arejado. Após aberto, consumir em até 30 dias.

MODO DE PREPARO
Na xícara: misture 2 colheres (café) de Café Solúvel em uma xícara (50ml) com água fervente ou leite. Adoce a gosto e mexa bem.
No bule: misture 4 colheres (sopa) de Café Solúvel com 1 litro de água fervente ou leite. Adoce a gosto e mexa bem.

VALIDADE
24 meses.

EAN 13
Sob Solúvel sachê de 50g : 7 897982 300517
Sob Solúvel vidro de 100g: 7 897982 301019

EAN 14
Sob Solúvel sachê de 50g : 1 789 7982 30051 4
Sob Solúvel vidro de 100g: 1 789 7982 30101 6

SOLÚVEL Sobésa | INSTANT COFFEE Sobésa

PRODUCT CATEGORY
Instant Coffee.

DESCRIPTION
Granulated instant coffee.

INGREDIENTS
100% Coffee.
Free of gluten.

PRODUCTION PROCESS
Product obtained by a process in which the coffee extract, in liquid state, is sprayed into hot air, allowing the water to evaporate and form dry particles which are fused and agglomerated into larger particles.

PACKAGING
Sachet and glass jar, closed with metallic seal and plastic screw cap made of polyethylene.

NET WEIGHT
50g sachet (24 units per cardboard box).
100g glass jar (24 units per cardboard box).

CONSERVATION
Keep it in a dry and well-ventilated area. Once opened, it must be consumed within 30 days.

PREPARATION METHOD
In the cup: mix 1 teaspoon of the instant coffee in a 50 ml cup with boiling water or milk. Sweeten to taste and stir well.
In the teapot: mix 4 tablespoons of the instant coffee with 1 liter of boiling water or milk. Sweeten to taste and stir well.

EXPIRY DATE
24 months.

EAN 13
Sob Solúvel sachet 50g : 7 897982 300517
Sob Solúvel glass jar 100g: 7 897982 301019

EAN 14
Sob Solúvel sachet 50g : 1 789 7982 30051 4
Sob Solúvel glass jar 100g: 1 789 7982 30101 6

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

LEITE EM PÓ

Leite Integral Instantâneo Manateli

O leite integral Instantâneo Manateli é o mais novo lançamento de lácteos da Sobésa. Com o propósito de oferecer leites com valor agregado maior, além de facilitar a vida do consumidor com a solubilidade imediata, o novo produto mantém o mesmo rigor da qualidade dos produtos da Sobésa, apresentando com a nova marca MANATELI, cuja embalagem tem layout sugestivo e está bem alinhada com o posicionamento que buscamos no mercado.

Leite em Pó Integral Sobésa

O leite em Pó Integral Sobésa é ideal para fazer companhia para o seu Café Sobésa. Juntos formam a dupla perfeita para seu café da manhã, pois somam a energia proporcionada pelo café com a força resultante das proteínas do leite.

Manateli Instant Whole Milk Powder

Manateli instant whole milk powder is the newest dairy product of Sobésa. With the purpose to offer milk with higher added value and facilitate the life of the consumer with immediate solubility, the new product maintains the same rigorous quality standards of Sobésa products, presenting MANATELI as its new brand. The packaging has a layout that is well aligned with the position we seek in the market.

Sobésa Whole Milk Powder

Sobésa whole milk powder is the ideal combination for Sobésa Coffee. Together they form the perfect match for your breakfast, adding the energy provided by the coffee and the resultant power of milk proteins.

- Leite em Pó Integral Instantâneo Manateli 200g
- Sobésa Leite em Pó Integral Almofada 200g / 400g

LEITE EM PÓ Manateli | *Instant Whole Milk Powder*

CATEGORIA DE PRODUTO
Leite em Pó Integral Instantâneo

PRODUTO REINSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA
Registro da Fábrica de Laticínios sob nº 2972

INGREDIENTES
Leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja e vitaminas A e D.
Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Pesquisa de sujidades, larvas e parasitas: ausência.
Pesquisa de fragmentos de insetos: ausência.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto, cor, odor e sabor próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Acidez em ácido láctico: 16,0 – 18,0
Matéria gorda: mínima 26,0%
Sólidos não gordurosos: máxima 18,0%
Umectabilidade máxima (s): 60
Dispersabilidade (% m/m): 85
Pesquisa de soro: ausência

EMBALAGEM
Tipo almofada, disponível em 200g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado em local fresco e seco e melhor consumir em até 15 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 01 ano.

