www.**fricar**.com.br

Fricar®

Desde 1991

Catálogo de Produtos

Fricar®
Desde 1991

Conheça nossa história.

Inspirada em uma tradição familiar, a Fricar foi criada no ano de 1991 na Pérola do Vale Europeu Catarinense, na cidade de Timbó. Com o desejo de oferecer produtos de qualidade única, a seleção de carne suína ocorre ainda na aquisição do animal vivo. Do abate até a expedição, os frios, embutidos, defumados e cortes in natura recebem um cuidado todo especial.

Artesanalmente delicioso

A Defumação Artesanal é um dos grandes diferenciais nos defumados da Fricar. Com defumadores que resgatam uma tradição milenar, muitas receitas ganham notas de sabor e qualidade que somente uma produção artesanal pode oferecer.

Qualidade certificada

Toda carne suína, selecionada para os cortes e produtos da Fricar, tem a garantia de qualidade. O processo de inspeção é realizado por profissionais capacitados, garantindo a inocuidade de todos os produtos.

Novas embalagens e rótulos.

Com objetivo de aprimorar e renovar tudo que gira em torno de seus tradicionais produtos, a Fricar encerrou 2023 com uma nova identidade para suas embalagens e rótulos. Destaque para os detalhes de design, pensados para cada produto, e maior paleta de cores, tornando ainda mais fácil identificar a Fricar nos pontos de venda.

O diferencial da frota própria.

Com o trunfo logístico de realizar suas entregas em frota própria, a Fricar garante cada prazo estabelecido e o rigoroso padrão de qualidade evidente em seus produtos. A fiscalização regular de cada veículo e o treinamento diferenciado de sua equipe, são sinônimos de maior segurança para todos, proporcionando a satisfação dos clientes.

A satisfação em atender cada cliente.

Quem entra em contato com a Fricar sente que do outro lado tem alguém para ouvir e compreender suas necessidades. Esse cuidado é um de nossos maiores diferenciais.
A qualidade de nosso atendimento aos clientes passa pela resposta mais ágil e humanizada possível.

Responsabilidade socioambiental.

Alinhada com elevados padrões de qualidade, a Fricar investe na importante questão da sustentabilidade. Acreditamos que o meio ambiente é nossa responsabilidade. Assim, em acordo com as legislações ambientais, a planta tem como destaque uma Estação de Tratamento de Efluentes própria.

CONFIE NO SABOR, NA TRADIÇÃO E CERTIFICAÇÃO DA LINGUIÇA BLUMENAU FRICAR.

Quem compra a Linguiça Blumenau Fricar garante para seus clientes mais do que uma celebrada iguaria, garante um produto detentor do próprio Selo de Indicação Geográfica (IG). Único produto da categoria certificado com este selo em Santa Catarina. Uma conquista concretizada no ano de 2024 e concedida somente para um número reduzido de empresas situadas nas terras originárias da antiga grande Blumenau.

Concedido pelo INPI, mediante rigoroso estudo, o Selo de Indicação Geográfica (IG) certifica procedência e, além de indicar sua origem diferenciada, também transmite a tradição e qualidade histórica que vive neste produto.

LINGUIÇA DE PROCEDÊNCIA CERTIFICADA

LINGUIÇA BLUMENAU

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA IG BRASIL

DEFUMADA ARTESANALMENTE

RECEITA TRADICIONAL

Linguiças Defumadas Artesanais

LINGUIÇAS DEFUMADAS ARTESANAIS

- SEM GLÚTEN
- CARNE SUÍNA
- SABOR SUAVE
- CARNE BOVINA
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Linguiça Mista Defumada

INGREDIENTES: Carne suína, toucinho suíno, carne bovina, sal, água (0,5%), açúcar, pimenta preta, alho, corante natural INS 120, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- CARNE SUÍNA
- SABOR SUAVE
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Linguiça Blumenau

