

# Friolack<sup>®</sup>

Indústria de Laticínios



Nossos  
*Produtos*

Você  
já pensou na  
**SUA**  
Receita da  
*Felicidade?*

# O significado de felicidade

É diferente, individual e  
construída dia a dia.  
Assim como os produtos  
Friolack, que estão presentes  
nos momentos de felicidade.

*No churrasco com amigos,  
almoço em família,  
jantar romântico ou  
lanche das crianças.*

São momentos assim que  
precisam ser eternizados.  
Eles têm a medida certa,  
a receita da felicidade.

## Os ingredientes?

Amor

Confiança

Carinho

Momento família

E *isso* você encontra  
nos **produtos Friolack.**

Porque Friolack é assim...

Você tem a *receita*

Nós os *ingredientes*



## NOSSA HISTÓRIA

**Tudo começou em 1991**, quando o agricultor Delcio Roque Giacomini resolveu trocar a atividade de produção de grãos pela comercialização de queijo artesanal. Ele comprava queijos nas cidades de Carazinho, Chapada, Nova Boa Vista e Santo Antônio do Planalto para revender em Porto Alegre. Acreditando neste sonho, Seu Delcio adquiriu um caminhão câmara fria para fazer suas viagens. Com o crescimento das vendas, sua vontade de crescer e qualificar seu produto falou mais alto e, com espírito arrojado, resolveu investir na industrialização de queijos.

Assim, **em 2001, fundou a Friolack** em Arroio Bonito (distrito de Não-Me-Toque/RS), iniciando uma pequena produção com apenas 10 colaboradores.

O cuidado com a qualidade dos produtos fizeram com que a empresa logo conquistasse os consumidores, surgindo a necessidade de aumentar a produção.

Em outubro de 2005, a Friolack mudou-se para o município de Chapada/RS, onde pôde ampliar a produtividade, fabricando uma linha mais ampla de queijos.

Atualmente, os filhos do Seu Delcio: Rodrigo, Cristiano e Rafael administram a empresa com mais de 170 colaboradores, abastecida por produtores de leite da região, e tendo como combustível um novo sonho: ter o seu queijo reconhecido como o melhor do Brasil.

## AMPLIAÇÃO

Em dezembro de 2016, após projeto de ampliação, a matriz opera com capacidade produtiva de 200.000 litros/dia. Nesta nova etapa foram lançadas no mercado novidades para encher a mesa dos clientes com tudo que a Friolack tem de melhor.

# Queijo Mussarela



O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.  
\* Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

A Friolack está presente no dia a dia da sua família com o sabor irresistível que todo mundo ama.

Deixe seu dia mais feliz e sua receita deliciosa com queijo mussarela Friolack.

**Ingredientes:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lácteo e Sorbato de Potássio.  
**Alérgicos:** CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

## Inteiro

≈ 4,7 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor <-> Comprimento da peça: 48 cm

7898951352339

### Embalagem de compra

Altura: 200 mm  
Largura: 200 mm  
Comp.: 475 mm  
Peso: 18,8 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 4,7 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUNT4 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352336  
Caixa • Qtd. de unidades: 4 • Qtd. de kgs: 18,8 kg

## Inteiro

≈ 4 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352575

### Embalagem de compra

Altura: 210 mm  
Largura: 280 mm  
Comp.: 390 mm  
Peso: 19,7 kg

### Embalagem de venda

Altura: 130 mm  
Largura: 110 mm  
Comp.: 280 mm  
Peso: 4 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUNT4 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352572  
Caixa • Qtd. de unidades: 5 • Qtd. de kgs: 19,5 kg

## Inteiro

≈ 2,3 kg

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352018

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 23 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 215 mm  
Peso: 2,3 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUNT4 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352015  
Caixa • Qtd. de unidades: 10 • Qtd. de kgs: 23 kg

## Fracionado

≈ 430 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352285

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 18,9 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 35 mm  
Peso: 430 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUNT4 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352282  
Caixa • Qtd. de unidades: 44 • Qtd. de kgs: 18,9 kg

# Queijo Mussarela



O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.  
\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Você sabia que o Queijo Mussarela surgiu na Itália e inicialmente era fabricado com leite de búfala? Isso mesmo. A aceitação no mercado foi tão grande que em seguida o leite de vaca tomou o lugar, ampliando a produção.