EAN 13
Leite Man Int Inst Almf 200g: 7 897982 302054

EAN 14
Leite Man Int Inst Almf 200g: 1 789798 230205 1

PRODUCT CATEGORY
Instant whole milk powder

PRODUCT REINSPECIONADO BY THE MINISTRY OF AGRICULTURE/SIF/DIPOA
Record of the dairy factory under no. 2972

INGREDIENTS
Full milk powder, emulsifier soy lecithin and vitamins A and d.
Free of gluten.

MICROSCOPIC CHARACTERISTICS
Search for dirt, worms and parasites: absence
Search for fragments of insects: absence

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Appearance, color, odor and flavor.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
In acidity lactic acid: 16.0-18.0
Fat content: minimum 26.0%
Solids not FAT: 18.0% maximum
Maximum Umectabilidade (s): 60
Dispersability (% m/m): 85
Research of serum: absence

PACKING
Pillow pack , available in 200 g.

PRESERVATION AND STORAGE
It is recommended to dry environment, not refrigerated and away from chemicals or with strong odors.
After opening, keep the product in closed container in a cool, dry place and better consume up to 15 days.

VALIDITY OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consume up to 01 year.

EAN 13
Milk Man Almf 200 g: 897982 7 302054

EAN 14
Milk Man Almf 200 g 789798 2302051 1

LEITE EM PÓ INTEGRAL Sobésa | *WHOLE MILK POWDER*

CATEGORIA DE PRODUTO
Leite em pó integral

PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA
Registro da Fábrica de Laticínios sob nº 2972

INGREDIENTES
100% leite em pó integral.
Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Bactérias mesófilas: máx. 500/g
NMP coliformes totais: máx. 10/g
NMP coliformes fecais: máx. 10/g
Estafilococos (coagulase positiva): máx. 100/g
Bolores e leveduras: máx. 10.000/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Pesquisa de sujidades, larvas e parasitas: ausência
Pesquisa de fragmentos de insetos: ausência

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto, cor, odor e sabor próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Acidez em ácido láctico: 16,0 – 18,0
Matéria gorda: mínima 26,0%
Sólidos não gordurosos: máxima 18,0%
Umidade: até 3,5%
Índice de solubilidade (ml): até 1,00
Pesquisa de soro: ausência

EMBALAGEM
Tipo almofada, disponível em 200g e 400g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado em local fresco e seco e melhor consumir em até 15 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 01 ano.

EAN 13
Leite Sob Int Almf 200g: 7 897982 302009
Leite Sob Int Almf 400g: 7 897982 302047

EAN 14
Leite Sob Int Almf 200g: 2 789 79823 0200 3
Leite Sob Int Almf 400g: 1 789 79823 0204 4

PRODUCT CATEGORY
Whole milk powder

PRODUCT INSPECTED BY THE MINISTRY OF AGRICULTURE/SIF/DIPOA
Record of the dairy factory under no. 2972

INGREDIENTS
100% whole milk powder.
Free of gluten.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
Mesophilic bacteria: Max. 500/g
NMP total coliforms: Max. 10/g
Faecal coliform MPN: Max. 10/g
Staphylococci (coagulase positive): Max. 100/g
Molds and yeasts: Max. 10,000/g

MICROSCOPIC CHARACTERISTICS
Search for dirt, worms and parasites: absence
Search for fragments of insects: absence

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Appearance, color, odor and flavor.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
In acidity lactic acid: 16.0-18.0
Fat content: minimum 26.0%
Solids not FAT: 18.0% maximum
Humidity: up to 3.5%
Solubility index (ml): up 1.00
Research of serum: absence

PACKING
Pillow pack, available in 200g and 400g.

