



Com sólida tradição na moagem de grãos, o Moínho Régio une a excelência do trigo do Mercosul à força do milho do Centro-Oeste brasileiro. Nossa localização estratégica, próxima aos maiores produtores nacionais e internacionais, garante matéria-prima de alta qualidade. Do campo para abastecer seu negócio, entregamos farinhas de trigo e derivados de milho com a confiança que só décadas de experiência podem oferecer.



PRODUTOS DE MILHO

Nossos derivados de milho são matérias-primas versáteis para a indústria alimentícia, sendo amplamente utilizados na fabricação de snacks (extrusados, salgadinhos), cereais matinais, biscoitos, bolos, cremes, sopas, polentas, massas, pratos prontos, ingredientes para panificação, ração animal, além de serem aplicados como adjuntos em processos cervejeiros e em outras formulações industriais que buscam as características únicas do milho.

Produtos Disponíveis em:



25 kg / 50 kg



Big Bag

800 / 1.250 kg



Utilizado como matéria-prima na produção de pipocas expandidas (doces e salgadas).

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 5,60 mm | Peneira 3,5 | Mín. 95%
- Prato | Fundo | Máx. 5%



Utilizado como matéria-prima para produção de farinhas de milho do tipo biju (fecularias), de cereais matinais e outros. Além de ser usado pelas empacotadoras de Canjica Munguza.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 5,660 mm | Peneira 3 | Máx. 25%
- 4,000 mm | Peneira 5 | Máx. 90%
- 2,800 mm | Peneira 7 | Máx. 5%

PRODUTOS DE MILHO



Utilizado como matéria-prima para indústrias de laminação (flocos/flocão), empacotadoras, ração animal e outros.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 2,00 mm | Peneira 10 | Máx. 0%
- 1,40 mm | P. 14 | Entre 50 a 90%
- 1,18 mm | Peneira 16 | Máx. 15%
- 0,85 mm | Peneira 20 | Máx. 5%
- Prato | Fundo | Máx. 1%



Utilizado como matéria-prima para indústrias de laminação (flocos/flocão), culinária diversa (colorau), snacks, empacotadoras, moagem, ração animal e outros.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 2,00 mm | Peneira 10 | Máx. 0%
- 1,40 mm | P. 14 | Entre 50 a 90%
- 1,18 mm | Peneira 16 | Máx. 15%
- 0,85 mm | Peneira 20 | Máx. 5%
- Prato | Fundo | Máx. 1%



Utilizado como matéria-prima para indústrias de ração animal, cereais matinais, culinária diversa, snacks, empacotadoras, moagem e outros.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 1,400 mm | Peneira 14 | Zero
- 1,180 mm | Peneira 16 | Máx. 15%
- 0,850 mm | P. 20 | Entre 45 a 60%
- 0,710 mm | P. 25 | Entre 20 a 35%
- 0,600 mm | Peneira 30 | Máx. 5%
- 0,425 mm | Peneira 35 | Máx. 3%
- Prato | Fundo | Máx. 1%

PRODUTOS DE MILHO



Utilizado como matéria-prima para preparação snacks extrusados.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 1,180 mm | Peneira 14 | Máx. 0,5%
- 0,850 mm | Peneira 20 | Máx. 3%
- 0,710 mm | P. 24 | Entre 10 a 30%
- 0,600 mm | P. 28 | Entre 15 a 40%
- 0,425 mm | P. 35 | Entre 20 a 40%
- 0,300 mm | Peneira 50 | Máx. 3%
- Prato | Fundo | Máx. 0,5%



Utilizado como matéria-prima para indústria na produção de snacks extrusados, biscoitos, sopas, cereais matinais, coloríficos, molhos, temperos, glúten free, empacotadoras e outros.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 1,180 mm | Peneira 14 | Máx. 0,5%
- 0,850 mm | Peneira 20 | Máx. 3%
- 0,710 mm | P. 24 | Entre 10 a 30%
- 0,600 mm | P. 28 | Entre 15 a 40%
- 0,425 mm | P. 35 | Entre 20 a 40%
- 0,300 mm | Peneira 50 | Máx. 3%
- Prato | Fundo | Máx. 0,5%



Utilizado como matéria-prima para indústria na produção de snacks extrusados, biscoitos, sopas, cereais matinais, coloríficos, molhos, temperos, glúten free, empacotadoras e outros.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS
- Umidade: Máx. 13%
- Teor de óleo: Máx. 1,5%
- Proteína bruta: Min. 7%
- Fibra bruta: Máx. 1%
- Amido: Min. 80%

GRANULOMETRIA
- 0,500 mm | Peneira 35 | Máx. 10%
- 0,425 mm | Peneira 40 | Máx. 15%
- 0,250 mm | P. 60 | Entre 40 a 55%
- 0,150 mm | P. 100 | Entre 10 a 25%
- Prato | Fundo | Entre 15 a 30%

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





A MELHOR MATÉRIA
PRIMA PARA SUA
INDUSTRIA



GARANTIA DE ALIMENTO
SEGURO E MÁXIMA
PERFORMANCE INDUSTRIAL



DESENVOLVIMENTO
COM FOCO NO
CLIENTE



LOGÍSTICA
COM ENTREGA
ESPECIALIZADA



NEGOCIAÇÃO DESCOMPLICADA
E DIRETA, CONTRATOS, SPOT,
POSSIBILIDADE DE FIXAÇÃO.

