



**MOINHO
VACARIA**

Industrial & Agrícola Ltda.

DESDE 1956

Nossa farinha tem mais carinho

30a Safra





O **Moinho Vacaria** iniciou suas atividades em **1956**, inaugurando o setor industrial de **Vacaria/RS**, onde atualmente realiza suas operações.

Com a estratégia de estar perto do mercado produtor de trigos panificáveis, o **Moinho Vacaria** sempre teve por premissa a **qualidade** de seus produtos, com ênfase na produção de farinhas e misturas voltadas ao uso **doméstico** e panificação **profissional**.

Atualmente possui uma nova unidade produtiva situada no distrito industrial de **Vacaria**, a qual possui tecnologia de ponta para recepção, armazenamento e moagem de trigo.

Com uma **grande capacidade** instalada de armazenamento de grãos e moagem mensal de trigo, **o Moinho Vacaria** prima pelo ágil atendimento às necessidades de seus clientes.

Com **sistemas de moagem modernos**, e tecnologia de última geração na manutenção da segurança alimentar, procura oferecer a seus clientes produtos com **garantia de qualidade e performance**.

Sistemas diferenciados como o insuflamento da área de moagem, plansifters de segurança em linha, e sistema de desinfestação em todas as linhas de farinhas, garantem **um produto extremamente seguro e confiável**. Com um laboratório de inspeção de trigos e padaria experimental, o **Moinho Vacaria** disponibiliza a seus clientes um **excelente e rigoroso padrão de farinhas**, destinadas a seus fins específicos.

A segregação de trigos, a rastreabilidade de lotes produzidos leva ao cliente a confiança necessária na performance de seus produtos, tanto nas linhas de farinhas e pré-misturas panificáveis, bem como nas linhas de farinha doméstica e industrial.





MOINHO VACARIA

Industrial & Agrícola Ltda.

Desde 1956

1956

INICIO DA MOAGEM

Em 1956, Joaquim Ting com muito empreendedorismo, fundou o Moinho Vacaria Ind. e Agrícola Ltda. Início de uma promissora história.

1997

CONSTRUÇÃO DA MOEGA

Em constante expansão, em 1997 tornou-se necessário a construção da moega de descarregamento da unidade matriz. Aos poucos o moinho se torna cada vez mais parte da história de Vacaria.

2014

AMPLIAÇÃO E MODERNIZAÇÃO FILIAL

Com um produto com a qualidade reconhecida já no mercado Sul e Sudeste do Brasil, foi necessário a modernização e uma nova ampliação da unidade industrial recém inaugurada. A aquisição de um novo diagrama duplicou aquilo que já era um grande volume de moagem. Assim o Moinho Vacaria passou a ser tornar um dos grandes moinhos do estado de Rio Grande do Sul.

2016

FILIAL SP e FINALIZAÇÃO DAS AMPLIAÇÕES

Já em 2016, a abertura de uma unidade em Santo André – SP, e aumento da capacidade de armazenagem de produto pronto, proporciona ao Moinho Vacaria trabalhar no mercado de varejo, crescendo exponencialmente o número de clientes finais atendidos. Cada vez mais se consolidando no Mercado nacional.

1980

AMPLIAÇÃO DA MOAGEM

Através da qualidade de seus produtos, em 1980 o mercado foi ficando grande. Tornou-se necessário a ampliação da produção, possibilitando um grande alcance do mercado de farinha doméstica.

2011

CONSTRUÇÃO FILIAL

Em forte crescimento, acompanhando um mercado em franca expansão no país, o Moinho Vacaria deu um grande passo na sua história. A Construção da nova unidade no distrito industrial triplicou a capacidade produtiva, e assim, possibilitou o moinho a alcançar o mercado do sudeste do país.

