Nacional

DESDE 1849

HÁ MAIS DE 170 ANOS A PRODUZIR
FARINHAS COM PAIXÃO.

MENU

MENU

A NOSSA HISTÓRIA

O NOSSO PROCESSO

A SUSTENTABILIDADE

A INOVAÇÃO

01 LINHA PANIFICAÇÃO

- FARINHAS CLÁSSICAS
- FARINHAS ESPECIAIS
- FARINHAS DE CENTEIO
- FARINHAS DE OUTROS CEREAIS

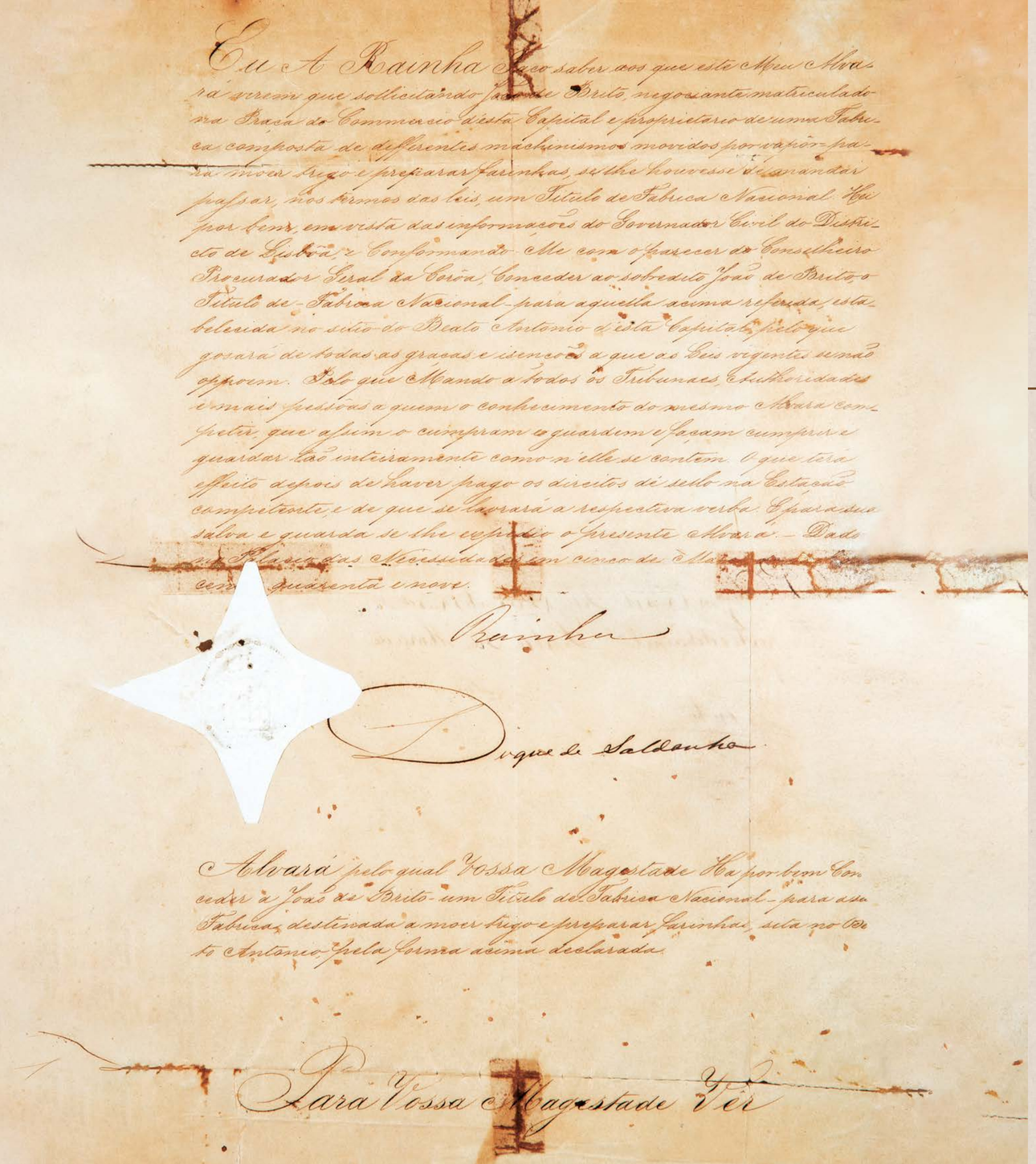
02 LINHA PASTELARIA

- FARINHAS CLÁSSICAS
- FARINHAS ESPECIAIS

03 OUTROS PRODUTOS

CENTRO TÉCNICO

SERVIÇO AO CLIENTE



Eu A Rainha Faço saber aos que este Alvará virem que sollicitando João de Brito negociante matriculado na Praça do Commercio d'esta Capital e proprietario de uma Fabrica composta de differentes machinismos movidos por vapor para moer trigo e preparar farinhas, se lhe houvesse de mandar passar nos termos das leis um Titulo de Fabrica Nacional. Ha por bem, em vista das informações do Governador Civil do Districto de Lisboa e Conformando-Me com o parecer do Conselheiro Procurador Geral da Coroa, Conceder ao sobredito João de Brito o Titulo de Fabrica Nacional para aquella acima referida, estabelecida no sitio do Beato Antonio d'esta Capital, pelo que gozará de todas as graças e isenções a que as Leis vigentes em não opporem. Pelo que Mando a todos os Tribunaes, Estabelecidos e mais pessoas a quem o conhecimento do mesmo Alvará competir, que assim o cumpram e guardem e façam cumprir e guardar tão inteiramente como n'elle se contem. O que terá effeito depois de haver pago os direitos de sello na Estação competente e de que se averbará a respectiva verba. E para sua saluo e guarda se lhe expedio o presente Alvará. — Dado na Secretaria das Necessidades em cinco de Outubro de mil oito centos e quarenta e nove.

Rainha

Duque de Saldanha

Alvará pelo qual Vossa Magestade Ha por bem Conceder a João de Brito um Titulo de Fabrica Nacional para sua Fabrica, destinada a moer trigo e preparar farinhas, esta no Beato Antonio pela forma acima declarada.

Para Vossa Magestade Ver

A NOSSA HISTÓRIA

Na Nacional produzimos farinhas com paixão há mais de 170 anos, criando relações fortes e duradouras com diferentes gerações de profissionais da panificação e pastelaria.

