

JUIEY FOODS

PADRÃO INDUSTRIAL. RESULTADO ARTESANAL.

Carnes selecionadas para hamburguerias, restaurantes e operações de food service que não abrem mão de padronização.

10+

Anos de
experiência

40+

Clientes
atendidos

SIF

Certificação
federal

DIFERENCIAIS

Quatro decisões que garantem a consistência da sua operação.

01

Carnes selecionadas, sem adição de água.

Mais carne, menos surpresa no prato.

02

Cadeia fria contínua, sem congelamento

Produto in natura — textura e sabor preservados do início ao fim.

03

Ambiente 100% refrigerado e controlado

Segurança microbiológica garantida em cada etapa da produção.

04

Equipamentos artesanais em escala industrial.

O mesmo hambúrguer perfeito, pedido após pedido.

**10+**

Anos de
experiência

40+

Clientes
atendidos

CERTIFICAÇÃO E TECNOLOGIA

Certificação SIF

Conformidade com os padrões oficiais de inspeção e qualidade em toda a linha.

15

dias de shelf
life refrigerado

0°

congelamento em
todo o processo

Tecnologia ATM

Mistura de gases que preserva frescor, aparência e sabor — validade estendida de 15 dias sob refrigeração.

LINHA HAMBÚRGUER

Três formatos. Uma mesma promessa de consistência.



SMASH

Disco de 9,5 cm. Ideal para prensar na chapa e alcançar a reação de Maillard — a crostinha perfeita.

MOLDADO

Disco de 11 cm, com interfolhas impermeáveis entre unidades. Ponto e suculência garantidos.

MOÍDA

Versatilidade total — molde ou utilize da forma que sua operação preferir.

FORMATO	DIÂMETRO	USO IDEAL
Smash	9,5 cm	Chapa — reação de Maillard
Moldado	11 cm	Grelha — ponto e suculência
Moída	—	Uso livre — moldar conforme receita



SMASH BURGER

Crostinha garantida, pedido após pedido.

Formato ideal para prensar na chapa e alcançar a reação de Maillard. Discos de 9,5 cm, no blend e gramatura escolhidos.

GRAMATURA	EMBALAGEM	CAIXA
60g	Bandeja 12 un.	4 bandejas
80g	Bandeja 12 un.	4 bandejas
100g	Bandeja 12 un.	4 bandejas
120g	Bandeja 12 un.	4 bandejas

MOLDADO

Ponto e suculência em cada unidade.

Formato ideal para quem busca ponto e suculência. Discos de 11 cm, com interfolhas impermeáveis entre unidades.

GRAMATURA	EMBALAGEM	CAIXA
100g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
120g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
140g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
160g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
180g	Bandeja 06 un.	4 bandejas



MOÍDA

Versatilidade para a sua operação.

Molde ou utilize da forma que preferir. Gramatura definida conforme o blend selecionado.

EMBALAGEM SOB ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO.

MOLHOS

Maionese Neutra	1,02 kg
Maionese Defumada	1,02 kg
Maionese Trufada	1,02 kg
Americano / Billy Jack	1,02 kg

Caixa com 2 ou 3 pacotes



BACON FATIADO

Crocância constante, em toda fatia.

Fatiado de forma uniforme e pronto para montagem — mesmo sabor e crocância em cada porção.

CAIXA 10 KG · PACOTES DE 1 KG

QUEIJOS E COMPLEMENTOS

100g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
120g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
140g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
160g	Bandeja 06 un.	4 bandejas
180g	Bandeja 06 un.	4 bandejas

Caixa com 2 a 4 pacotes, conforme item



SORVETES JUYCE

Base Leite	Balde 3,8 kg
Baunilha	Balde 3,8 kg
Chocolate	Balde 3,8 kg
Caramelo	Balde 3,8 kg

GALDA DOCE

Frutas Vermelhas	Pct. 500 g
Chocolate / Brigadeiro	Pct. 500 g
Caramelo	Pct. 500 g
Caixa com 4 pacotes	

SOBREMESAS

Torta Fudge	12 fatias
Torta Cheesecake	12 fatias
Pudim EM BREVE	—
Cookie Nutella EM BREVE	10 un..

ATENDIMENTO

Da nossa câmara fria à chapa da sua cozinha — um pedido por vez.

01

Fale com nosso time

Entenda seu volume, cardápio e operação.

02

Defina blend e formato

Smash, moldado ou moída — na gramatura ideal.

03

Receba sob cadeia fria

Entrega refrigerada contínua, com prazo combinado.



JUICYFOODS

VAMOS CONVERSAR?

Vamos padronizar a sua operação?

WhatsApp — +55 11 94444-4787
comercial@juicyfoods.com.br
www.juicyfoods.com.br