PRESERVATION AND STORAGE
·It is recommended to dry environment, not refrigerated and away from chemicals or with strong odors.
·After opening, keep the product in closed container in a cool, dry place and better consume up to 15 days.

VALIDITY OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consume up to 01 year.

EAN 13
Milk Sob Almf 200g: 7 897982 302009
Milk Sob Almf 400g: 7 897982 302047

EAN 14
Milk Sob Almf 200 g: 2 789 79823 0200 3
Milk Sob Almf 400g: 1 789 79823 0204 4

COMPOSTO LÁCTEO DONA RITA | *MILK COMPOUND*

CATEGORIA DE PRODUTO
Composto Lácteo com Gordura Vegetal

PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA
Registro da Fábrica de Laticínios sob nº 2972

INGREDIENTES
Leite em pó integral, permeado de soro de leite em pó, soro de leite com gordura vegetal em pó e maltodextrina.
Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Bactérias mesófilas: máx. 500/g
NMP coliformes totais: máx. 10/g
NMP coliformes fecais: máx. 10/g
Estafilococos (coagulase positiva): máx. 100/g
Bolores e leveduras: máx. 10.000/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Pesquisa de sujidades, larvas e parasitas: ausência
Pesquisa de fragmentos de insetos: ausência

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto, cor, odor e sabor próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Acidez em ácido láctico: 16,0 – 18,0
Matéria gorda: mínima 26,0%
Sólidos não gordurosos: máxima 18,0%
Umidade: até 3,5%
Índice de solubilidade (ml): até 1,00

EMBALAGEM
Tipo almofada, disponível em 200g.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM
·Recomenda-se ambiente seco, não refrigerado e longe de produtos químicos ou com odores fortes.
·Após aberto, manter o produto em recipiente fechado em local fresco e seco e melhor consumir em até 15 dias.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Melhor consumir em até 01 ano.

EAN 13
Comp Lácteo D RITA Almf 200g: 7 897982 302030

EAN 14
Comp Lácteo D RITA Almf 200g: 2 789 79823 0203 4

PRODUCT CATEGORY
Milk Compound with vegetal fat

PRODUCT INSPECTED BY THE MINISTRY OF AGRICULTURE/SIF/DIPOA
Record of the dairy factory under nº 2972

INGREDIENTS
Whole milk powder, whey permeate, whey with vegetal fat and maltodextrin.
Free of gluten.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
Mesophilic bacteria: Max. 500/g
NMP total coliforms: Max. 10/g
Faecal coliform MPN: Max. 10/g
Staphylococci (coagulase positive): Max. 100/g
Molds and yeasts: Max. 10,000/g

MICROSCOPIC CHARACTERISTICS
Search for dirt, worms and parasites: absence
Search for fragments of insects: absence

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Appearance, color, odor and flavor.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
In acidity lactic acid: 16.0-18.0
Fat content: minimum 26.0%
Solids not FAT: 18.0% maximum
Humidity: up to 3.5%
Solubility index (ml): up to 1.00

PACKING
Type pad, available in 200g.

PRESERVATION AND STORAGE
·It is recommended to dry environment, not refrigerated and away from chemicals or with strong odors.
·After opening, keep the product in closed container in a cool, dry place and better consume up to 15 days.

VALIDITY OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Best consume up to 01 year.

EAN 13
Milk Comp D RITA Almf 200g: 7 897982 302030

EAN 14
Milk Comp D RITA Almf 200g: 2 789 79823 0203 4

As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos pelo nosso Sistema de Qualidade.
The information contained in this document follow the standards established by our Quality System.

Cappuccino

CAPPUCCINO Sobésa

Cappuccino SOBÉSA

O Cappuccino é de origem italiana (dos Frades Cappuccinos) que queriam um café com sabor especial. Hoje o Cappuccino é apreciado em todo o mundo, devido à sua sofisticação e requinte. O Cappuccino SOBÉSA é fruto da tradição e experiência do Café SOBÉSA em oferecer produtos de qualidade.