A nossa história tem início em 1849, quando, sob proposta do Duque de Saldanha, a Rainha D. Maria II, tendo em conta os relevantes serviços prestados à Nação, concede o alvará de autorização a João de Brito para a utilização da marca Nacional nos seus produtos.

Hoje, na Cerealis continuamos a colocar a mesma paixão na produção das nossas farinhas Nacional, conjugando a sabedoria de várias gerações de moleiros com a mais inovadora tecnologia na moenda de cereais cuidadosamente selecionados, oferecendo um portefólio alargado de farinhas para profissionais que procuram qualidade, consistência, inovação, segurança alimentar e serviço próximo e eficiente.

O NOSSO PROCESSO

Tudo começa no acompanhamento próximo e criterioso da evolução das melhores variedades de trigo, centeio e outros cereais produzidos pelos nossos parceiros selecionados.

Hoje, à entrada dos moinhos da Cerealis, os nossos moleiros utilizam um avançado sistema de classificação ótico integrado com um sistema de limpeza, o qual permite fazermos uma rigorosa seleção e limpeza do cereal utilizado no processo de moagem.

Os equipamentos de última geração e os inúmeros silos de cereais e de farinhas, suportam a produção e o armazenamento de lotes homogêneos, os quais são geridos por um sistema automático que garante, em tempo real, o controlo do processo e a total conformidade com todas as necessidades de rastreabilidade.

Em paralelo, a equipa de controlo de qualidade acompanha todo o processo, desde a receção do cereal, ao produto final, garantindo o cumprimento dos padrões mais exigentes de qualidade, obtendo assim farinhas Nacional estáveis e de alto desempenho.

CERTIFICAÇÃO
As nossas unidades industriais são certificadas segundo o referencial IFS Food (International Food Standard).

A SUSTENTABILIDADE

SUSTENTABILIDADE

Na Cerealis percorremos o nosso percurso tendo por base os princípios de desenvolvimento sustentável.

As farinhas da Nacional assumem este compromisso ao longo de toda a cadeia de valor – na utilização de matérias primas de origem e produção sustentável, na biodegradabilidade, utilizando exclusivamente materiais recicláveis e reduzindo massivamente a mancha de tinta nas nossas novas embalagens e, por fim, na eficiência produtiva graças à alta tecnologia que colocamos no processo e no desempenho energético.

