

A close-up photograph of a baker's hands in a blue long-sleeved shirt, dusting flour over a round loaf of bread on a wooden surface. The scene is warmly lit, and a rolling pin is visible in the foreground. The Silbas Foods logo is overlaid in the center.

**Silbas**<sup>®</sup>  
FOODS

# BENVENUTO SIAMO SILBAS FOODS.

Siamo presenti nel mercato brasiliano dal 2005 con un focus sui prodotti surgelati e pronti, siamo diventati un riferimento nel settore alimentare nella regione in cui operiamo. Nel 2019 è iniziato il nostro viaggio nel commercio estero, esportando in Cina, ora alla ricerca di nuovi mercati.



# MISSIONE

SVILUPPARE, PRODURRE E FORNIRE  
SAPORI PER SODDISFARE LE  
ASPETTATIVE E SODDISFARE LE  
PERSONE IN MODO SOSTENIBILE  
PEOPLE'S TASTE

# VISIONE

ESSERE UN RIFERIMENTO NEL  
SURGELATO, AFFIDABILE E  
INNOVATIVO PER SODDISFARE LE  
PERSONE

# VALORI

TRASPARENZA  
RESPONSABILITÀ  
RISPETTO  
FAMIGLIA  
SINCERITÀ  
PASSIONE D'AMORE  
IMPEGNO



QUALI SONO I 4 ASSI DELL'AZIENDA

QUALITÀ  
STRUTTURA  
PERSONE  
SERVIZI

**THE FOUR**  
**PILLAR OF**  
*the company*

QUALITY  
STRUCTURE  
PEOPLE  
SERVICES

PROPOSITO DELL 'AZIENDA

SODDISFARE PERSONE

COMPANY'S  
*purpose*

SATISFY  
PEOPLE

# SIGNIFICATO DEI COLORI DELL 'AZIENDA



## **NERO**

È UN COLORE  
POTENTE, SINONIMO  
DI LUSSO,  
RAFFINATEZZA E  
POTENZA. ESPRIME  
ANCHE IL LATO  
CULINARIO  
GOURMET.

## **ARANCIONE**

COLORE  
VIBRANTE E PIENO  
DI ENERGIA. È  
SEGNO DI GIOIA.  
È ASSOCIATO AL  
CIBO E STIMOLA  
L'APPETITO

## **BIANCO**

È CONSIDERATO COME  
IL COLORE DELLA  
PERFEZIONE. SIGNIFICA  
SINCERITÀ, PUREZZA,  
PULIZIA E ANCHE IL  
COLORE  
DELL'OBBIETTIVITÀ.



SIGNIFICATO DEL LOGO

SORRISO  
SODDISFAZIONE

PERSONE

CHEFS

MEANING  
*logo*



SMILE  
SATISFACTION

PEOPLE  
CHEF

# MATERIA PRIMA

# FORMAGGIO



UTILIZZIAMO IL PARMIGIANO MOZZARELLA E FORMAGGIO "MEIA CURA"



# INDUSTRIALE


## PRODUZIONE



# LINEA PREMIUM

- Pane di Formaggio
- Biscotto di Formaggio





**CAPACITA' DI  
PRODUZIONE  
LINEA PREMIUM**

**25 TONNELLATE AL GIORNO  
600 TONNELLATE MENSILI**



# Pane di Formaggio

Prodotto dalla consistenza morbida e vellutata, presentano una crosta leggermente sottile e gustosa. Ha un sapore autentico di formaggio stagionato della regione del Pantanal e può essere servito in qualsiasi momento della giornata per colazione o pomeriggio.

Ricetta della regione del Minas Gerais e adattata al nostro formaggio Pantanal stagionato con un sapore forte e speziato e un basso contenuto di sodio.