INGREDIENTES: Carne suína, toucinho suíno, sal, água (0,5%), açúcar, pimenta branca, alho, corante natural INS 120, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- TEXTURA DE PATÊ
- SEM ALHO
- CARNE SUÍNA
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Embutido de Carne Suína Defumado

Schmierwurst

INGREDIENTES: Carne suína, toucinho suíno, sal, açúcar, pimenta preta, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- VINHO NA COMPOSIÇÃO
- BAIXO % DE GORDURA
- IDEAL PARA APERITIVO
- SEM ALHO
- CARNE MOÍDA MAIS GROSSA
- SEM CORANTES
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Linguiça de Carne Suína Defumada

Tipo Chouriço

INGREDIENTES: Carne suína, sal, vinho, açúcar, pimenta preta, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

LINGUIÇAS DEFUMADAS ARTESANAIS

Linguiça de Carne Suína Defumada

Salame

Ingredientes: carne suína, toucinho suíno, sal, aromas naturais de alho e pimenta, açúcar, maltodextrina, pimenta, noz moscada, pimenta preta, aroma idêntico ao natural de cravo, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 316, conservantes: ins 250 e INS 251, acidulante ins 757, corante natural INS160c.
Alérgicos: contém derivados de leite. Contém lactose.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- BAIXO % DE GORDURA
- CARNE SUÍNA
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Paio

Opção a Vácuo e a Granel

Ingredientes: Carne suína, sal, vinho, açúcar, pimenta preta, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Aprox. 200g a 5Kg

Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- 100% CARNE SUÍNA
- IDEAL PARA FEIJOADA
- BAIXO % DE GORDURA
- CARNE MOÍDA MAIS GROSSA
- VINHO NA COMPOSIÇÃO
- SEM ALHO
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
- NÃO CONTÉM CMS
- DEFUMADO ARTESANALMENTE
- SEM CORANTES

Linguiça Calabresa Cozida e Defumada

Calabresa Original - Opção a Vácuo e a Granel

Ingredientes: Carne suína, água (19%), sal, vinho, açúcar, pimenta calabresa, especiarias naturais, aroma natural de especiarias, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 316, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250.

Venda por peso | Aprox. 300g a 5Kg

Validade: 30 dias a granel, 60 dias a vácuo

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- SEM CORANTES
- NÃO CONTÉM CMS
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
- 100% CARNE SUÍNA
- GOURMET
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Nova Embalagem
Novo Rótulo

Defumados Artesanais

DEFUMADOS ARTESANAIS

SEM GLÚTEN | COM POUCA GORDURA | SEM CORANTES | MAIS CARNE | DEFUMADA ARTESANALMENTE

Costela Defumada *Vácuo*

Ingredientes: Costela suína, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Aprox. 300g a 1Kg

Validade: 120 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN | SEM CORANTES | SABOR SUAVE | TEXTURA MACIA | GOURMET | TEMPEROS NATURAIS | DEFUMADA ARTESANALMENTE

Copa *Opção a Vácuo e a Granel*

Ingredientes: Sobrepaleta suína, sal, açúcar, pimenta preta, noz moscada, canela, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Aprox. 0,260g a 5kg.

Validade: 30 dias a granel, 120 dias a vácuo

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN | SEM CORANTES | DEFUMADO ARTESANALMENTE

Toucinho Defumado *Vácuo*

Ingredientes: Toucinho suíno com pele, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Aprox. 300g a 1Kg

Validade: 120 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

Kit Feijoada *Vácuo*

Ingredientes: Bacon de pernil e paleta (carne suína, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300), linguiça calabresa (carne suína, água (19%), sal, vinho, açúcar, pimenta calabresa, especiarias naturais, aroma natural de especiarias, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 316, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250), miúdos salgados e defumados de suíno - pé (pé suíno, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300), bacon (barriga suína sem osso com pele, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservantes: INS 250 e INS 251), costela salgada e defumada de suíno (costela suína, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300), linguiça de carne suína defumada - tipo chouriço (carne suína, sal, vinho, açúcar, pimenta preta, antioxidante INS 300, conservante INS 250).