A INOVAÇÃO

INOVAÇÃO

Na Cerealis investimos diariamente no desenvolvimento de novas farinhas Nacional, cada vez mais ajustadas às necessidades dos profissionais da panificação e pastelaria, explorando soluções através da seleção e mistura dos melhores ingredientes, procurando surpreender os nossos clientes com gamas de especialidades práticas, de qualidade e associadas às mais recentes tendências nutricionais.

As nossas equipas de Inovação e de moleiros, trabalham diariamente na melhoria contínua das farinhas que a Nacional vai colocando no mercado, tendo como grande objetivo oferecer farinhas cada vez mais estáveis e com um bom rendimento.

01 LINHA PANIFICAÇÃO

CELEBRAMOS O PÃO

Na Nacional oferecemos uma ampla seleção de farinhas criadas pelos nossos moleiros para atender às necessidades dos profissionais da panificação.

Com mais de 30 tipos de farinhas, a gama da Nacional foi desenhada para garantir a preparação de massas verdadeiramente únicas e com um bom desempenho.

O portefólio Nacional destinado à panificação é constituído por farinhas clássicas de trigo, especiais, de centeio e de outros cereais (arroz e milho).

FARINHAS CLÁSSICAS

A SIMPLICIDADE DE UM BOM PÃO

A receita da simplicidade - água, fermento, sal, farinha e muita paixão do profissional de panificação.

Com as farinhas clássicas da Nacional procuramos dar um contributo importante com uma alargada gama de qualidade, estável e com um rendimento constante.

FARINHA TRIGO TIPO 55

T55 E9

Farinha de trigo mais fina, mais branca, sem aditivos. Ideal para a produção de pão tradicional com miolo mais branco, essencialmente para processos de fermentação longa.

- PROTEÍNA: 10% ; W 160
- FARINHA DE TRIGO MAIS FINA, MAIS BRANCA E SEM ADITIVOS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10020071
- A GRANEL

FARINHA TRIGO TIPO 65

T65 E1

Farinha de trigo, sem aditivos, indicada para o fabrico de pão tradicional, essencialmente para processos de fermentação longa.

- PROTEÍNA: 9% ; W >110
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10030003
- SEM ADITIVOS, ESSENCIALMENTE PARA PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO LONGA.
- A GRANEL

T65 E2

Farinha de trigo, sem aditivos, com valor de proteína mais elevado resultado de uma correta seleção de trigos, indicada para todo o tipo de panificação.

- PROTEÍNA: 11% ; W 180 (160-200)
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10030027
- SEM ADITIVOS. COM VALOR DE PROTEÍNA MAIS ELEVADO, PARA TODO O TIPO DE PANIFICAÇÃO.
- A GRANEL

T65 E9 (PLUS)

Farinha de trigo, sem aditivos, com valor de proteína mais elevado resultado de uma correta seleção de trigos, para processos mais rigorosos e mais mecanizados.

- PROTEÍNA: 11,5% ; W 200 (180-220)
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10030022
- SEM ADITIVOS, COM VALOR DE PROTEÍNA MAIS ELEVADO, PARA PROCESSOS MAIS RIGOROSOS E MAIS MECANIZADOS.
- A GRANEL

FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO

CORRIGIDA E1

Farinha de trigo corrigida com ácido ascórbico e enzimas, indicada para todo o tipo de panificação.

- PROTEÍNA: 11%
- ENRIQUECIDA COM ÁCIDO ASCÓRBICO E ENZIMAS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10130008
- A GRANEL

CORRIGIDA E3 (PLUS)

Farinha de trigo corrigida com ácido ascórbico e enzimas, com elevado valor de proteína, resultado de uma correta seleção de trigos, adequando-se aos processos de fabrico mais exigentes.

- PROTEÍNA: 11,5%
- ERIQUECIDA COM ÁCIDO ASCÓRBICO E ENZIMAS, COM ELEVADO VALOR DE PROTEÍNA.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10130010
- A GRANEL

FARINHA MAGNÓLIA

CORRIGIDA E4

Farinha de trigo T55 corrigida com ácido ascórbico e enzimas, indicada para o fabrico de pão com miolo branco.