FARINHAS DE TRIGO PANIFICÁVEIS

Desenvolvidas a partir de grãos de trigo com alta estabilidade, força e qualidade. Proveniente das regiões de cultura com maior aptidão para trigos melhoradores. O processo de moagem visa extrair 2 tipos de farinha, uma baseado em moagem inteira e outra privilegiando a extração do centro do grão, para resultar em uma farinha mais clara e pura.



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.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,60 a 0,65%
Color. minolta L*	92,30 a 92,90
Falling number Mínimo	280 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 15 minutos
Alveografia:	Força "W" 250 a 350 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,80 a 2,00



Panificação Badotti

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

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,60 a 0,65%
Color. minolta L*	91,00 a 91,60
Falling number Mínimo	280 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 11 a 18 minutos
Alveografia:	Força "W" 250 a 300 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 1,50 a 3,00

PANIFICÁVEIS



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.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,60 a 0,65%
Color. minolta L*	92,30 a 92,90
Falling number Mínimo	280 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 15 minutos
Alveografia:	Força "W" 200 a 350 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,80 a 2,00



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.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,75 a 0,80%
Color. minolta L*	90,80 a 91,40
Falling number Mínimo	250 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 8 minutos
Alveografia:	Força "W" mínimo 280 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,60 a 1,50



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.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,75 a 0,80%
Color. minolta L*	90,80 a 91,40
Falling number Mínimo	250 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 8 minutos
Alveografia:	Força "W" mínimo 280 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,60 a 1,50

FARINHAS DE TRIGO INDUSTRIAIS

Desenvolvidas a partir de uma seleção de grãos nacionais e importados e processos de moagem controlados, garantindo a fabricação de farinhas alta qualidade e padronização para as mais diversas aplicações na indústria alimentícia.



Farinha de Trigo Pastificio

Farinha indicada para fabricação de massas secas e pães congelados.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,45 a 0,55%
Color. minolta L*	93,00
Falling number Mínimo	250 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade Mínimo 15 minutos
Alveografia:	Força "W" Mínimo 250 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 1,5 a 3,0

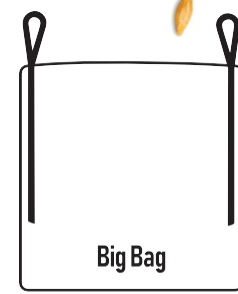
Farinhas de Trigo Disponíveis em:



Granel



Ráfia
25 kg / 50 kg



Big Bag

800 / 1.250 kg

INDUSTRIAIS



Farinha de Trigo Multi Uso I

Farinha indicada para fabricação de massas secas, produtos de panificação geral e bolos.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,55 a 0,65%
Color. minolta L*	92,00 a 92,50
Falling number Mínimo	280 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 8,0 a 14,0 minutos
Alveografia:	Força "W" Mínimo 240 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 1,5 a 3,0



Farinha de Trigo Multi Uso II

Farinha indicada para fabricação de massas secas, produtos de panificação geral e bolos.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,65 a 0,75%
Color. minolta L*	91,20 a 91,80
Falling number Mínimo	240 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 6,0 a 12,0 minutos
Alveografia:	Força "W" Mínimo 230 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,70 a 1,50



Farinha de Trigo Industrial I

Farinha indicada para fabricação de massas secas, produtos de panificação geral, bolos, biscoito fermentado (Cream Cracker) e biscoitos em geral.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,75 a 0,85%
Color. minolta L*	90,50 a 91,0
Falling number Mínimo	230 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade Máximo 10,0 minutos
Alveografia:	Força "W" Mínimo 230 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L Mínimo 0,9

INDUSTRIAIS



Farinha de Trigo Industrial II

Aplicação: Farinha desenvolvida para aplicação em biscoito fermentado (Cream Cracker), semi doce, e biscoitos em geral.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,90 a 1,10%
Color. minolta L*	89,50 a 90,15
Falling number Mínimo	215 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade Máximo 9,0 minutos
Alveografia:	Força "W" Mínimo 240 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L Mínimo 1,0



Farinha de Trigo Biscoito

Produto indicado para a fabricação de biscoitos doces em geral.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	0,90 a 1,00%
Color. minolta L*	88,50 a 89,50
Falling number Mínimo	180 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade Máximo 8,0 minutos
Alveografia:	Força "W" Máximo 250 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,50 a 1,50



Farinha de Trigo Integral

Ideal para a fabricação de pão francês, pão baguete, pão caseiro, pão de forma entre outros.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade Máximo	15,0%
Cinzas base seca Máx.	2,5%
Falling number Mínimo	250 s

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS	
Farinografia:	Estabilidade 2 a 8 minutos
Alveografia:	Máximo 180 a 300 cm ² x 10 -4 J
Alveografia:	Relação P/L 0,50 a 1,5

NUTRIÇÃO ANIMAL



Farelo de Trigo

O farelo de trigo é obtido através da extração de moagem do grão do trigo, rico em fibras vegetais, contem proteína e carboidratos, que é residual da farinha de trigo.

Subproduto destinado especialmente para ração animal.



Farinha Ração

Farinha produzida a partir de grãos selecionados garantindo excelentes produtos tecnicamente equilibrados.

Produto destinado à alimentação animal utilizado em longa escala nas mais variadas formulações de rações.



Gérmen de Milho

Gérmen de granulometria farelada, com alto teor de óleo obtido a partir da degerminação de milho integral selecionado.

Subproduto destinado especialmente para ração animal e extração de óleo vegetal de milho.

Produtos Disponíveis em:



Granel



Ráfia
25 kg / 50 kg



Big Bag
800 / 1.250 kg