2015

CONSTRUÇÃO DOS SILOS DE ARMAZENAGEM

Aprimorando cada vez mais seu produto, torna-se necessário uma maior capacidade de armazenagem de grãos. Assim, a linearidade na qualidade do produto que já possui excelente qualidade, se torna uma característica crucial na conquista dos novos mercados.

www.moinhovacaria.com.br



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PANIFICAÇÃO PREMIUM		
CÓDIGO	85083		
EAN	7896490351127		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25kg		
PRAZO DE VALIDADE	120 dias		
UTILIZAÇÃO	Farinha pura enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada para panificação francês de longa fermentação de alta performance. Características de excelente craquelamento e miolo branco. Produto desenvolvido para panificação Gourmet e processos de pães congelados.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PREMIUM		
CÓDIGO	85084		
EAN	7896490351134		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação francês com processo de longa e curta fermentação de alta performance. Excelência em craquelância e cor clara de miolo. Desenvolvida para panificação Gourmet e processos de panificação congelado.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PANIFICAÇÃO NOBRE		
CÓDIGO	85051	86005	85081
EAN	7896490300507	7896490351073	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	BIG BAG
PESO LIQ.	25kg	25Kg	1.250Kg
PRAZO DE VALIDADE	120 dias	120 dias	120 dias
UTILIZAÇÃO	Farinha pura enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada para panificação francês de longa fermentação e alta performance. Características de excelente craquelamento e miolo branco.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA NOBRE		
CÓDIGO	85053	86003	
EAN	7896490300521	7896490300644	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	
PRAZO DE VALIDADE	90 dias	90 dias	
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação francês com processo de Longa e Curta fermentação de alta performance. Excelência em craquelância e cor clara de miolo.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PANIFICAÇÃO EXTRA		
CÓDIGO	85000	86004	85002
EAN	7896490300019	7896490351028	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	BIG BAG
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	1.250Kg
PRAZO DE VALIDADE	120 dias	120 dias	120 dias
UTILIZAÇÃO	Farinha pura enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada para panificação francês de longa fermentação e panificação industrial francês e congelados.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA EXTRA		
CÓDIGO	85018	86000	
EAN	7896490300194	7896490300606	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	
PRAZO DE VALIDADE	90 dias	90 dias	
UTILIZAÇÃO	Mistura especial para panificação francês com processo e Longa e Curta fermentação.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PANIFICAÇÃO SUPER		
CÓDIGO	85003	86006	85005
EAN	7896490300040	7896490300651	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	BIG BAG
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	1.250Kg
PRAZO DE VALIDADE	120 dias	120 dias	120 dias
UTILIZAÇÃO	Farinha pura enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada para panificação francês de curta fermentação e panificação industrial de forma, sanduíches e pães de hambúrguer, hot dog e pães de massa doce.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA SUPER		
CÓDIGO	85019	86001	
EAN	7896490300200	7896490300620	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	
PRAZO DE VALIDADE	90 dias	90 dias	
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação francês com processo de Curta fermentação.		

Boa Safra
DESDE 1956

PANIFICAÇÃO ESPECIAL

PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA MULTIPÃES		
CÓDIGO	85024		
EAN	7896490300255		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação de pães especiais, pizzas, bolos, hot dog e hambúrguer.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PÃO DOCE		
CÓDIGO	85047		
EAN	7896490300460		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação de pães de massa doce, cuja composição seja maior a 12% de açúcar.		

PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PÃO CENTEIO		
CÓDIGO	85043		
EAN	7896490300422		
EMBALAGEM	PAPEL		
PESO LIQ.	10Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação de pães de centeio. Produto destinado a padarias e pequenas indústrias de panificação.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PÃO INTEGRAL		
CÓDIGO	85026		
EAN	7896490300279		
EMBALAGEM	PAPEL		
PESO LIQ.	10Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial para panificação de pães integrais. Produto destinado a padarias e pequenas indústrias de panificação.		





PRODUTO	FARINHA DE TRIGO MARIA CLARA PANIFICAÇÃO		
CÓDIGO	85054		
EAN	7896490300538		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	120 dias		
UTILIZAÇÃO	Farinha pura enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada para panificação francês de longa fermentação e panificação industrial francês e congelados.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO MARIA CLARA		
CÓDIGO	85056		
EAN	7896490300552		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial destinada para panificação francês com processo e Longa e Curta fermentação.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO CISNE PANIFICAÇÃO		
CÓDIGO	85006		
EAN	7896490300071		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	120 dias		
UTILIZAÇÃO	Farinha pura enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada para panificação francês de longa fermentação e panificação industrial francês e congelados.		