- PROTEÍNA: 11%
- FARINHA MAIS BRANCA, ENRIQUECIDA COM ÁCIDO ASCÓRBICO E ENZIMAS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10120001
- A GRANEL

FARINHA ESPECIAL FRIO

Farinha composta para panificação, com uma rigorosa seleção de melhorantes e de trigos para processos de fabrico exigentes, que podem ter fermentação retardada, permitindo que a massa suporte o frio até às 24h.

- SELEÇÃO DE MELHORANTES E DE TRIGOS PARA PROCESSOS DE FABRICO EXIGENTES.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA14040001
- A GRANEL

FARINHA MISTURA

COMPOSTA E6

Farinha composta de trigo e centeio. Uma receita tradicional, adequada ao fabrico de pão mistura em qualquer formato e adequada a qualquer processo. Fonte de fibra.

FARINHA DE TRIGO E CENTEIO. FONTE DE FIBRA.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA10290027

A GRANEL

FARINHA TRIGO TIPO 80

T80 E1

Farinha de trigo, sem aditivos, ligeiramente mais escura e adequada ao fabrico de pão tradicional.

- FARINHA DE TRIGO, SEM ADITIVOS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10040003
- A GRANEL

FARINHA INTEGRAL

T150 E1

Farinha de trigo integral, sem aditivos. Rica em fibra, indicada ao fabrico de pão integral.

- FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADITIVOS. RICA EM FIBRA.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10060003
- A GRANEL

T150 E2 (FINA)

Farinha de trigo integral, sem aditivos. Rica em fibra, indicada ao fabrico de pão integral. Casca mais fina.

- RICA EM FIBRA. CASCA MAIS FINA.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10060006
- A GRANEL

FARINHA TRIGO

T110 E2

Farinha de trigo, sem aditivos, proveniente da mistura de farinha de trigo mole e farinha de trigo duro. Ideal para o fabrico de pão com miolo e crosta dourada. Adequada ao fabrico de pães de diferentes formatos e fabrico tradicional.

SEM ADITIVOS, PROVENIENTE DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO MOLE E FARINHA DE TRIGO DURO.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA10050008

T110 E4

Farinha de trigo, sem aditivos, mais escura e com elevada quantidade de sêmea de trigo. Fonte de fibra. Ideal para o fabrico de pão Indiano e para o fabrico de pão integral.

MAIS ESCURA E COM ELEVADA QUANTIDADE DE SÊMEA DE TRIGO. FONTE DE FIBRA. SEM ADITIVOS.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA10050014

FARINHA TRIGO TIPO 110

T110 E1

Farinha de trigo, sem aditivos, mais escura e com elevada quantidade de sêmea de trigo. Fonte de fibra. Ideal para o fabrico de pão Indiano e para o fabrico de pão integral.

MAIS ESCURA E COM ELEVADA QUANTIDADE DE SÊMEA DE TRIGO. FONTE DE FIBRA. SEM ADITIVOS.

SACO 10 KG - CÓDIGO NA04060005

FARINHAS ESPECIAIS

IDEIAS CRIATIVAS PARA O SEU NEGÓCIO

Do encontro entre as farinhas selecionadas, diferentes cereais e ingredientes cuidadosamente preparados, surgiram as Especialidades Nacional, respondendo assim à crescente procura de farinhas práticas que ajudem os profissionais da panificação na preparação de uma oferta de pães inovadores, imaginativos, nutritivos e com valor acrescentado para o seu negócio.

FARINHA
PARA PÃO DE CENTEIO ESCURO

Farinha composta de trigo e centeio com melhorante. Uma receita adequada ao fabrico de pão de centeio muito escuro, tipo Baviera, com todo o sabor rústico, em qualquer formato e adequada a qualquer processo. Basta juntar água, sal e levedura.

FARINHA COMPOSTA DE TRIGO E CENTEIO COM MELHORANTE. BASTA JUNTAR ÁGUA, SAL E LEVEDURA.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA14020002

FARINHA PARA PÃO DE ÁGUA

Farinha composta de trigo, centeio e milho com melhorante, adequada ao fabrico de pão de água, com uma elevada absorção (90%). Basta juntar água, sal e levedura. Fonte de fibra.