Peso líquido 400g

Validade: 90 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN

IDEAL PARA FEIJOADA

EM PEQUENOS PEDAÇOS

DEFUMADO ARTESANALMENTE

SEM GLÚTEN

BACON ORIGINAL DE BARRIGA

SEM CORANTES

100% CARNE SUÍNA

MAIS CARNE

GOURMET

DEFUMADO ARTESANALMENTE

Bacon *Original de Barriga*

Ingredientes: Barriga suína sem osso com pele, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservantes: INS 250 e INS 251.

Venda por peso | Aprox. 300g e 1kg

Validade: 90 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

DEFUMADOS ARTESANAIS

Bacon em Cubos

Ingredientes: Carne suína, sal, conservantes nitrito de sódio e nitrato de sódio, antioxidante ácido ascórbico.

Peso líq. 150G | Peso líq. 500g | Peso líq. 1Kg

Validade: 90 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- SEM CORANTES
- 100% CARNE SUÍNA
- GOURMET
- DEFUMADO ARTESANALMENTE

Guanciale *(Papada Suína Defumada)*

Ingredientes: Papada suína, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservantes: INS 250 e INS 251.

Venda por peso | Pacote de Aprox. 5 Kg

Validade: 90 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

- SEM GLÚTEN
- GOURMET
- SEM CORANTES
- DEFUMADO ARTESANALMENTE

DEFUMADOS ARTESANAIS

Pé Defumado

Ingredientes: Pé suíno, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN | GOURMET | SEM CORANTES | OPÇÃO SERRADA | DEFUMADO ARTESANALMENTE

SEM GLÚTEN | SEM CORANTES | GOURMET | OPÇÃO SERRADA | DEFUMADA ARTESANALMENTE

Orelha Defumada

Ingredientes: Orelha Suína, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

Rabo Defumado

Ingredientes: Rabo Suíno, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN | SEM CORANTES | GOURMET | OPÇÃO SERRADA | DEFUMADO ARTESANALMENTE

DEFUMADOS ARTESANAIS

SEM GLÚTEN
MAIS CARNE
100% CARNE SUÍNA
SEM CORANTES
GOURMET
BACON ORIGINAL DE BARRIGA
DEFUMADO ARTESANALMENTE

Bacon Manta *Original de Barriga*

Ingredientes: Barriga suína sem osso com pele, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservantes: INS 250 e INS 251.

Venda por peso | Aprox. 2 kg a 6 kg

Validade: 90 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

Costela Defumada

Ingredientes: Costela suína, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Aprox. 1 kg

Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN
SEM CORANTES
MAIS CARNE
COM POUCA GORDURA
OPÇÃO SERRADA
DEFUMADA ARTESANALMENTE

SEM GLÚTEN
SEM CORANTES
GOURMET
DEFUMADO ARTESANALMENTE

Toucinho Defumado

Ingredientes: Toucinho suíno com pele, sal, conservantes: INS 250 e INS 251, antioxidante INS 300

Venda por peso | Aprox. 500g

Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

Nova Embalagem
Novo Rótulo

Defumados Artesanais Resfriados

DEFUMADOS ARTESANAIS RESFRIADOS

Lombo Suíno Defumado *Vácuo*

Ingredientes: Lombo suíno, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300.

