



Designed
by nature.

DESIDRATADOS E PREPARADOS SALGADOS

Sabores autênticos, cores vibrantes e o frescor dos vegetais em sua melhor forma. Nossa linha de **desidratados e preparados salgados** combina tecnologia e ingredientes naturais para traduzir a essência de cada ingrediente - do alho ao tomate defumado, da couve à batata-doce - em soluções versáteis e cheias de vida. Com diferentes formatos como **pós, escamas e flocos**, entregamos praticidade e inspiração para produtos que despertam os sentidos e acompanham as tendências de saudabilidade.

Conheça um portfólio pensado para levar mais cor, sabor e possibilidades aos seus desenvolvimentos.



DESIDRATADOS VEGETAIS: INGREDIENTES QUE VIRARAM SOLUÇÕES

Os vegetais e frutas desidratados em pó, escamas e flocos ganharam um novo papel no desenvolvimento de alimentos: deixaram de ser coadjuvantes e passaram a liderar a construção de produtos mais naturais, funcionais e sensoriais.

Presentes em snacks, biscoitos, sopas, barras de cereais e proteínas, esses ingredientes atendem exatamente ao que o consumidor moderno busca: **saudabilidade real, experiência sensorial marcante e autenticidade**. São soluções completas que impulsionam inovação e agregam valor em múltiplas categorias.

ELES ENTREGAM UMA COMBINAÇÃO IRRESISTÍVEL:

Cor natural
Textura envolvente
Nutrição preservada
Conveniência e estabilidade



ONDE OS DESIDRATADOS FAZEM A DIFERENÇA:

O consumo de snacks salgados cresce ano após ano - e os desidratados têm papel estratégico nessa expansão.

96% dos brasileiros consomem algum tipo de snack salgado

54% já incorporaram esses produtos à rotina como lanche do dia a dia.

Entre todas as opções, os **biscoitos salgados se destacam como o segundo snack mais consumido**, presentes em 60% das escolhas dos consumidores. Isso abre espaço para inovações que unam crocância, saudabilidade e sabores naturais – exatamente onde os vegetais desidratados brilham.

Outra categoria em ascensão são as **sopas em pó e preparações instantâneas**, que se beneficiam enormemente do uso de desidratados. Esses ingredientes garantem cor natural, sabor autêntico e visual atrativo – atributos essenciais em produtos que precisam entregar qualidade e conveniência no mesmo pacote.

TEXTURA É DECISÃO – O ATRIBUTO QUE DEFINE A ESCOLHA DOS CONSUMIDORES

No universo de alimentos e bebidas, a textura deixou de ser coadjuvante: ela é um dos principais gatilhos de preferência, impactando diretamente a recompra e a percepção de qualidade.

OS CONSUMIDORES REVELAM ISSO NOS NÚMEROS:

87% escolhem pelo sabor, mas logo em seguida aparece a textura, decisiva para **81%** das pessoas.

Preço (84%), saudabilidade (77%) e conveniência (76%) completam a lista - mas **é a experiência sensorial que define se o consumidor volta**.



A TENDÊNCIA PARA 2026 APONTA PARA ALGO AINDA MAIOR:

Marcas que dominam texturas entregam produtos mais desejados, mais premium e com experiências mais completas.

A FORÇA DO CONSUMO JOVEM

Esse cenário é impulsionado principalmente por jovens entre 16 e 34 anos, que buscam praticidade sem abrir mão de ingredientes naturais, textura e experiências sensoriais mais ricas. É exatamente por isso que os desidratados em pó, escamas e flocos se tornaram soluções tão valiosas na construção de novas propostas para snacks, biscoitos, sopas e refeições rápidas.

DESIDRATADOS NÃO SÃO MAIS COADJUVANTES. SÃO SOLUÇÕES COMPLETAS.

Eles elevam textura, cor e sabor. Criam experiências. Atendem demandas reais do consumidor. E desbloqueiam inovação em múltiplas categorias.



DESIDRATADOS E PREPARADOS SALGADOS

Mais do que ingredientes, nossos desidratados são a tradução da natureza em forma concentrada. Combinando tecnologia, sabor e praticidade, oferecemos soluções que preservam o frescor, a cor e o perfil aromático dos vegetais – ideais para enriquecer produtos salgados com ingredientes naturais e intensidade sensorial. De sopas e temperos a snacks e massas, nossos desidratados e preparados salgados despertam novas possibilidades de sabor, coloração e textura. **Aqui, cada tecnologia de secagem é escolhida estrategicamente para revelar o melhor de cada ingrediente.**

SPRAY DRYER - PÓ

Textura fina e homogênea, com excelente solubilidade e discrição visual na aplicação. Perfeito para sopas, molhos e bases em pó que exigem padronização e praticidade.



