



Desde 1957, o Moinho Régio leva qualidade e tradição para a mesa dos brasileiros. Com as marcas Badotti, Campesina, Vitoriosa e Superiore, construímos uma história baseada em confiança, evolução e compromisso com o mercado de alimentos.

Nosso portfólio reúne opções para diferentes perfis de consumidores e aplicações, oferecendo variedade e praticidade para compor o mix de produtos no varejo.



FARINHAS DE TRIGO PANIFICÁVEIS

Farinhas desenvolvidas para alto desempenho em panificação, com excelente força e padronização.



ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
Cinzas base seca Máx.....0,60 a 0,65%
Color. minolta L*.....91,00 a 91,60
Falling number Mínimo 280 s

Panificação Badotti

Farinha para longa fermentação e pães de massa doce. Garante alta absorção e excelente rendimento, otimizando a competitividade do seu processo.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
25 KG	SACARIA	7896348903089	-	5x10-50	1.250 kg
50 KG	SACARIA	7896348904116	-	3x7-21	1.050 kg

NCM 1101.00.10

Prazo de Validade: 120 dias



ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
Cinzas base seca Máx.....0,60 a 0,65%
Color. minolta L*.....92,30 a 92,90
Falling number Mínimo 280 s

Máxima Badotti

Farinha ideal para longa fermentação, pão francês congelado e pães de massa doce. Extraída de farinhas mais claras, oferece alta estabilidade e força para resultados consistentes.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
25 KG	SACARIA	7896348903157	-	5x10-50	1.250 kg

NCM 1101.00.10

Prazo de Validade: 120 dias

PANIFICÁVEIS



ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
Cinzas base seca Máx.....0,60 a 0,65%
Color. minolta L*.....92,30 a 92,90
Falling number Mínimo 280 s

Panificação Superiore

Farinha ideal para longa fermentação, pão francês congelado e pães de massa doce. Extraída de farinhas mais claras, oferece alta estabilidade e força para resultados consistentes.

Estabilidade 15 minutos
Força "W" 200 a 350 cm² x 10 -4 J
Relação P/L 0,80 a 2,00

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
25 KG	SACARIA	7896348903157	-	5x10-50	1.250 kg
50 KG	SACARIA	7896348903119	-	3x7-21	1.050 kg

NCM 1101.00.10

Prazo de Validade: 120 dias



ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
Cinzas base seca Máx.....0,75 a 0,80%
Color. minolta L*.....90,80 a 91,40
Falling number Mínimo 250 s

Panificação Campesina

Farinha ideal para curta fermentação e panificação em geral (pães de hambúrguer, hot dog e massas doces). Oferece alta absorção e rendimento para resultados consistentes.

Estabilidade 8 minutos
Força "W" mínimo 280 cm² x 10 -4 J
Relação P/L 0,60 a 1,50

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
25 KG	SACARIA	7896348903218	-	5x10-50	1.250 kg
50 KG	SACARIA	7896348904307	-	3x7-21	1.050 kg

NCM 1101.00.10

Prazo de Validade: 120 dias



ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
Cinzas base seca Máx.....0,75 a 0,80%
Color. minolta L*.....90,80 a 91,40
Falling number Mínimo 250 s

Panificação Vitoriosa

Farinha ideal para curta fermentação e panificação em geral (pães de hambúrguer, hot dog e massas doces). Oferece alta absorção e rendimento para resultados consistentes.

Estabilidade 8 minutos
Força "W" mínimo 280 cm² x 10 -4 J
Relação P/L 0,60 a 1,50

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
25 KG	SACARIA	7896348903188	-	5x10-50	1.250 kg
50 KG	SACARIA	7896348903171	-	3x7-21	1.050 kg

NCM 1101.00.10

Prazo de Validade: 120 dias

TRADIÇÃO & QUALIDADE



FALE COM NOSSO TIME DE ESPECIALISTAS E DESCUBRA O PRODUTO IDEAL PARA SUA APLICAÇÃO

Cascavel-PR

(45) 3220 7900

Anápolis-GO

(62) 3314 0247

Cuiabá-MT

(65) 3667 8007



moinhoregio.com.br



LINHA

DOMÉSTICA & PROFISSIONAL



FARINHAS DE TRIGO
USO DOMÉSTICO

Produtos versáteis para receitas
do dia a dia, oferecendo
qualidade e praticidade.



FARINHAS DE TRIGO
TIPIFICADAS

Produtos desenvolvidos para aplicações
específicas, garantindo praticidade e
melhor resultado.



Badotti Pastel

Farinha indicada para pastéis, macarrão caseiro, lasanhas e massas em geral.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
5x5 KG	PLÁST.	7896348904109	17896348904106	6x8=48	1.200 kg
5x5 KG	PAPEL	7896348904321	17896348904328	10x5=50	1.250 kg

NCM 1101.00.10 Prazo de Validade: 150 dias



Badotti Pizza

Farinha indicada para pizza e salgados em geral.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
5x5 KG	PLÁST.	7896348904079	17896348904076	6x8=48	1.200 kg
5x5 KG	PAPEL	7896348904314	17896975295268	10x5=50	1.250 kg

NCM 1101.00.10 Prazo de Validade: 150 dias



Badotti Uso Geral

Farinha indicada para utilização na fabricação de bolos, pães,ucas e biscoitos.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
5x5 KG	PLÁST.	7896348904123	27896348904127	10x5=50	1.250 kg

NCM 1101.00.10 Prazo de Validade: 150 dias



LINHA DE
MASSAS

Massas que unem qualidade,
praticidade e o sabor que o
consumidor procura.



Macarrão Badotti
Espaguete (Sêmola)

Extremamente versátil e pode ser usado em diversas receitas, tanto simples quanto mais elaboradas.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
20x400 G	PLÁST.	7896348904281	17896348904284	12x12=144	1.152 kg

NCM 1902.19.00 Prazo de Validade: 365 dias



Macarrão Vitoriosa
Espaguete (Semolado)

Qualidade e ótimo custo-benefício, pode ser usado em diversas receitas, tanto simples quanto mais elaboradas.

UNID.	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
20x400 G	PLÁST.	7896348904291	17896348904298	12x12=144	1.152 kg

NCM 1902.19.00 Prazo de Validade: 365 dias

LINHA DE
BISCOITOS

Produtos com excelente
potencial de giro, consumo diário
e zero lactose.



Biscoito Salgado
Sabor Cream Cracker

CAIXA	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
20x330 G	PLÁST.	7898975295322	17898975295329	7x10=70	338 kg
NCM 1905.31.00			Prazo de Validade: 365 dias		



Biscoito Doce
Sabor Leite

CAIXA	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
20x330 G	PLÁST.	7898975295339	17898975295336	7x10=70	338 kg
NCM 1905.31.00			Prazo de Validade: 365 dias		



Biscoito Doce
Sabor Maisena

CAIXA	EMB.	EAN	GTIN / DUN14	PALLET LxA=T	PESO TOTAL
20x330 G	PLÁST.	7898975295346	17898975295343	7x10=70	338 kg
NCM 1905.31.00			Prazo de Validade: 365 dias		