Venda por peso

Validade: 90 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- LEVE DE SAL
- SEM CORANTES
- IDEAL PARA LANCHES
- 100% CARNE SUÍNA
- BAIXO % DE GORDURA
- IDEAL PARA APERITIVO
- TEXTURA MACIA
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
- SABOR SUAVE
- COZIDO E DEFUMADO ARTESANALMENTE

- SEM GLÚTEN
- BASTA AQUECER
- SEM CORANTES
- SABOR SUAVE
- 100% CARNE SUÍNA
- LEVE DE SAL
- PRONTO PARA CONSUMO
- TEXTURA MACIA
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
- SEM OSSO
- COZIDO E DEFUMADO ARTESANALMENTE

Presunto Cozido e Defumado

Tender - Vácuo

Ingredientes: Pernil suíno sem osso, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300

Venda por peso

Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

Paleta Tender *Vácuo*

Ingredientes: Paleta suína com osso, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300

Venda por peso

Validade: 45 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- BASTA AQUECER
- SEM CORANTES
- SABOR SUAVE
- 100% CARNE SUÍNA
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
- PRONTO PARA CONSUMO
- TEXTURA MACIA
- LEVE DE SAL
- COZIDA E DEFUMADA ARTESANALMENTE

DEFUMADOS ARTESANAIS RESFRIADOS

SEM GLÚTEN · OPÇÃO SERRADA · GOURMET · LEVE DE SAL · SEM CORANTES · COZIDO E DEFUMADO ARTESANALMENTE

Joelho Defumado *Eisbein*

Joelho suíno, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300

Venda por peso

Validade: 15 dias resfriado e 1 ano congelado

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C, Congelado a -12°

SEM GLÚTEN · TEXTURA MACIA · SABOR SUAVE · LEVE DE SAL · BAIXO % DE GORDURA · GOURMET

100% CARNE · SEM CORANTES · IDEAL PARA APERITIVO · NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA · COZIDO E DEFUMADO ARTESANALMENTE

Lombo Suíno Defumado

Ingredientes: Lombo suíno, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300

Venda por peso

Validade: 30 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

SEM GLÚTEN · GOURMET · SEM CORANTES

LEVE DE SAL · BAIXO % DE GORDURA · OPÇÃO SERRADA · SABOR SUAVE · COZIDA E DEFUMADA ARTESANALMENTE

Bisteca Defumada *Kassler*

Ingredientes: Bisteca suína, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300

Venda por peso

Validade: 15 dias resfriada e 1 ano congelada

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C, Congelado a -12°

Salsichas Artesanais Alemãs

SALSICHAS ARTESANAIS ALEMÃS

SEM GLÚTEN · SEM MIÚDOS · NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA · IDEAL PARA LANCHES · NÃO CONTÉM CMS · COZIDA E DEFUMADA ARTESANALMENTE

Salsicha Viena

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (23,4%), fécula de mandioca, sal, pimenta branca, açúcar, canela, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservante INS 250, corantes naturais: INS 120 e INS 160b.

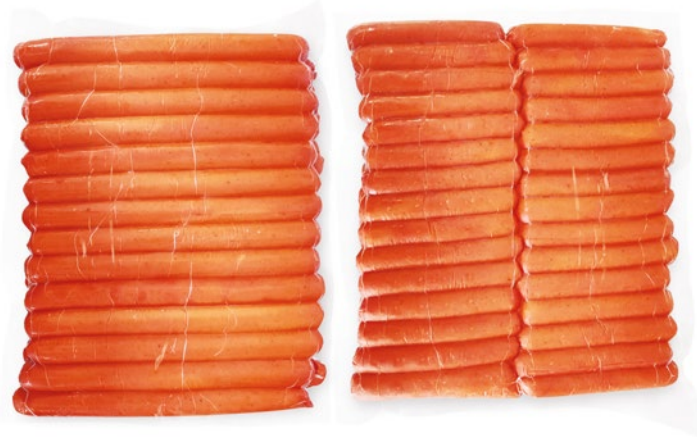
Pacote de aprox. 2,400Kg (salsicha de 13 cm)
Pacote de aprox. 2,200Kg (salsicha de 23cm)

Validade: 1 ano congelada

Armazenamento: Congelado a -12°

Peso individual por salsicha aprox. 90g

Peso individual por salsicha aprox. 45g



SEM GLÚTEN · PARA ASSAR OU COZINHAR · NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA · IDEAL PARA LANCHES · NÃO CONTÉM CMS · IDEAL PARA APERITIVO · COZIDA E DEFUMADA ARTESANALMENTE

Opção com aprox. 3 kg congelada

Peso individual por salsicha aprox. 70g

Peso individual por salsicha aprox. 180g

Salsicha *(Bock Vermelha)*

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (23,4%), fécula de mandioca, sal, pimenta branca, açúcar, canela, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservante INS 250, corantes naturais: INS 120 e INS 160b.