Sabor	Código	Descrição	% vegetal
Abóbora	5105000600029999	Abóbora em pó	76%
Batata doce	5105147900009999	Batata doce em pó	78%
Beterraba	5105013300079999	Beterraba em pó	80%
Cebola	5105020700019999	Cebola em pó	83%
Cebola frita	5105021300009999	Cebola frita em pó	85%
Cenoura	5105021200019999	Cenoura desidratada em pó	50%
	5105021200029999	Cenoura em pó	82%
Ervilha com cenoura	5105228000009999	Ervilha com cenoura desidratada em pó	75% ervilha + 20% cenoura
Missô	5105222000009999	Missô desidratado em pó	Não aplicável
Shoyo	5105074600019999	Shoyo desidratado em pó	Não aplicável
Vinagre de maçã	5105166900009999	Preparado alimentício à base de vinagre de maçã desidratado em pó	Não aplicável

DRUM DRYER - PÓ E ESCAMAS

Desidratados com alto teor de vegetal, chegando a opções com 100% de concentração (carrier free). Mantêm cor intensa, sabor original e boa estabilidade térmica, entregando performance sensorial em uma só solução.



Sabor	Código	Descrição	% vegetal
Abóbora	5106000600019999	Abóbora desidratada em pó	92%
Aipim	5106002900019999	Aipim desidratado em flocos	61%
Batata doce	5106147900029999	Batata doce desidratada em flocos	52%
Cebola	5106020700019999	Cebola desidratada em pó	95%
	5106020700029999	Cebola em flocos	95%
Cebola frita	5106021300009999	Cebola frita em flocos	90%
Cenoura	5106021200029999	Cenoura desidratada em flocos	88% - Floco médio
	5106021200039999	Cenoura desidratada em flocos	88% - Floco grande
Couve	5106029000009999	Couve desidratada em flocos	60%
Espinafre	5106034100139999	Espinafre desidratado em flocos	92%
Grão de bico	5106175600009999	Grão de bico desidratado em pó	96%
Missô	5106222000009999	Missô desidratado em pó	Não aplicável
Pimentão	5106066800009999	Pimentão desidratado em flocos	50%
Tomate	5106074400179999	Preparado alimentício à base de tomate	63%
	5106074400169999	Preparado alimentício à base de tomate	84%
	5106074400139999	Tomate desidratado em pó	95%
	5106074400089999	Tomate desidratado em pó	100%
	5106074400119999	Tomate em flocos	95%

VACUUM DRYER - FLOCOS

Flocos granulados ou em pedaços, com textura visível e baixa solubilidade, ideais para aplicações que valorizam o aspecto visual. Preservam notas aromáticas naturais, reforçando o apelo visual e a percepção de vegetal fresco.



Sabor	Código	Descrição	% vegetal
Abóbora	5107000600049999	Abóbora desidratada em flocos	69%
Alho	5107004900009999	Alho desidratado em flocos	60%
Bacon	5107010300009999	Preparado alimentício à base de bacon	Não aplicável
Cebola	5107020700039999	Cebola desidratada em flocos	75%
Cenoura	5107021200019999	Cenoura desidratada em flocos	70%
Tomate	5107074400039999	Tomate desidratado em flocos	80%

Com diferentes tecnologias e formatos – pós, escamas e flocos –, oferecemos opções ideais para:

- Sopas e caldos em pó
- Farofas temperadas
- Biscoitos salgados
- Massas
- Pães
- Barras de cereais
- Molhos
- Temperos instantâneos

Convidamos você a conhecer todo o nosso portfólio e descobrir como levar o melhor dos vegetais para novas criações - com ingredientes naturais, inovação e sabor em cada detalhe.

Reconhecemos a importância da conformidade regulatória em todos os mercados que atuamos. Como resultado, as alegações e permissões de uso dos ingredientes podem ter variações de acordo com as exigências de cada país. Consulte as legislações aplicáveis.

Designed
by nature.

**UM PORTFÓLIO COMPLETO
PARA SEUS PROJETOS**

Com 100 anos de história, a DR Aromas & Ingredientes é motivada pela inovação que gera experiências positivamente marcantes, seguindo padrões internacionais de segurança de alimentos. Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, está presente em mais de 70 países. O portfólio com mais de 5.000 itens conta com aromas, extratos botânicos, desidratados vegetais e soluções integradas que conectam marcas a consumidores de forma mais saborosa.



Para saber mais, acesse www.drfi.com