Com uma textura macia, é utilizado em uma grande variedade de receitas, principalmente em sanduíches e pizzas, pela facilidade em que ele derrete quando exposto ao calor.

## Fatiado Interfolhado

2 kg

7898951352025

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 16 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 215 mm  
Peso: 2 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352022  
Caixa • Qtd. de unidades: 8 • Qtd. de kgs: 16 kg

Validade: 120 dias

## Fatiado Interfolhado

1 kg

7898951352612

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 16 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 200 mm  
Comp.: 45 mm  
Peso: 1 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352619  
Caixa • Qtd. de unidades: 16 • Qtd. de kgs: 16 kg

## Fatiado Interfolhado

400 g

7898951352636

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 16 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 45 mm  
Peso: 400 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352633  
Caixa • Qtd. de unidades: 40 • Qtd. de kgs: 16 kg

## Fatiado

150 g

7898951352629

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 13,10 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 12 mm  
Peso: 150 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 80 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352626  
Caixa • Qtd. de unidades: 84 • Qtd. de kgs: 12,6 kg

Validade: Com Interfolhado: 120 dias | Sem Interfolhado: 80 dias

# Queijo Prato

O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2015/2016 e 2018.  
O segundo melhor queijo do Brasil em 2016.  
O terceiro melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.  
\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

O queijo prato possui este nome, pois até 1960 era produzido em formato cilíndrico e chato semelhante a um prato. É o segundo queijo mais consumido no Brasil.



**Ingredientes:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Corante de Uruçum, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Fermento Lático, Nitrato de Sódio e Sorbato de Potássio.  
**Alérgicos:** CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

## Inteiro

≈ 5 kg

! Deve ser pesado em presença do consumidor ↔ Comprimento da peça: 49 cm

7898951352346

### Embalagem de compra

Altura: 200 mm  
Largura: 200 mm  
Comp.: 500 mm  
Peso: 17 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 490 mm  
Peso: 5,5 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 9  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 7 • altura: 9

Total de caixas por pallet: 63

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352343

Caixa • Qtd. de unidades: 3 • Qtd. de kgs: 16,6 kg

## Inteiro

≈ 2,5 kg

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352049

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 20 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 250 mm  
Peso: 2,5 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5

Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352046

Caixa • Qtd. de unidades: 8 • Qtd. de kgs: 20 kg

## Fracionado

≈ 425 g

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352292

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 19 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 35 mm  
Peso: 425 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5

Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352299

Caixa • Qtd. de unidades: 44 • Qtd. de kgs: 19 kg

# Queijo Prato



O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2015/2016 e 2018.  
O segundo melhor queijo do Brasil em 2016.  
O terceiro melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.  
\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

O queijo prato possui este nome, pois até 1960 era produzido em formato cilíndrico e chato semelhante a um prato. É o segundo queijo mais consumido no Brasil.

## Fatiado Interfolhado

2 kg

7898951352056

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 16,4 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 210 mm  
Peso: 2 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352053  
Caixa • Qtd. de unidades: 8 • Qtd. de kgs: 16 kg

## Fatiado Interfolhado

1 kg

7898951352599

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 16 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 200 mm  
Comp.: 45 mm  
Peso: 1 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352596  
Caixa • Qtd. de unidades: 16 • Qtd. de kgs: 16 kg

## Fatiado Interfolhado

400 g

7898951352605

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 16 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 45 mm  
Peso: 400 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 60

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352602  
Caixa • Qtd. de unidades: 40 • Qtd. de kgs: 16 kg

## Fatiado

150 g

7898951352520

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 13,10 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 12 mm  
Peso: 150 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 80 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 60

DUN13 • (Cód. de barras da caixa): 1798951352527  
Caixa • Qtd. de unidades: 84 • Qtd. de kgs: 12,6 kg

Validade: Com Interfolhado: 120 dias | Sem Interfolhado: 80 dias

# Queijo Coalho



O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2016/2017/2019.  
\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

O Queijo Coalho da Friolack vem conquistando os brasileiros de todas as regiões. É um produto muito prático que pode ser consumido puro, assado ou tostado, além de ser bastante parecido em churrascos com amigos e familiares, servido como espetinho. Também é utilizado na culinária, em pratos típicos. E aí você pode abusar da imaginação.