Venda por peso / Pacote de aprox. 3 kg congelado (salsicha de 8 cm e 23 cm) / Pacote de aprox. 250g resfriado (salsicha de 8 cm)

Validade: 45 dias resfriada | 1 ano congelada

Armazenamento: 300g: resfriada entre 0°C e 7°C 3kg: congelada a -12°

SEM GLÚTEN · PARA ASSAR OU COZINHAR · NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA · SEM CORANTES · NÃO CONTÉM CMS · IDEAL PARA APERITIVO · NÃO CONTÉM CONSERVANTES · CONTÉM LACTOSE

Opção com aprox. 3 kg congelada

Peso individual por salsicha aprox. 70g

Peso individual por salsicha aprox. 180g

Salsicha *(Bock Branca)*

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (23,1%), leite, sal, vinagre, cebolinha, pimenta branca, açúcar, salsa, canela, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300.

Venda por peso / Pacote de aprox. 3 kg congelado (salsicha de 8 cm e 23 cm) / Pacote de aprox. 250g resfriado (salsicha de 8 cm)

Validade: 45 dias resfriada | 1 ano congelada

Armazenamento: 300g: resfriada entre 0°C e 7°C 3kg: congelada a -12°

Cozida em água

Linguiças Para Churrasco

LINGUIÇAS PARA CHURRASCO

COM PEDAÇOS DE QUEIJO
SEM GLÚTEN
BEM TEMPERADO
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE COLÁGENO
NÃO CONTÉM CARRAGENA
TEMPEROS NATURAIS
CONTÉM LACTOSE

SEM GLÚTEN
BEM TEMPERADO
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE COLÁGENO
NÃO CONTÉM CARRAGENA
TEMPEROS NATURAIS

Linguiça com Pimentão

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (14,1%), pimentão, sal, chimichuri, pimenta preta, açúcar, manjerona, noz moscada, antioxidantes: INS 316 e INS 300, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii e INS 450i, realçador de sabor INS 621, corante natural INS 120, conservante INS 250.

Peso líquido 450g | Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

Linguiça com Queijo

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (13,8%), queijo, sal, pimenta preta, açúcar, manjerona, noz moscada, antioxidantes: INS 316 e INS 300, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii e INS 450i, realçador de sabor INS 621, corante natural INS 120, conservante INS 250. Alérgicos: Contém derivados de leite.

Peso líquido 450g | Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

SEM GLÚTEN
SEM CORANTES
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE COLÁGENO
NÃO CONTÉM CARRAGENA
TEMPEROS NATURAIS

Linguiça Campeira

Ingredientes: Carne suína, água (9,7%), sal, alho, pimenta preta, manjerona, açúcar, alecrim, noz moscada, antioxidantes: INS 316 e INS 300, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii e INS 450i, conservante INS 250.

Peso líquido 450g
Pacote de aprox. 5Kg. | Validade: 45 dias

Armazenamento: 450g: resfriada entre 0°C e 7°C
5kg: resfriada entre 0°C e 7°C

SEM GLÚTEN
SABOR SUAVE
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE COLÁGENO
NÃO CONTÉM CARRAGENA
TEMPEROS NATURAIS

Linguiça de Pernil Suíno

Ingredientes: Pernil suíno, toucinho suíno, água (14,6%), sal, pimenta preta, manjerona, açúcar, antioxidantes: INS 316 e INS 300, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii e INS 450i, realçador de sabor INS 621, corante natural INS 120, conservante INS 250.