SOBÉSA Cappuccino

The cappuccino has an Italian origin from Capuchin Friars who wanted coffee with a special flavor. Now cappuccino is appreciated around the world because of its sophistication and refinement. SOBÉSA Cappuccino is the result of tradition and experience of SOBÉSA Coffee in providing quality products.

- Sobésa Cappuccino Pote Plástico 200g
- Sobésa Cappuccino Chocolate Pote Plástico 200g
- Sobésa Cappuccino Sachê 100g

CAPPUCCINO Sobésa | *CAPPUCCINO*

CATEGORIA DE PRODUTO
Mistura para o preparo de cappuccino.

INGREDIENTES
Açúcar refinado, leite em pó integral, café solúvel, maltodextrina, cacau em pó, canela em pó e espumante bicarbonato de sódio.
Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Pó fino e homogêneo, de cor marrom característica, com aroma e sabor característicos de cappuccino.
O produto preparado de acordo com as instruções da embalagem resulta em bebida com aspecto cremoso e espumante.

PADRÃO MICROBIOLÓGICO
Previsto na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, Grupo 08G, letra "c" (Coliformes a 45ºC/g – Salmonella sp/25g – Estaf. Coag. Positiva/g – B. cereus/g) – ANVISA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Teor de umidade máximo admitido: 3,5 % previsto na Portaria nº 131, 19 de fevereiro de 1999.

EMBALAGEM
Pote de polipropileno, com selo de alumínio e tampa plástica rosqueada de polietileno, disponível em 200g.
Sachê, disponível em 100g.

CONSERVAÇÃO
Após aberto consumir em até 15 dias.
Guardar a embalagem bem tampada em local limpo, fresco e seco.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Vida útil de 12 meses.

EAN 13
Sob Cappuccino Pote 200g: 7 897982 302016
Sob Cappuccino Sachê 100g: 7 897982 300524

EAN 14
Sob Cappuccino 200g: 1 789 79823 0201 3
Sob Cappuccino Sachê 100g: 1 789 79823 0052 1

PRODUCT CATEGORY
Mix for the preparation of cappuccino.

INGREDIENTS
Refined sugar, whole milk powder, instant coffee, instant coffee, maltodextrin, cocoa powder, cinnamon powder and baking soda.
Free of gluten.

SENSORIAL CHARACTERISTICS
Homogeneous and fine powder, characteristic brown color, with aroma and flavor of cappuccino.
The productresults in a drink with creamy and bubbly aspect when prepared according to package directions.

MICROBIOLOGICAL STANDARD
Under RDC resolution No.12, of 01/02/2001, Group 08G, letter "c" (Coliforms at 45ºC/g – Salmonella sp/25g – Coagulase-Positive Staphylococci /g – B. cereus/g) – ANVISA.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum allowable moisture level: 3.5 % as provided in Ordinance No. 131, February 19, 1999.

PACKAGING
Polypropylene jarwith aluminum seal and plastic screw cap made of polyethylene, available in 200g.

CONSERVATION
Once opened, consume it within 15 days. Keep the container tightly closed in a clean, cool and dry area.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Shelf life of 12 months.

EAN 13
Sob Cappuccino Pot 200g: 7 897982 302016
Sob Cappuccino Sachet 100g: 7 897982 300524

EAN 14
Sob Cappuccino Pot 200g: 1 789 79823 0201 3
Sob Cappuccino Sachet 100g: 1 789 79823 0052 1

CAPPUCCINO Sobésa Sabor Chocolate | *CAPPUCCINO Chocolate*

CATEGORIA DE PRODUTO
Mistura para o preparo de cappuccino sabor chocolate.

INGREDIENTES
Leite em pó integral, açúcar refinado, maltodextrina, café solúvel, cacau em pó e espumante bicarbonato de sódio.
Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS
Pó fino e homogêneo, de cor marrom característica, com aroma e sabor característicos de cappuccino.
O produto preparado de acordo com as instruções da embalagem resulta em bebida com aspecto cremoso e espumante.