PRODUTO	PRÉ-MISTURA DE FARINHA DE TRIGO CISNE		
CÓDIGO	85020		
EAN	7896490300217		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	90 dias		
UTILIZAÇÃO	Mistura especial para panificação francês com processo e Longa e Curta fermentação.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA TIPO 1 G		
CÓDIGO	85008	86012	85010
EAN	7896490300095	7896490351097	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	BIG BAG
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	1.250 Kg
PRAZO DE VALIDADE	120 dias	120 dias	120 dias
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada a fabricação de massas secas, folhados, salgados e produtos afins. Cor L mínima de 92,8 e Cinzas máxima de 0,50.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA TIPO 1 MASSA FRESCA		
CÓDIGO	85021		
EAN	7896490300224		
EMBALAGEM	RÁFIA		
PESO LIQ.	25Kg		
PRAZO DE VALIDADE	120 dias		
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada a fabricação de massas frescas e congeladas e produtos afins. Cor L mínima de 93,5 e Cinzas máxima de 0,48.		

Linha Industrial - Biscoitos

PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA TIPO 2 B		
CÓDIGO	85011	86021	85013
EAN	7896490300125	7896490351110	
EMBALAGEM	RÁFIA	PAPEL	BIG BAG
PESO LIQ.	25Kg	25Kg	1.250 Kg
PRAZO DE VALIDADE	120 dias	120 dias	120 dias
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 2, enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada a fabricação de biscoitos laminados, wafer, cream cracker e produtos afins. Cor L mínima de 89,5 e Cinzas máxima de 0,95.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA TIPO 2 BC		
CÓDIGO	85050	85060	
EAN	7896490300491		
EMBALAGEM	RÁFIA	BIG BAG	
PESO LIQ.	25Kg	1.250 Kg	
PRAZO DE VALIDADE	120 dias	120 dias	
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 2, enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada a fabricação de biscoitos caseiros e integrais e produtos afins. Cor L mínima de 88,5 e Cinzas máxima de 1,30.		

PRODUTO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BOA SAFRA DOMÉSTICA		
CÓDIGO	85028	85029	
EAN	7896490311015	7896490351011	
DUN	17896490351032	17896490351018	
EMBALAGEM	PAPEL	PAPEL	
PESO LIQ.	1 Kg	5 Kg	
PRAZO DE VALIDADE	180 dias	180 dias	
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada a utilização doméstica para confecção de pães caseiros,ucas, bolos, massas caseiras e produtos afins.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO BOA SAFRA PIZZA		
CÓDIGO	85082		
EAN	7896490351103		
DUN	17896490351100		
EMBALAGEM	PAPEL		
PESO LIQ.	5 Kg		
PRAZO DE VALIDADE	180 dias		
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, destinada a utilização industrial e doméstica para confecção de pizzas caseiras e industriais.		

Linha Doméstica Cisne

PRODUTO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL CISNE DOMÉSTICA		
CÓDIGO	85071	86072	85073
EAN	7896490351042	7896490351059	7896490351066
DUN	17896490351049	17896490351056	17896490351063
EMBALAGEM	PAPEL	PAPEL	PLÁSTICO
PESO LIQ.	1 Kg	5 Kg	1 Kg
PRAZO DE VALIDADE	180 dias	180 dias	180 dias
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, com aditivação, destinada a utilização industrial e doméstica para confecção de salgados, pizzas, pães caseiros e afins.		



PRODUTO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL CISNE AZUL		
CÓDIGO	85085		
EAN	7896490351141		
DUN	17896490351148		
EMBALAGEM	PAPEL		
PESO LIQ.	5 Kg		
PRAZO DE VALIDADE	180 dias		
UTILIZAÇÃO	Farinha de trigo TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem aditivação, destinada a utilização industrial e doméstica para confecção de salgados, pizzas, pães caseiros e afins.		

ÁREA DE ATUAÇÃO

Atuamos em diversos estados do Brasil, entre eles: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

O Knowhow da empresa acumula uma experiência significativa, baseada em uma ampla atuação em diversas regiões do Brasil.





**MOINHO
VACARIA**
Industrial & Agrícola Ltda.

Desde 1956

www.moinhovacaria.com.br

MOINHO MATRIZ

Rua Dr. Flores, 800
Centro – Vacaria
CEP: 95200-103
Fone: (54) 3511.1855
Fax: (54) 3511.1856

MOINHO FILIAL

Estrada Nery Bossardi, 675
Distrito Industrial – Vacaria
CEP: 95219-899

