

PORTFÓLIO EMPANADOS

Nossa coleção para empanados foi criada para elevar sabor, textura e performance em cada aplicação. Dos condimentos que definem identidade sensorial aos mixes para líquidos de empanamento e aditivos que garantem aderência, estabilidade e textura, reunimos tudo o que sua linha precisa para transformar cada mordida em uma experiência irresistível.

EMPANADOS: CROCÂNCIA, SABOR E CONVENIÊNCIA QUE CONQUISTAM O CONSUMIDOR

O mercado de carne de frango processada e congelada movimentava hoje R\$ 3,6 bilhões e deve mais que dobrar até 2030, alcançando R\$ 7,7 bilhões. Desse total, 85% vêm dos empanados - uma categoria que une sabor, textura e praticidade em uma combinação irresistível.

Mais do que uma tendência, os empanados são símbolo de conveniência: 29% dos lançamentos de produtos cárneos no Brasil entre 2023 e 2024 destacam a facilidade de preparo como diferencial. Formatos criativos, porções menores e produtos voltados ao público infantil ampliam as ocasiões de consumo, enquanto a busca por valor agregado guia o desenvolvimento de novas experiências, onde o sabor, a crocância e a qualidade sensorial são protagonistas.

A seguir, apresentamos nosso portfólio completo para empanados - uma combinação de sabor, funcionalidade e performance. Cada solução foi desenvolvida para atender às demandas da indústria e às expectativas do consumidor, unindo praticidade, qualidade sensorial e diferenciação.



CONDIMENTOS - O SABOR QUE TRANSFORMA

Mais do que uma camada de tempero, os condimentos definem a personalidade dos empanados. Nossas combinações equilibram notas aromáticas, intensidade e autenticidade, garantindo sabor marcante e diferenciado em cada mordida - do clássico tempero caseiro a criações inspiradas em sabores globais.

SABOR	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PARECER SENSORIAL
Caseiro	5060058300019999	Condimento preparado sabor caseiro	Combinação equilibrada de notas aliáceas como alho e cebola que remete ao sabor caseiro e acolhedor das receitas tradicionais.
Chipotle ranch	5060123700009999	Condimento preparado sabor chipotle ranch	Toque adocicado de tomate maduro com notas defumadas e suavemente picantes de pimenta vermelha.
Curry	5060031200059999	Condimento preparado sabor curry	Mistura envolvente de ervas e especiarias como cúrcuma, cominho e pimentas, que entrega um perfil sensorial exótico e aromático.
Especiarias	5060105000139999	Condimento preparado sabor especiarias	Sabor temperado com notas aliáceas de cebola e alho, finalizado com toque cítrico de limão.
Frango	5060190700009999	Condimento preparado sabor frango	Perfil clássico de frango ensopado, com suaves notas aliáceas de cebola e alho e páprica doce.
Karaage	5061037000739999	Mix para frango	Inspirado na culinária oriental, combina gengibre e shoyu em um sabor intenso e suave picância.
Páprica defumada	5060173900009999	Condimento preparado sabor páprica defumada	Especiarias marcantes com notas defumadas e toque de picância que traz profundidade ao sabor.
Pimenta preta	5060066000109999	Condimento preparado sabor pimenta preto	Especiaria aromática que equilibra com notas amadeiradas, entregando sabor elegante e intenso.
Queijo colonial	5060068900009999	Condimento preparado sabor queijo	Perfil lácteo com notas umamis e amanteigadas que remetem ao queijo artesanal.
Queijo parmesão	5060068900029999	Condimento preparado sabor queijo	Sabor lácteo e temperado, com toque defumado que realça o perfil marcante do parmesão.
Queijo suíço	5060068900019999	Condimento preparado sabor queijo	Sabor suave e equilibrado, com notas lácteas e suave acidez que remetem ao queijo suíço.
Sweet chilli	5060160300009999	Condimento preparado sabor sweet chilli	Equilíbrio entre o adocicado e o picante, com notas de pimenta vermelha, aliáceas de alho e cebola e um toque defumado.



MIX PARA LÍQUIDO DE EMPANAMENTO

ADERÊNCIA IDEAL E CROCÂNCIA CONSISTENTE

Essencial para a produção de um produto empanado, o líquido de empanamento – batter, tem a função de unir o substrato à cobertura final. Nossos preparados em pó para a elaboração do líquido de empanamento apresentam fórmulas equilibradas que, além de facilitar o processo produtivo, permitem adequada miscibilidade e homogeneidade do pó em água e, proporcionam ao produto uma cobertura uniforme, contribuindo com a manutenção da suculência do substrato e da crocância da cobertura final.

Nosso portfólio conta com quatro opções sem glúten, que se diferenciam pela viscosidade final do batter, permitindo a escolha ideal conforme o processo e o tipo de cobertura desejado. Contamos também com um mix que permite o preparo da cobertura estilo karaage, entregando a crocância e o visual característico da culinária oriental.



	5031033800129999	5031033800159999	5031033800179999	5031033800189999
DILUIÇÃO	1:5	1:5	1:5	1:2,5
PICK UP	BAIXO	BAIXO	MÉDIO	ALTO
BASE	FARINHA DE ARROZ	FARINHA DE ARROZ E FÉCULA	AMIDO E FÉCULA	FÉCULA E AMIDO

ADITIVOS - PERFORMANCE, ESTABILIDADE E QUALIDADE SENSORIAL

Por trás de cada empanado perfeito, há uma formulação equilibrada. Nossa linha de aditivos inclui estabilizantes, antioxidantes, agentes de textura e realçadores de sabor que contribuem com a textura, suculência, estabilidade, sabor prolongado. Soluções funcionais que elevam a qualidade e a consistência, do processo ao paladar.

REALÇADORES DE SABOR

Intensificam o sabor dos produtos empanados, realçando o sabor dos substratos utilizados, podendo conferir também diferentes perfis sensoriais, como: assados, cárneos ou defumados. Esses produtos estão disponíveis também em versões sem alergênicos.

ESTABILIZANTES E ANTIOXIDANTES

Combinação equilibrada de estabilizantes, desenvolvidos para uma incorporação simples as formulações. Contribuem com a retenção da umidade do substrato, garantindo a textura agradável e a suculência do produto final.

AGENTES DE TEXTURA

Blends à base de proteínas e espessantes que contribuem para a estrutura e firmeza da massa, ideais para empanados moldados com excelente desempenho industrial.



DESENVOLVA NOVOS SUCESSOS CONOSCO

Cada empanado é uma oportunidade de conquistar o consumidor pelo sabor, pela textura e pela conveniência. Nosso portfólio foi desenvolvido para inspirar, facilitar e potencializar suas criações. Conte com nossas soluções para desenvolver produtos únicos, com performance industrial e apelo sensorial que se destacam no mercado.

VAMOS JUNTOS TRANSFORMAR IDEIAS EM LANÇAMENTOS DE SUCESSO

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.

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