PADRÃO MICROBIOLÓGICO
Previsto na Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, Grupo 08G, letra "c" (Coliformes a 45ºC/g – Salmonella sp/25g – Estaf. Coag. Positiva/g – B. cereus/g) – ANVISA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Teor de umidade máximo admitido: 3,5 % previsto na Portaria nº 131, 19 de fevereiro de 1999.

EMBALAGEM
Pote de polipropileno, com selo de alumínio e tampa plástica rosqueada de polietileno, disponível em 200g.

CONSERVAÇÃO
Após aberto consumir em até 15 dias.
Guardar a embalagem bem tampada em local limpo, fresco e seco.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Vida útil de 12 meses.

EAN 13
Sob Cappuccino Chocolate 200g: 7 897982 301996

EAN 14
Sob Cappuccino Chocolate 200g: 1 789 79823 0199 3

PRODUCT CATEGORY
Mixture for the preparation of cappuccino chocolate flavor.

INGREDIENTS
Full milk powder, sugar, maltodextrin, soluble coffee, cocoa powder and baking soda bubbly.
Free of gluten.

SENSORY CHARACTERISTICS
Fine powder and smooth, characteristic brown color, with characteristic aroma and taste of cappuccino.
The product prepared according to the instructions on the package results in creamy and bubbly-looking drink.

MICROBIOLOGICAL STANDARD
Provided for in Resolution RDC No. 12, of 1/2/2001, Group 08 g, letter "c" (45° C/g Coliforms-Salmonella sp/25 g-Damn. Coag. Positive/g – b. cereus/g) – ANVISA.

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS
Maximum moisture content: 3.5% laid down in Ordinance No. 131, February 19, 1999.

PACKING
Pot of polypropylene, with aluminum seal and plastic lid threaded, polyethylene available in 200 g.

CONSERVATION
After opening up to 15 days consuming. Keep the packaging well covered in clean, cool and dry place.

VALIDITY OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Shelf life of 12 months.

EAN 13
Sob Cappuccino Chocolate 200 g: 897982 7 301996

EAN 14
Sob Cappuccino Chocolate 200 g: 1 789 79823 0199 3

Filtros

FILTROS SOBÉSA PARA CAFÉ

Filtros Sobésa Para Café

Mais rápido que o filtro de papel, o nosso filtro de polipropileno proporciona um café com mais aroma e sabor a qualquer hora do dia. É uma economia financeira, pois são laváveis podendo ser reutilizados por até 5 vezes sem perder a qualidade do filtro e sem alterar o sabor do café.

São recicláveis e não utilizam florestas como os filtros de papel para serem produzidos.

Sobésa Coffee Filters

Faster than paper filter, our polypropylene filter provides coffee with more aroma and flavor at any time of the day. It is an economic product because the filter is washable and can be reused up to five times without losing the quality of the filter and without changing the taste of the coffee. It is recyclable and does not use forests for production as paper filters.

- Filtros Sobésa Para Café Cartuchos 102
- Filtros Sobésa Para Café Cartuchos 103

FILTROS PARA CAFÉ Sobésa | COFFEE FILTERS

CATEGORIA/DESIGNAÇÃO DO PRODUTO
Filtro para café

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE
Produto isento de registro conforme "CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS ISENTOS E COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO" – Resolução RDC – ANVISA/MS nº 27, de 06 de agosto de 2010.

MATÉRIA-PRIMA
100% polipropileno (PP) atóxico

MODO DE USAR
O filtro pode ser utilizado por até 5 vezes. Após o uso, o filtro deve ser lavado com água e seco naturalmente para uma próxima utilização.

ACONDICIONAMENTO
·Embalagem primária: cartucho de papel cartão impresso com 30 filtros cada.
·Embalagem secundária: caixa de embarque de papelão ondulado, contendo 40 cartuchos cada.

PRAZO DE VALIDADE
O produto tem validade de 3 anos a partir da data de fabricação.