Peso líquido 500g
Pacote de aprox. 5Kg. | Validade: 45 dias

Armazenamento: 500g: resfriada entre 0°C e 7°C
5kg: resfriada entre 0°C e 7°C.

Nova Embalagem
Novo Rótulo

Frios

- SEM GLÚTEN
- NÃO CONTÉM CONSERVANTES
- ALTO % COLÁGENO
- CONTÉM MIÚDOS
- IDEAL PARA APERITIVO
- COZIDA EM ÁGUA
- TEMPEROS NATURAIS

- SEM GLÚTEN
- NÃO CONTÉM CONSERVANTES
- ALTO % COLÁGENO
- CONTÉM MIÚDOS
- IDEAL PARA APERITIVO
- COZIDA EM ÁGUA
- TEMPEROS NATURAIS

Morcela Branca *Vácuo*

Ingredientes: Pele suína, miúdos de suíno (coração, fígado, rim e língua), carne suína, água (9%), cebola, cebolinha verde, sal, pimenta preta, manjerona, alecrim, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Validade: 45 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

Morcela Vermelha *Vácuo*

Ingredientes: Pele suína, miúdos de suíno (coração, língua e rim), sangue, toucinho suíno, carne suína, cebola, cebolinha verde, sal, pimenta preta, manjerona, alecrim, alho, antioxidante INS 300.

Venda por peso | Validade: 45 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

Galantina

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (8,3%), sal, fécula de mandioca, pimenta branca, açúcar, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Venda por peso | Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- IDEAL PARA LANCHES
- IDEAL PARA APERITIVO
- GOURMET
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA NEM CMS
- BAIXO % DE GORDURA
- COZIDA EM ÁGUA

Fiambre com Picles

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (19%), cenoura, pimentão, fécula de mandioca, sal, cebola, pimenta branca, açúcar, noz moscada, manjerona, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii e INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, corante natural INS 120, conservante INS 250.

Venda por peso | Peça com aprox. 3kg

Ideal para fatiar | Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- TEXTURA MACIA
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA NEM CMS
- IDEAL PARA LANCHES
- CONTÉM PIMENTÃO
- IDEAL PARA APERITIVO
- CONTÉM CENOURA
- COZIDO EM ÁGUA

- SEM GLÚTEN
- ALTO % COLÁGENO
- PRONTO PARA CONSUMO
- IDEAL PARA APERITIVO
- BEM TEMPERADO
- TEMPEROS NATURAIS

Geleia Suína

Ingredientes: Pele suína, carne suína, miúdo suíno (língua suína), fressura suína, água (14,4%), vinagre, cebola, cebolinha, sal, pimenta preta, manjerona, cominho, açúcar, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, corante natural INS 120, conservante INS 250.

Venda por peso bisnaga aprox. 400g | Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- BAIXO % DE CONSERVANTES
- SABOR SUAVE
- IDEAL PARA HAMBÚGUER E BOLINHO
- CARNE SUÍNA

Massa de Linguiça

Opção frescal e Opção defumada

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, sal, água (0,5%), açúcar, pimenta branca, alho, corante natural INS 120, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Pacote de aprox. 2Kg | Validade: 45 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

Nova Embalagem
Novo Rótulo

Fatiados Resfriados

FATIADOS RESFRIADOS

- SEM GLÚTEN
- IDEAL PARA LANCHES
- IDEAL PARA APERITIVO
- BAIXO % DE GORDURA
- DEFUMADO ARTESANALMENTE

Salame *Fatiado*

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, sal, aromas naturais de alho e pimenta, açúcar, maltodextrina, pimenta, noz moscada, pimenta preta, aroma idêntico ao natural de cravo, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 316, conservantes: INS 250 e INS 251, acidulante INS 757, corante natural INS160c.

