



ALIMENTOS  
**LOANDA**



[www.fecularialoanda.com.br](http://www.fecularialoanda.com.br)

## MISSÃO

Oferecer a nossos clientes produtos de excelente qualidade com a participação e comprometimento de nossos colaboradores e fornecedores de forma sustentável.

## VISÃO

Ser reconhecida nacionalmente como empresa modelo pela qualidade e pelos processos inovadores na produção de derivados da mandioca, bem como pela ética e responsabilidade de seus colaboradores.

## VALORES

- Responsabilidade
- Comprometimento
- Inovação
- Competência
- Competitividade ética
- Sustentabilidade
- Segurança no Trabalho
- Parceria e Respeito



# NOSSA HISTÓRIA

A Alimentos Loanda iniciou sua trajetória de sucesso em 1994, na cidade de Loanda, Paraná. Nos últimos 26 anos alcançou o crescimento necessário para levar os produtos LOANDA para todo o Brasil e outros países.

No início a capacidade de moagem era de 150 toneladas dia. Atualmente a Alimentos Loanda processa 400 toneladas de mandioca dia e tem um parque fabril de 24.000 m<sup>2</sup> com capacidade para produzir fécula de mandioca, tapioca, polvilho doce, polvilho azedo granulado, polvilho azedo em pó e dextrina, gerando mais de 1.500 empregos diretos e indiretos.

Nossa empresa conta com uma equipe capacitada e multidisciplinar que faz da Fecularia Loanda uma empresa dinâmica, ágil e TRANSPARENTE nos seus negócios.

Nestes 20 anos de existência a ALIMENTOS LOANDA trabalha e tem como princípio a QUALIDADE na fabricação de seus produtos, comprometimento, profissionalismo, transparência, criatividade e respeito aos seus clientes e colaboradores.





# MEIO AMBIENTE

A Alimentos Loanda tem grande preocupação com o meio ambiente. Por isso tem se dedicado entre o equilíbrio Ambiental e Crescimento Industrial. Implantamos medidas importantes como a Fertirrigação com a água da mandioca, Biodigestor (para uso de biogás), além de termos Reserva Legal e Eucalipto. Essas são algumas ações que Alimentos Loanda vem desenvolvendo para contribuir com a preservação do meio ambiente.





# QUALIDADE

Os produtos fabricados pela Alimentos Loanda trazem a Segurança para seus clientes que prezam pela QUALIDADE dos seus produtos. Todos os processos de fabricação são acompanhados por profissionais capacitados e treinados.

- Fazemos testes microbiológico e microscópico, físico química diariamente.
- Seguimos rigorosamente todas as normas do Ministério da Agricultura.
- Garantimos sabor, aroma e consistência constantes e uniformes ao nossos produtos



# ONDE ESTAMOS?

## Regiões de Atuação

- Paraná
- Santa Catarina
- Rio Grande do Sul
- São Paulo
- Rio de Janeiro
- Espírito Santo
- Minas Gerais
- Bahia
- Distrito Federal
- Goiás
- Mato Grosso do Sul
- Mato Grosso
- Tocantins
- Piauí
- Maranhão
- Ceará
- Pará
- Amazonas
- Rondônia





## FÉCULA DE MANDIOCA

**Ideal para tapioca e pão de queijo**

A fécula Loanda é o amido extraído das raízes da mandioca. Também conhecida como goma ou polvilho, a Fécula de Mandioca Loanda tem inúmeras utilizações por diferentes indústrias, como a alimentícia, farmacêutica e têxtil. Outro diferencial é que nosso produto é 100% natural e saudável.

### APLICAÇÃO

Indústria alimentícia:

Tapiocas - bolos - bolachas - tortas - pudins - pães de queijo - frios e seus derivados - Embutidos Frigoríficos - Indústria cervejeira - Indústria de sorvetes - Alimentos congelados - Creme confeiteiro - Produtos Lácteos

Indústria química:

Indústria têxtil - Embalagens biodegradáveis- Indústria de papéis

Indústria de colas- Malto dextrinas- Indústria siderúrgica

Indústria de tintas- Indústria de cosméticos- Xarope de Glicose



**25kg/1kg**





## MIX DE PÃO DE QUEIJO

Polvilho especial para pão de queijo

O Mix de Pão de Queijo Loanda é uma mistura de fácil preparo, com qualidade reconhecida e com um sabor incomparável que agrada até os paladares mais exigentes, Resulta em produtos com alto padrão de qualidade.