**Ingredientes:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante e Sorbato de Potássio.  
**Alérgicos:** CONTEM LEITE, NÃO CONTEM GLÚTEN, CONTEM LACTOSE.

## Inteiro

≈ 2,5 kg

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352209

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 22 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 250 mm  
Peso: 2,5 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352206  
Caixa • Qtd. de unidades: 8 • Qtd. de kgs: 21,6 kg

## Fracionado

≈ 430 g

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352308

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 20 kg

### Embalagem de venda

Altura: 100 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 35 mm  
Peso: 430 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352305  
Caixa • Qtd. de unidades: 44 • Qtd. de kgs: 19 kg

## Palito

≈ 425 g

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352674

### Embalagem de compra

Altura: 230 mm  
Largura: 150 mm  
Comp.: 25 mm  
Peso: 18,5 kg

### Embalagem de venda

Altura: 220 mm  
Largura: 150 mm  
Comp.: 35 mm  
Peso: 425 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352671  
Caixa • Qtd. de unidades: 44 • Qtd. de kgs: -----



# Queijo Colonial

O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2018/2019.

\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.



**Ingredientes:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Sorbato de Potássio.  
**Alérgicos:** CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

## Embalado

≈ 1,2 kg

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352070

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 16 kg

### Embalagem de venda

Altura: 90 mm  
Largura: 135 mm  
Comp.: 135 mm  
Peso: 1,15 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352077  
Caixa • Qtd. de unidades: 14 • Qtd. de kgs: 16 kg

## Rotulado

≈ 1,2 kg

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352070

### Embalagem de compra

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 470 mm  
Peso: 15,4 kg

### Embalagem de venda

Altura: 90 mm  
Largura: 135 mm  
Comp.: 135 mm  
Peso: 1,1 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352077  
Caixa • Qtd. de unidades: 14 • Qtd. de kgs: 15,4 kg

# Queijo Colonial

O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2018/2019.

\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

Queijo de produção totalmente artesanal, para deixar água na boca de todos que amam essa iguaria.

Seu processo de maturação é o responsável por uma de suas características mais peculiares: casca amarelada, interior macio e sabor único.

Para que você possa desfrutar ainda mais nossos queijos, temos o queijo colonial temperado com orégano e ervas finas, que lhe conferem um sabor diferencial, para se apaixonar.



**Ingredientes:** Tradicional: Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Sorbato de Potássio.  
**Orégano:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Liofilizado de Orégano, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Sorbato de Potássio.  
**Ervas Finas:** Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Liofilizado de Ervas Finas, Coagulante, Corante de Urucum, Fermento Lácteo e Sorbato de Potássio.  
**Alérgicos:** CONTEM LEITE. NÃO CONTEM GLÚTEN. CONTEM LACTOSE.

## Meia Lua Tradicional

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352087

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 20 kg

### Embalagem de venda

Altura: 90 mm  
Largura: 670 mm  
Comp.: 135 mm  
Peso: 600 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5

Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352084

Caixa • Qtd. de unidades: 30 • Qtd. de kgs: 20 kg

## Meia Lua Orégano

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352186

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 250 mm  
Comp.: 400 mm  
Peso: 20 kg

### Embalagem de venda

Altura: 90 mm  
Largura: 670 mm  
Comp.: 135 mm  
Peso: 600 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5

Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352183

Caixa • Qtd. de unidades: 30 • Qtd. de kgs: 19 kg

## Meia Lua Ervas Finas

≈ 600 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352193

### Embalagem de compra

Altura: 230 mm  
Largura: 150 mm  
Comp.: 25 mm  
Peso: 20 kg

### Embalagem de venda

Altura: 90 mm  
Largura: 670 mm  
Comp.: 135 mm  
Peso: 600 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias (após maturação)

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5

Total de caixas por pallet: 50

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352190

Caixa • Qtd. de unidades: 30 • Qtd. de kgs: 19 kg

# Requeijão Cremoso

Ideal para dar cremosidade a receitas e recheios de massas, também utilizado para incrementar torradas, pães, bolachas, biscoitos e na culinária. É um produto verdadeiramente brasileiro, de consistência bem cremosa e paladar suave.

A Friolack possui 3 versões de requeijões: tradicional, sabor cheddar e light.

Para que todo mundo possa curtir e aproveitar essa experiência de sabor.



**Ingredientes: Tradicional:** Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Coalho e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Polifosfatos (Difosfato Tetrasódico, Polifosfato de Sódio, Trifosfato Pentassódico), Cloreto de Sódio, Difosfato de Sódio, Sorbato de Potássio e Nisina. **Light:** Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Coalho e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Amido de Mandioca, Proteínas de Soro de Leite, Difosfato de Sódio, Cloreto de Sódio, Sorbato de Potássio e Nisina. **Cheddar:** Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Coalho e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Polifosfatos (Difosfato Tetrasódico, Polifosfato de Sódio, Trifosfato Pentassódico), Condimento Preparado Sabor Cheddar (Queijo Cheddar em Pó, Amido de Milho, Glutamato Monossódico e Dióxido de Silício), Cloreto de Sódio, Difosfato de Sódio, Sorbato de Potássio e Nisina. **Alérgicos:** CONTÉM LEITE E DERIVADOS, NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM LACTOSE.

## Cheddar

180 g

7898951352452

### Embalagem de compra

Altura: 205 mm  
Largura: 231 mm  
Comp.: 306 mm  
Peso: 4,8 kg

### Embalagem de venda

Altura: 105 mm  
Largura: 75 mm  
Comp.: 75 mm  
Peso: 200 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 15 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 90

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352459  
Caixa • Qtd. de unidades: 24 • Qtd. de kgs: 4,8 kg

## Light

180 g

7898951352469

### Embalagem de compra

Altura: 200 mm  
Largura: 231 mm  
Comp.: 306 mm  
Peso: 4,8 kg

### Embalagem de venda

Altura: 105 mm  
Largura: 75 mm  
Comp.: 75 mm  
Peso: 200 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 15 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 90

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352466  
Caixa • Qtd. de unidades: 24 • Qtd. de kgs: 4,8 kg

## Tradicional

180 g

7898951352421

### Embalagem de compra

Altura: 200 mm  
Largura: 231 mm  
Comp.: 306 mm  
Peso: 4,8 kg

### Embalagem de venda

Altura: 105 mm  
Largura: 75 mm  
Comp.: 75 mm  
Peso: 200 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 15 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 90

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352428  
Caixa • Qtd. de unidades: 24 • Qtd. de kgs: 4,8 kg

# Mistura de Requeijão e Amido

Ideal para ser usado em várias receitas, em especial as que vão ao forno, pois sua consistência é mais firme mesmo quando levado a altas temperaturas.

As embalagens são de diferentes tamanhos para que possa ser utilizado da melhor forma, conforme a necessidade.