ELEVADA ABSORÇÃO (90%). BASTA JUNTAR ÁGUA, SAL E LEVEDURA. FONTE DE FIBRA.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA14030003

FARINHA PARA PÃO DE MISTURA

Farinha composta de trigo e centeio com melhorante. Uma receita tradicional adequada ao fabrico de pão de mistura em qualquer formato e adequada a qualquer processo. Basta juntar água, sal e levedura. Fonte de fibra. Esta farinha distingue-se pela sua elevada absorção de água, mais de 80%, o que resulta numa maior rentabilidade e bom volume do pão.

ELEVADA ABSORÇÃO (MAIS DE 80%).
FONTE DE FIBRA

SACO 25 KG - CÓDIGO NA14030005

FARINHA PARA REGUEIFA

Farinha composta de trigo, com a correta seleção de trigos e melhorante, para o fabrico da tradicional regueifa, fofa com miolo branco e crosta dourada. Basta juntar água, sal e levedura.

- COM A CORRETA SELEÇÃO DE TRIGOS E MELHORANTE, PARA O FABRICO DA TRADICIONAL REGUEIFA.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA14030001
- A GRANEL

FARINHA PARA PÃO ALENTEJANO

T65 E16

Farinha de trigo, sem aditivos, proveniente da moenda de 100% trigo do Alentejo.

- 100% TRIGO DO ALENTEJO. SEM ADITIVOS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10030016
- A GRANEL

FARINHA PARA BROA DE MILHO AMARELA

Farinha composta de milho, trigo e centeio com melhorante adequada à produção de Broa de Milho Amarela. Esta farinha facilita o fabrico de Broa de Milho Amarela de uma forma muito simples, sem necessitar de escaldar a farinha de milho, mantendo todas as caraterísticas tradicionais. Basta juntar água, sal e levedura.

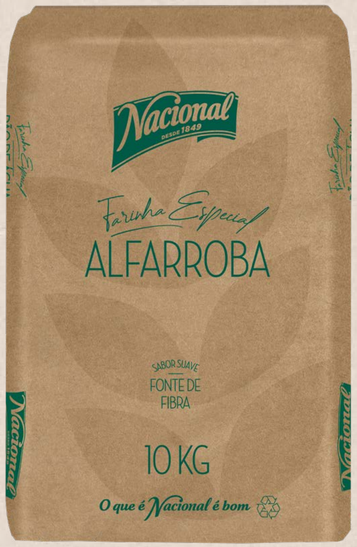
- NÃO NECESSITA DE ESCALDAR A FARINHA DE MILHO, MANTENDO TODAS AS CARATERÍSTICAS TRADICIONAIS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA14030007

FARINHA PARA BAGUETE

Farinha composta de trigo com melhorante adequada ao fabrico das originais Baguetes Francesas, com um processo direto ou no frio. As baguetes produzidas com esta farinha apresentam uma côdea estaladiça durante várias horas. Com a mesma farinha pode produzir a Baguete Tradicional e a Baguete Rústica.

- COM A MESMA FARINHA PODE PRODUZIR A BAGUETE TRADICIONAL E A BAGUETE RÚSTICA.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA14020003

SABOR SUAVE
FONTE DE FIBRA



FARINHA TRIGO E ALFARROBA

Farinha de trigo e alfarroba, sem melhorante, desenvolvida especialmente para o fabrico de pão de alfarroba, mas também utilizada no fabrico de bolos e biscoitos. Em diferentes formatos de pão, obtém-se uma crosta estaladiça, boa abertura e miolo fofo.

OBTÉM-SE PÃO COM UMA CROSTA ESTALADIÇA, BOA ABERTURA E MIOLO FOFO. SEM ADITIVOS.

SACO 10 KG - CÓDIGO NA04140011

FARINHA ESPELTA BRANCA

Farinha de espelta branca, sem aditivos. Com elevado valor de proteína e fonte de fibra.

- COM ELEVADO VALOR DE PROTEÍNA E FONTE DE FIBRA.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA12062001

FARINHA PARA PÃO DE FORMA

Farinha composta de trigo com melhorante, adequada ao fabrico de pão de forma saboroso, fofo e com volume. Mantém-se fresco durante cinco dias. Basta juntar água, sal e levadura.

PÃO DE FORMA MANTÉM-SE FRESCO DURANTE 5 DIAS.
CÔDEA DOURADA. MIOLO BRANCO E FINO.