EAN 13
Filtro Reutil Sob 102: 7 897982 30106 4
Filtro Reutil Sob 103: 7 897982 30107 1

EAN 14
Filtro Reutil Sob 102: 7 89798230 1064 4
Filtro Reutil Sob 103: 7 89798230 1071 2

FILTROS PARA CAFÉ Sobésa | *COFFEE FILTERS*

CATEGORY/PRODUCT DESCRIPTION
Coffee filter

REGISTRATION IN THE MINISTRY OF HEALTH
Product exempt from registration as "FOOD CATEGORIES and packages and FREE with COMPULSORY HEALTH RECORD"-resolution RDC – ANVISA/MS No. 27, August 6, 2010.

RAW MATERIAL
100% polypropylene (PP) non-toxic

DIRECTIONS FOR USE
The filter can be used by up to 5 times. After use, the filter should be washed with water and dry naturally for a next use.

PACKAGING
Primary packaging: printed card paper cartridge with 30 filters each.
Secondary packaging: Corrugated shipping box, containing 40 rounds each.

PERIOD OF VALIDITY
The product has avalidity of 3 years from the date of manufacture.

EAN 13
Reutil Filter Sob 102: 7 897982 30106 4
Reutil Filter Sob 103: 7 897982 30107 1

EAN 14
Reutil Filter Sob 102: 7 89798230 1064 4
Reutil Filter Sob 103: 7 89798230 1071 2

Achocolatado

ACHOCOLATADO Manateli

Achocolatado Manateli

O achocolatado Manateli já nasceu como campeão de vendas. Lançado em 2012, o produto foi fruto de uma profunda pesquisa de mercado junto ao nosso consumidor que aprovou e recomendou. A qualidade do achocolatado Manateli é espetacular, surpreendendo mesmo aqueles já acostumados com a marca líder do mercado.

Manateli Chocolate Powder

Manateli Chocolate Powder was already born as a sales champion. Launched in 2012, the product is the result of a thorough market research along with our consumers, who approve and recommend it. The quality of Manateli chocolate is spectacular, surprising even those already familiar with theleading brand of the market.

- Achocolatado Manateli Pote Plástico 400g
- Achocolatado Manateli Stand Pack 400g

ACHOCOLATADO Manateli | CHOCOLATE Manateli

CATEGORIA DE PRODUTO
Achocolatado em pó.

INGREDIENTES
Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, aroma idêntico ao natural de baunilha, vitaminas, ferro, zinco e estabilizante lecitina de soja.
Não contém glúten.

EMBALAGENS
Pote plástico e stand pack, ambas disponíveis em 400g.

CONSERVAÇÃO
Após aberto consumir em até 15 dias. Guardar a embalagem bem tampada em local limpo, fresco e seco.

VALIDADE DO PRODUTO EM EMBALAGEM LACRADA
Vida útil de 18 meses a partir da data de fabricação.

EAN 13
Achocolatado Pote 400g: 7 8979823 0207 8
Achocolatado Stand Pack 400g: 7 8979823 0206 1

EAN 14
Achocolatado Pote 400g: 1 789 79823 0207 5
Achocolatado Stand Pack 400g: 1 789 79823 0206 8

ACHOCOLATADO Manateli | CHOCOLATE Manateli

PRODUCT CATEGORY
Chocolate powder.

INGREDIENTS
Sugar, cocoa powder, maltodextrin, salt, flavor identical to natural vanilla, vitamins, iron, zinc and soya lecithin stabilizer.
Free of gluten.

PACKAGING
Plastic jar and stand pouch, both available in 400g.

CONSERVATION
Once opened, consume it within 15 days. Keep the container tightly closed in a clean, cool and dry area.

EXPIRY DATE OF THE PRODUCT IN SEALED PACKAGING
Shelf life of 18 months from the date of manufacture.