**Ingredientes: Mistura de Requeijão e Amido:** Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coalho e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Amido de Mandioca, Difosfato de Sódio, Cloreto de Sódio, Sorbato de Potássio e Nisina.  
**Mistura de Requeijão e Amido sabor Cheddar:** Massa Coalhada (Leite Pasteurizado, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Coalho e Fermento Lácteo), Creme de Leite, Amido de Mandioca, Difosfato de Sódio, Condimento Preparado Sabor Queijo Cheddar (Cloreto de Sódio, Queijo Cheddar em Pó, Amido de Milho, Glutamato Monossódico e Dióxido de Silício), Cloreto de Sódio, Corante de Urucum, Sorbato de Potássio e Nisina.  
**Alérgicos:** CONTÉM LEITE e DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

## Mistura de Requeijão e Amido

1,8 kg

7898951352483

### Embalagem de compra

Altura: 200 mm  
Largura: 270 mm  
Comp.: 350 mm  
Peso: 10,8 kg

### Embalagem de venda

Altura: 50 mm  
Largura: 150 mm  
Comp.: 620 mm  
Peso: 1,8 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 11 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 66

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352480  
Caixa • Qtd. de unidades: 6 • Qtd. de kgs: 10,8 kg

## Mistura de Requeijão e Amido

400 g

7898951352476

### Embalagem de compra

Altura: 160 mm  
Largura: 270 mm  
Comp.: 350 mm  
Peso: 12 kg

### Embalagem de venda

Altura: 20 mm  
Largura: 90 mm  
Comp.: 30 mm  
Peso: 400 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 11 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 66

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352473  
Caixa • Qtd. de unidades: 30 • Qtd. de kgs: 12 kg

## Mistura de Requeijão e Amido sabor Cheddar

1,8 kg

7898951352506

### Embalagem de compra

Altura: 200 mm  
Largura: 270 mm  
Comp.: 350 mm  
Peso: 10,8 kg

### Embalagem de venda

Altura: 50 mm  
Largura: 150 mm  
Comp.: 620 mm  
Peso: 1,8 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 11 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 66

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352503  
Caixa • Qtd. de unidades: 6 • Qtd. de kgs: 10,8 kg

## Mistura de Requeijão e Amido sabor Cheddar

400 g

7898951352490

### Embalagem de compra

Altura: 160 mm  
Largura: 270 mm  
Comp.: 350 mm  
Peso: 12 kg

### Embalagem de venda

Altura: 20 mm  
Largura: 90 mm  
Comp.: 30 mm  
Peso: 400 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 90 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 66

DUN13 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352497  
Caixa • Qtd. de unidades: 30 • Qtd. de kgs: 12,6 kg

# Ricota



O melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2018.  
O terceiro melhor queijo do Rio Grande do Sul em 2019.  
\*Organização julgadora: AGL Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios.

De origem italiana, a ricota é um queijo de massa mole, fresco e de baixo teor de gordura. Muito nutritiva e com pouco caloria. Isso porque sua produção, ao contrário da maioria dos queijos, é feita a partir do soro do leite. Isso lhe confere um alto teor de soroproteínas, que são em geral, mais nutritivas que as proteínas dos queijos normais.

O sabor é suave, fresco e delicado, ideal para ser saboreada pura, com mel ou em uma variedade de receitas doces ou salgadas.

Ingredientes: Soro de Leite, Cloreto de Cálcio e Ácido Láctico.  
Alérgicos: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

Sem Sal

≈ 200 g

Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352513

**Embalagem de compra**

Altura: 215 mm  
Largura: 225 mm  
Comp.: 215 mm  
Peso: 13 kg

**Embalagem de venda**

Altura: 30 mm  
Largura: 100 mm  
Comp.: 100 mm  
Peso: 200 g

**Informações para estocagem**

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 10 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 60 dias

Quantidade de caixas: base: 10 • altura: 5  
Total de caixas por pallet: 50

DUNT4 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352510  
Caixa • Qtd. de unidades: 56 • Qtd. de kgs: 13 kg

# Nata



Obtido do creme de leite fresco, é um produto ideal para o café da manhã, lanche e culinária em geral. Sua textura cremosa e um sabor levemente adocicado, é excelente para ser utilizada em diversas receitas, como doces e sobremesas.

Já imaginou um pãozinho com nata Friolack no seu lanche? Irresistível em todos os momentos.