Peso líq. 150g | Peso líq. 1Kg | Validade: 120 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- SEM CORANTES
- SABOR SUAVE
- TEXTURA MACIA
- GOURMET
- IDEAL PARA APERITIVO
- TEMPEROS NATURAIS
- DEFUMADA ARTESANALMENTE

Copa *Fatiada*

Ingredientes: Sobrepaleta suína, sal, açúcar, pimenta preta, noz moscada, canela, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Peso líq. 100g | Peso líq. 1Kg | Validade: 120 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA
- NÃO CONTÉM CMS
- IDEAL PARA LANCHES
- COZIDA E DEFUMADA ARTESANALMENTE

Mortadela Italiana *Fatiada*

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (21,6%), sal, pimenta branca, açúcar, alho, noz moscada, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, corante natural INS 120, conservante INS 250.

Peso líq. 150g | Peso líq. 1Kg | Validade: 75 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

- SEM GLÚTEN
- SEM CORANTES
- MAIS CARNE
- GOURMET
- 100% CARNE SUÍNA
- DEFUMADO ARTESANALMENTE

Bacon Fatiado

Original da Barriga

Ingredientes: Barriga suína sem osso com pele, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservantes: INS 250 e INS 251.

Peso líq. 200g | Peso líq. 1Kg | Validade: 120 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

FATIADOS RESFRIADOS

SEM GLÚTEN · SEM CORANTES · NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA · IDEAL PARA APERITIVO · SABOR SUAVE · 100% CARNE SUÍNA

LEVE DE SAL · IDEAL PARA LANCHES · BAIXO % DE GORDURA · TEXTURA MACIA · COZIDO E DEFUMADO ARTESANALMENTE

Lombo Suíno Defumado *Fatiado*

Ingredientes: Lombo suíno, sal, açúcar, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250, antioxidante INS 300.

Peso líq. 150g | Peso líq. 1Kg

Validade: 90 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

SEM GLÚTEN · SEM CORANTES · NÃO CONTÉM CMS · NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA

100% CARNE SUÍNA · GOURMET · COZIDA E DEFUMADA ARTESANALMENTE

Linguiça Calabresa Cozida e Defumada *Calabresa Original Fatiada*

Ingredientes: Carne suína, água (19%), sal, vinho, açúcar, pimenta calabresa, especiarias naturais, aroma natural de especiarias, estabilizante INS 451i, antioxidante INS 316, realçador de sabor INS 621, conservante INS 250.

Peso líq. 150g | Peso líq. 1Kg

Validade: 75 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

FATIADOS RESFRIADOS

SEM GLÚTEN | IDEAL PARA LANCHES | TEXTURA MACIA | NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA NEM CMS

CONTÉM CENOURA | CONTÉM PIMENTÃO | COZIDO EM ÁGUA

Fiambre com Picles *Fatiado*

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (19%), cenoura, pimentão, fécula de mandioca, sal, cebola, pimenta branca, açúcar, noz moscada, manjerona, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii e INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, corante natural INS 120, conservante INS 250.

Peso líq. 150g | Peso líq. 1Kg

Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriado entre 0°C e 7°C

SEM GLÚTEN | IDEAL PARA LANCHES | GOURMET | NÃO CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA NEM CMS

IDEAL PARA APERITIVO | BAIXO % DE GORDURA | COZIDA EM ÁGUA

Galantina *Fatiada*

Ingredientes: Carne suína, toucinho suíno, água (8,3%), sal, fécula de mandioca, pimenta branca, açúcar, estabilizantes: INS 451i, INS 452i, INS 450iii, INS 450i, realçador de sabor INS 621, antioxidante INS 300, conservante INS 250.

Peso líq. 150g | Peso líq. 1Kg

Validade: 60 dias

Armazenamento: Resfriada entre 0°C e 7°C

Nova Embalagem
Novo Rótulo

Torresmo e Banha

TORRESMO E BANHA

Torresmo

Ingredientes: Toucinho suíno sem pele, sal, pimenta preta, antioxidante INS 300, realçador de sabor INS 621.