Prodotto realizzato con: 80% di amido di manioca dolce, 20% di amido acido dove aiuta a dare maggiore espansione e crescita al prodotto durante la cottura; ha il 26% di formaggio stagionato con più di 45 giorni di stagionatura; a causa dell'amido dolce durante la cottura mantiene l'umidità e la morbidezza molto più a lungo; il prodotto durante la cottura ha una perdita di umidità tra il 16 e il 18% il prodotto non deve essere cotto troppo la sua consistenza deve essere di un giallo dorato chiaro. Può essere consumato con caffè e tè; non usiamo l'amido di manioca nella nostra ricetta, così non avrai fastidi allo stomaco come l'acidità la sua forma arrotondata porta raffinatezza ed esplosione di sapori e aromi.



# Biscotto di Formaggio

Prodotto dalla consistenza morbida e vellutata, è leggermente burroso con una crosta spessa e gustosa e friabile. Ha un sapore autentico e delizioso di mozzarella da servire in ogni momento della giornata.

Entrate dalla regione dello stato del Mato Grosso che consiste di tre ecosistemi Amazzonia, Cerrado e Pantanal.

Prodotto realizzato con: 90% di amido di manioca dolce, 10% di amido acido dove aiuta a dare una piccola espansione e crescita al prodotto durante la cottura; ha il 32% di mozzarella con più di 30 giorni di stagionatura.

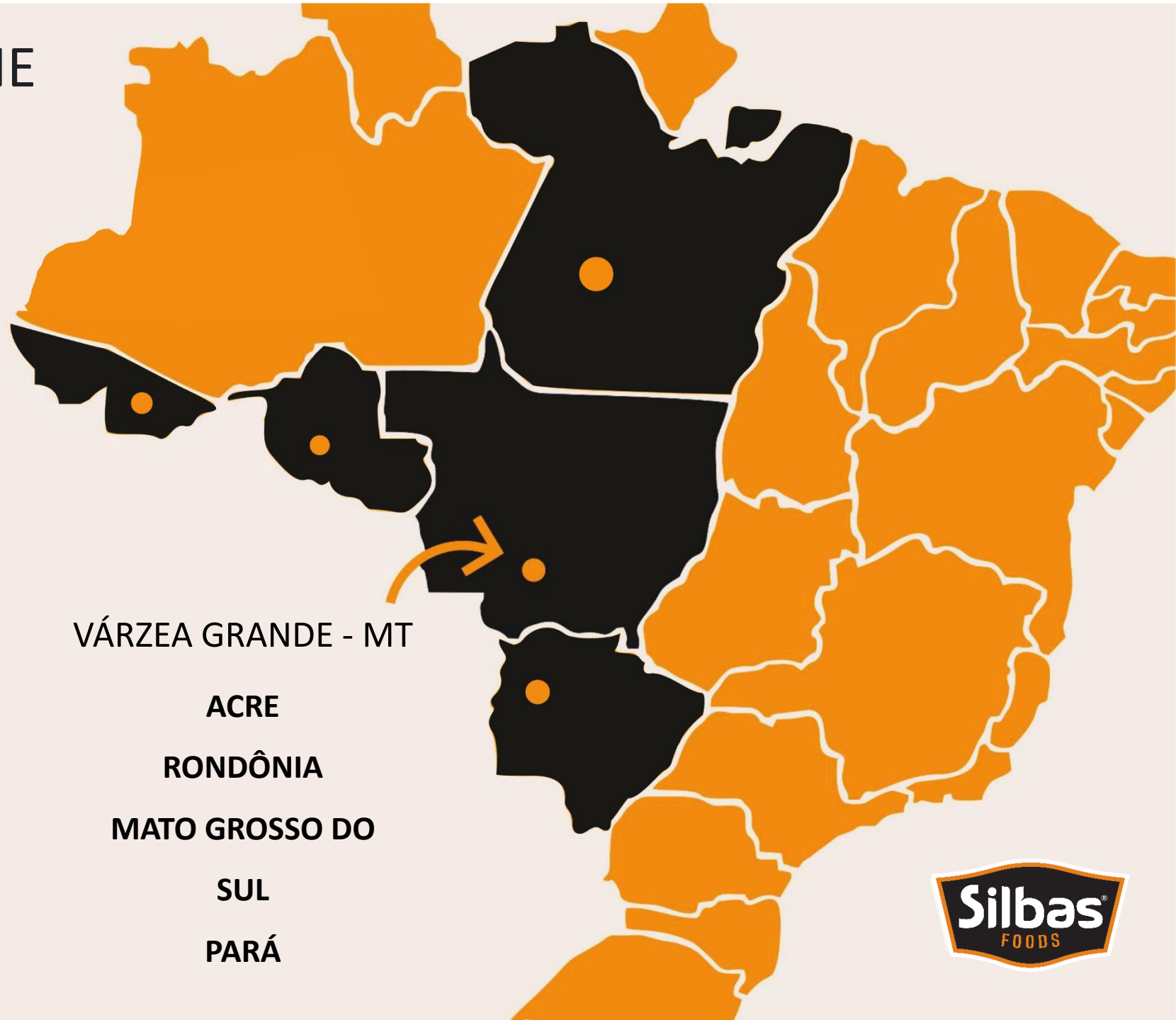
A causa della polvere dolce durante la cottura mantiene l'umidità e la morbidezza molto più a lungo, il prodotto durante la cottura ha una perdita di umidità tra il 12 e il 14% il prodotto non deve essere cotto troppo la sua consistenza dovrebbe assumere un colore giallo dorato chiaro;