**Ingredientes:** Creme de Leite Pasteurizado Padronizado e Estabilizante Carragena.  
**Alérgicos:** CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

## Pote

200 g

7898951352384

### Embalagem de compra

Altura: 175 mm  
Largura: 210 mm  
Comp.: 315 mm  
Peso: 2,4 kg

### Embalagem de venda

Altura: 63 mm  
Largura: 105 mm  
Comp.: 105 mm  
Peso: 200 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 5 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 10  
Vida útil: 55 dias

Quantidade de caixas: base: 15 • altura: 10  
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352381  
Caixa • Qtd. de unidades: 12 • Qtd. de kgs: 2,4 kg

Matéria gorda: 45%

## Pote

300 g

7898951352391

### Embalagem de compra

Altura: 175 mm  
Largura: 210 mm  
Comp.: 315 mm  
Peso: 3,6 kg

### Embalagem de venda

Altura: 85 mm  
Largura: 105 mm  
Comp.: 105 mm  
Peso: 300 g

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 5 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 7  
Vida útil: 55 dias

Quantidade de caixas: base: 15 • altura: 7  
Total de caixas por pallet: 105

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352398  
Caixa • Qtd. de unidades: 12 • Qtd. de kgs: 3,6 kg

Matéria gorda: 45%

## Balde

3,5 kg

! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352230

### Embalagem de compra

Altura: 190 mm  
Largura: 190 mm  
Comp.: 190 mm  
Peso: 3,5 kg

### Embalagem de venda

Altura: 190 mm  
Largura: 190 mm  
Comp.: 190 mm  
Peso: 3,5 kg

### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 5 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 6  
Vida útil: 55 dias

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352237

Matéria gorda: 45%

# Manteiga



Você sabia que a manteiga é o produto mais antigo dos laticínios?

Fabricada a partir de creme de leite de alta qualidade, a manteiga sem sal Friolack apresenta sabor e aroma inigualáveis.

De consistência pastosa a firme é a melhor opção para passar no pão, além de torradas, ou ainda para ser incorporada em diversas receitas deixando-as mais saborosas e cremosas.

Ingredientes: Creme de Leite Pasteurizado e Fermento Lático.  
Alérgicos: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM LACTOSE.

Pote (sem sal) **200 g**

7898951352414

#### Embalagem de compra

Altura: 175 mm  
Largura: 210 mm  
Comp.: 315 mm  
Peso: 2,4 kg

#### Embalagem de venda

Altura: 63 mm  
Largura: 105 mm  
Comp.: 105 mm  
Peso: 200 g

#### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 5 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 10  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 15 • altura: 10  
Total de caixas por pallet: 150

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352411  
Caixa • Qtd. de unidades: 12 • Qtd. de kgs: 2,4 kg

Caixa **≈ 4,5 kg** ! Deve ser pesado em presença do consumidor

7898951352117

#### Embalagem de compra

Altura: 240 mm  
Largura: 195 mm  
Comp.: 195 mm  
Peso: 4,5 kg

#### Embalagem de venda

Altura: 240 mm  
Largura: 195 mm  
Comp.: 195 mm  
Peso: 4,5 kg

#### Informações para estocagem

Temperatura mínima: 0 °C  
Temperatura máxima: 5 °C  
Empilhamento máx. de caixas: 5  
Vida útil: 120 dias

Quantidade de caixas: base: 30 • altura: 6  
Total de caixas por pallet: 180

DUN14 • (Cód. de barras da caixa): 17898951352114  
Caixa • Qtd. de unidades: 1 • Qtd. de kgs: 4,5 kg

# LANÇAMENTOS Friolack®



\*Queijo Provolone também disponível nas versões 1kg e 5kg.

# QUEIJOS premiados Friolack®



Medalha Ouro: Queijo Provolone, Queijo Coalho, Queijo Colonial e Queijo Mussarela.

Medalha Bronze: Ricota e Queijo Prato.



# Friolack<sup>®</sup>

Indústria de Laticínios

[friolack.com.br](http://friolack.com.br)

+55 54 4052 9228

Nos acompanhe nas redes sociais

 [/friolack](https://www.facebook.com/friolack)

 [/friolack](https://www.instagram.com/friolack)