EAN 13
Chocolate powder 400g Jar: 7 8979823 0207 8
Chocolate powder 400g Stand Pouch: 7 8979823 0206 1

EAN 14
Chocolate powder 400g: 1 789 79823 0207 5
Chocolate powder 400g Stand Pouch: 1 789 79823 0206 8

Cream Cracker

Cream Cracker Sobésa

Cream Cracker Sobésa

O Cream Cracker Sobésa é um dos produtos lançados recentemente no seguimento de biscoito que agrega e muito a carteira de produtos Sobésa. Crocante e delicioso, é um produto com qualidade excepcional e de grande aceitação pelos nossos consumidores.

Cream Cracker Sobésa

Cream Cracker Sobésa is one of the products recently launched following the cookie that greatly adds to the Sobésa product portfolio. Crunchy and delicious, it is a product of exceptional quality and widely accepted by our consumers.

Cream Cracker Sobésa Tradicional 400g

CREAM CRACKER Sobésa

Maizena

Maizena Sobésa

Maizena Sobésa

O Maizena Sobésa é um dos produtos lançados recentemente no seguimento de biscoito que agrega e muito a carteira de produtos Sobésa. Crocante e delicioso, é um produto com qualidade excepcional e de grande aceitação pelos nossos consumidores.

Maizena Sobésa

Maizena Sobésa is one of the products recently launched following the cookie that greatly adds to the Sobésa product portfolio. Crunchy and delicious, it is a product of exceptional quality and widely accepted by our consumers.

- Maizena Sobésa 400g

Rosquinha de Coco

Rosquinha de Coco Sobésa

Rosquinha de Coco Sobésa

A Rosquinha de Coco Sobésa é um dos produtos lançados recentemente no seguimento de biscoito que agrega e muito a carteira de produtos Sobésa. Crocante e delicioso, é um produto com qualidade excepcional e de grande aceitação pelos nossos consumidores.

Coconut Donut Sobésa

The Coco Sobésa Donut is one of the products recently launched following a cookie that greatly adds to the Sobésa product portfolio. Crunchy and delicious, it is a product of exceptional quality and widely accepted by our consumers.

Rosquinha de Coco Sobésa 400g

ROSQUINA DE COCO Sobésa

Marca Própria
Private Label

SOBÉSA - PRIVATE LABEL

Temos grande expertise na industrialização de marcas próprias para grandes players nacionais (Mitsui, Melitta, JDE, entre outros regionais) e internacionais (Menards - grande varejista americana com faturamento superior à US$ 10 Bi, Dollar Tree - Maior e mais bem sucedida varejista de preço único da América do norte com mais de 15.000 lojas e faturamento que supera os US$ 23 Bi) através de projetos de co-packer, em razão da nossa capacidade técnica, da tecnologia embarcada em nossa indústria, dos nossos processos de qualidade com extraordinária acuracidade, mas, sobretudo, da nossa disposição em servir.

Nossa Capacidade industrial mensal é superior à 1.000 toneladas/mês.

Estamos a sua disposição para uma visita, vídeo e/ou envio de materiais que possam esclarecer eventuais dúvidas para o avanço do seu projeto.

SOBÉSA - PRIVATE LABEL

We have great expertise in the industrialization of own brands for major national players (Mitsui, Melitta, JDE, among others regional) and international (Menards - a large American retailer with sales exceeding US $ 10 Bi, Dollar Tree - Largest and most successful retailer of single price in North America with more than 15,000 stores and sales exceeding US $ 23 Bi) through co-packer projects, due to our technical capacity, the technology shipped in our industry, our quality processes with extraordinary accuracy, but above all, our willingness to serve.

Our monthly industrial capacity is over 1,000 tons / month.

We are at your disposal for a visit, video and / or sending materials that can clarify any doubts for the progress of your project.

Portfólio

Private Label

Portfólio:

Segue alguns parceiros comerciais de Marca Própria..

Portfolio:

Here are some Private Brand business partners..

PRIVATE LABEL By Sobésa

UNIDADE INDUSTRIAL
Santana-BA
Estrada Santana / Cachoeira Km 1,5 - Areião
Santana - Bahia - Brasil
CEP.: 47 700-000 - PABX (55) 77.3484-3800
FAX (55) 77.3484-3801

www.sobesa.com.br