Può essere consumato con caffè, tè, succhi e bibite;  
non usiamo l'amido di manioca nella nostra ricetta, così non avrai fastidi allo stomaco come l'acidità

la sua forma a mezza luna porta raffinatezza ed esplosione di sapori e aromi.



# LOCALIZZAZIONE DELL'AZIENDA



VÁRZEA GRANDE - MT

ACRE

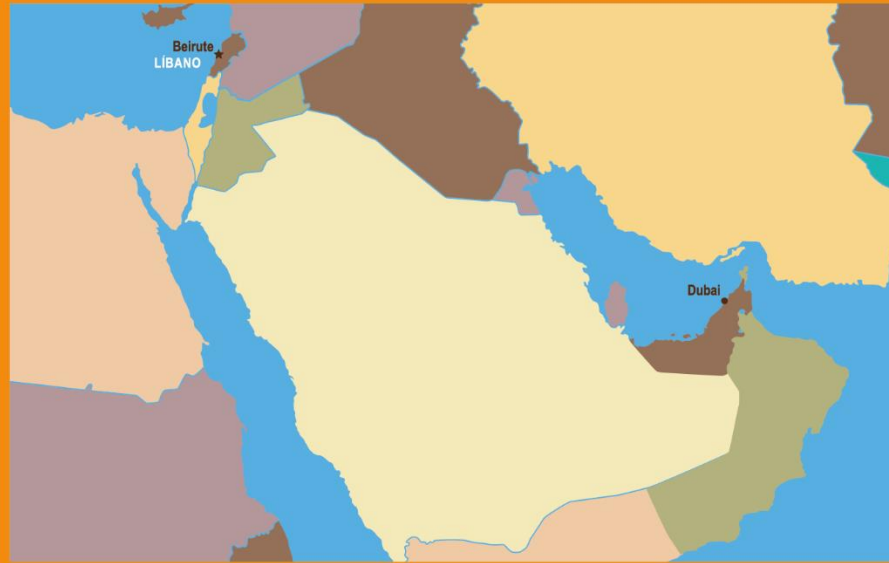
RONDÔNIA

MATO GROSSO DO

SUL

PARÁ





## ESPORTIAMO IN CINA , ASIA E ORIENTE MEDIO STATI

FUJIAN - SHANGHAI - MACAU  
TAIWAN - BEIJIN - PEQUIM - DUBAI  
BEIRUTE - LIBANO



# VIDEO ISTITUZIONALE



<https://www.youtube.com/watch?v=eWpGV2S53QE>







# FOR A TASTIER LIFE

"LA VITA E' PIU' GUSTOSA"