Peso líquido: 150g

Validade: 45 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN

TEXTURA MACIA

SEM PELE

SEM GLÚTEN

IDEAL PARA LANCHES

LEVE DE SAL

TEXTURA DE PATÊ

TEMPEROS NATURAIS

Torresmo Moído

Ingredientes: Toucinho suíno sem pele, cebola, sal, cebolinha verde,pimenta preta, antioxidante INS 300, realçador de sabor INS 621.

Peso líquido: 300g

Validade: 60 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

Banha

Ingredientes: Gordura suína.

Peso líquido: 1Kg/3Kg/10Kg

Validade: 150 dias

Armazenamento: Temperatura ambiente

SEM GLÚTEN

SEM ANTIOXIDANTES

NÃO CONTÉM CONSERVANTES

100% PURA

Carne Suína

CARNE SUÍNA

OPÇÃO TEMPERADA
SEM OSSO
OPÇÃO FATIADA

Lombo Suíno

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Pernil Suíno com Pele

Com e Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA
OPÇÃO SERRADA

OPÇÃO TEMPERADA
OPÇÃO SERRADA

Paleta Suína com Pele

Com e Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Bife de Pernil

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

CARNE SUÍNA

OPÇÃO TEMPERADA

Pernil Suíno em Cubos

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Pernil Suíno sem Pele

Com e Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

OPÇÃO SERRADA

Paleta Suína sem Pele

Com e Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

OPÇÃO SERRADA

Bisteca Suína com Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

OPÇÃO SERRADA

CARNE SUÍNA

OPÇÃO TEMPERADA
OPÇÃO SERRADA

Bisteca Suína sem Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Costela Suína sem Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA
OPÇÃO SERRADA

OPÇÃO TEMPERADA
OPÇÃO SERRADA

Costela Suína com Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Sobrepaleta Suína

Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO FATIADA
OPÇÃO TEMPERADA

CARNE SUÍNA

Espinhaço Suíno

Venda por peso | Pacotes aprox. 1 Kg

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Filezinho Suíno

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

OPÇÃO TEMPERADA

Picanha Suína

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Joelho com Pele

Com e Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

OPÇÃO SERRADA

CARNE SUÍNA

Língua Suína

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C | Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Coração Suíno

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C | Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Fígado Suíno

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C | Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Rim Suíno

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C | Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Toucinho Suíno

Com e Sem Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

CARNE SUÍNA

OPÇÃO SERRADA

OPÇÃO SALGADA

Pés Suínos

Venda por peso:
Pacote de aprox. 5kg
Pacote de aprox. 1kg (congelado)

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Rabo Suíno

Venda por peso:
Pacote de aprox. 5kg
Pacote de aprox. 1kg (congelado)

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO SERRADA

OPÇÃO SALGADA

OPÇÃO SERRADA

OPÇÃO SALGADA

Orelha Suína

Venda por peso:
Pacote de aprox. 5kg
Pacote de aprox. 1kg (congelado)

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Pele Suína

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO TEMPERADA

Barriga Suína

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

CARNE SUÍNA

OPÇÃO TEMPERADA

Costela Suína com Pele

Sem Osso

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Cabeça Suína

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

OPÇÃO SEM OSSO

OPÇÃO TEMPERADA

Leitão Inteiro

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Carne congelada a -12°

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Meia Carcaça Suína com Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Meia Carcaça Suína sem Pele

Venda por peso

Carne resfriada entre 0°C e 7°C

Após aberto: manter entre 0°C e 7°C

Fricar®

Desde 1991

47 **3382-2047** | fricar@fricar.com.br
Rua Machado de Assis, 705 | Bairro Fritz Lorenz
89120-000 | Timbó | Santa Catarina

www.**fricar**.com.br

/fricaralimentos