Benefícios de Mix de Pão de Queijo Loanda

- SABOR CASEIRO
- ALTO RENDIMENTO
- FÁCIL PREPARO
- APÓS ASSADO SUA TEXTURA FICA MACIA POR DENTRO E MUITO CROCANTE POR FORA



**25kg/1kg/ 500g**





# TAPIOCA

Massa pronta para preparo

A tapioca Hidratada Loanda serve como um alimento à base de mandioca. Não contém glúten e pode ser utilizada de diversas formas. Basta adicionar uma quantidade razoável para cobrir o fundo de uma frigideira antiaderente e aguardar alguns minutos para que a tapioca se junte. Em seguida virar e rechear com a que deseja.

A Tapioca Hidratada Loanda combina com recheios doces e salgados, além de ser muito rápido de preparar. Por ser natural é muito saudável pois não contém, Glutén e Lactose.



## TAPIOCA TRADICIONAL



## TAPIOCA FIT

1kg, 500g



# TAPIOCA

## TIPO EXPORTAÇÃO

A Tapioca Granulada Loanda são grãos esféricos e regulares. Usada no preparo de doces como cuscuz, pudins, bolos e cremes. Excelente pela qualidade e bom gosto. No mercado apresentamos diferentes Granulometria (tamanhos diferente dos grãos) além de embalagens de 1kg, 25kg e 50kg .

**50kg, 25kg, 1kg**





## POLVILHO AZEDO

**Loanda**

O Polvilho Azedo Loanda é ainda um produto com característica artesanal, apresentado de forma granulada e com muita qualidade, A principal propriedade do polvilho azedo granulado é a expansão.

Os cuidados durante o processamento definem a qualidade final do polvilho. O polvilho azedo é o amido modificado mais consumido no Brasil. A extensão de seu consumo por todo país se deve a uma de suas principais aplicações, a elaboração do pão de queijo e biscoito de polvilho

**25kg/1kg**



## Lodex

### DESCRIÇÃO

- Produto obtido pela reação termoquímica da fécula de mandioca através de processo tecnológico adequado.
- Fabricação de cerâmica refratária, como aglomerante, conferindo resistência a verde.
- Fabricação de adesivos vegetais e sintéticos.
- Utilizado na tintura de machos em fundição.
- Colagem de sacos de papel, tubos e tubetes de papel, fibra-lata, gomagem de selos e abas de envelope.
- Indústria de alimentos: encapsulante de aromas e essências, conservas de carnes e embutidos, cremes para recheios, pudins, sopas e bebidas instantâneas.
- Indústria química: fabricação de adesivos vegetais e sintéticos.
- Indústria farmacêutica: drageamento de comprimidos.
- Aplicação na cobertura de minérios, para evitar o arraste eólico no transporte.
- Laminação e acoplamento de papel micro ondulado e cartão duplex.
- Fabricação de adesivos vegetais à base de água.
- Fabricação de tubos, tubetes e fibra-lata.
- Fechamento de caixas de papelão.
- Colagem de pastilhas cerâmicas.
- Colagem de sacos de papel multifolhados.





## POLVILHO DOCE

### APLICAÇÃO

- Bolachas
  - Pão de queijo
  - Bolos
  - Biscoitos
- 
- Não contém glúten
  - Fácil de Preparar
  - Embalagens de 1kg e 25kg

### DESCRIÇÃO

• Produto amiláceo obtido pela fermentação natural da fécula de mandioca através de processo tecnológico adequado.

**25kg/1kg**





POLVILHO AZEDO

**Natural**

O Polvilho Azedo Natural, também conhecido como Polvilho Azedo industrial ou Pó é um tipo modificado por processo de fermentação, apresentando características particulares e com qualidade garantida. É utilizado para diversos fins culinários, como o preparo da massa para o pão-de-queijo e biscoitos. Garantimos o padrão de crescimento nas suas receitas.

Por ser considerado um amido modificado ele adquire a propriedade de expansão que outros amidos nativos não têm. Essa expansão permite seu uso na fabricação de biscoitos de polvilho e pão de queijo.

**25kg/1kg**





AV. BRASIL, S/Nº - FONE- FAX (44)3425-3553  
EMAIL: vendas@fecularialoanda.com.br  
[www.fecularialoanda.com.br](http://www.fecularialoanda.com.br)