SACO 10 KG - CÓDIGO NA04140010

FARINHA PARA PÃO DE SEMENTES

Farinha composta de trigo e centeio, com flocos de aveia e trigo, sementes de linhaça, milheto, girassol e papoila, com melhorante, adequada ao fabrico de pão de sementes de diferentes formatos. Basta juntar água, sal e levedura.

FARINHA COM 7 SEMENTES.

SACO 10 KG - CÓDIGO NA04140012

FARINHAS DE CENTEIO

SABORES INTENSOS E PÃES CONSISTENTES

A diversificada gama de farinhas de centeio da Nacional confere a densidade, frescura e a intensidade na produção de deliciosos pães de centeio.

FARINHA DE CENTEIO

T70 E1

Farinha 100% centeio com menor teor de casca. Sem aditivos.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA11010002

A GRANEL

T85 E1

Farinha 100% centeio com maior teor de casca. Sem aditivos.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA11020002

A GRANEL

FARINHA DE CENTEIO

T130 E1

Farinha 100% centeio, mais escura e com elevada percentagem de casca, sem aditivos. Mais rica em fibra. Ideal para misturar com farinha de trigo e originar um pão de mistura e integral.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA11030002 A GRANEL

T170 E1

Farinha integral 100% centeio, sem aditivos. Rica em fibra. Ideal para misturar com farinha de trigo e originar um pão de mistura e integral.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA11040002 A GRANEL

FARINHAS DE OUTROS CEREAIS

A VERSATILIDADE DO ARROZ E DO MILHO

Com a oferta da gama de farinhas de arroz e milho, na Nacional procuramos responder à versatilidade, criatividade e especificidades do negócio da panificação, cada vez mais inovador e diversificado.

FARINHA DE ARROZ

Farinha de arroz. Sem aditivos.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA12102003

FARINHA DE MILHO

MILHO BRANCO

Farinha de milho branco tradicional. Sem aditivos.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA12022003

MILHO AMARELO

Farinha de milho amarelo tradicional. Sem aditivos.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA12012003

02 LINHA PASTELARIA

A DOCE ALMA DAS FARINHAS DA NACIONAL

A linha de farinhas para a pastelaria nasce para responder às necessidades específicas dos profissionais do setor.

Esta gama especialmente desenvolvida para a pastelaria carateriza-se por farinhas especialmente equilibradas e constantes, cada uma caraterizada pela elasticidade certa, e todas pela sua fácil trabalhabilidade e rendimento.

FARINHAS CLÁSSICAS

ESCULTURAS DE SABOR

Uma gama de farinhas completa, calibrada e com caraterísticas específicas, para uma cuidada preparação de pastelaria diversificada - desde o mais recorrente às massas quebradas e lêvedas.

FARINHA TRIGO TIPO 55

T55 E1

Farinha mais fina, mais branca e sem aditivos. Ideal para a confeção de bolos, massas, tartes e biscoitos. Recomendada para dar um toque especial às receitas, tornando-as ainda mais deliciosas e requintadas.

- PROTEÍNA: 11% ; W 220 (200-250)
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10020003
- FARINHA MAIS FINA, MAIS BRANCA E SEM ADITIVOS.
- A GRANEL

T55 MÉDIA FORÇA E1

Farinha mais fina, mais branca, sem aditivos, com valor de proteína ligeiramente mais alto, resultado de uma correta seleção de trigos. Adequada ao fabrico de folhados e pastelaria que necessita de processos industriais mais rigorosos.

- PROTEÍNA: 12% ; W 260 (240-300)
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10020072
- FARINHA MAIS BRANCA, COM VALOR DE PROTEÍNA MAIS ALTO
- A GRANEL

T55 FORÇA E1

Farinha de trigo, sem aditivos, com elevado valor de proteína, resultado de uma correta seleção de trigos. Adequada a processos de fabrico mais rigorosos. Ideal para a produção de massas lêvedas num processo industrial.

- PROTEÍNA: 12,5% ; W >300
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10020073
- ELEVADO VALOR DE PROTEÍNA.
- A GRANEL

FARINHA TRIGO TIPO 65

T65 BOLACHA E6

Farinha de trigo extensível, sem aditivos, adequada ao fabrico de bolachas.

- FABRICO DE BOLACHAS.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10030042
- A GRANEL

T65 RISSÓIS E1

Farinha de trigo, sem aditivos, resultado de uma correta seleção de trigos, adequada ao fabrico de massa de rissóis estaladiços e crocantes.

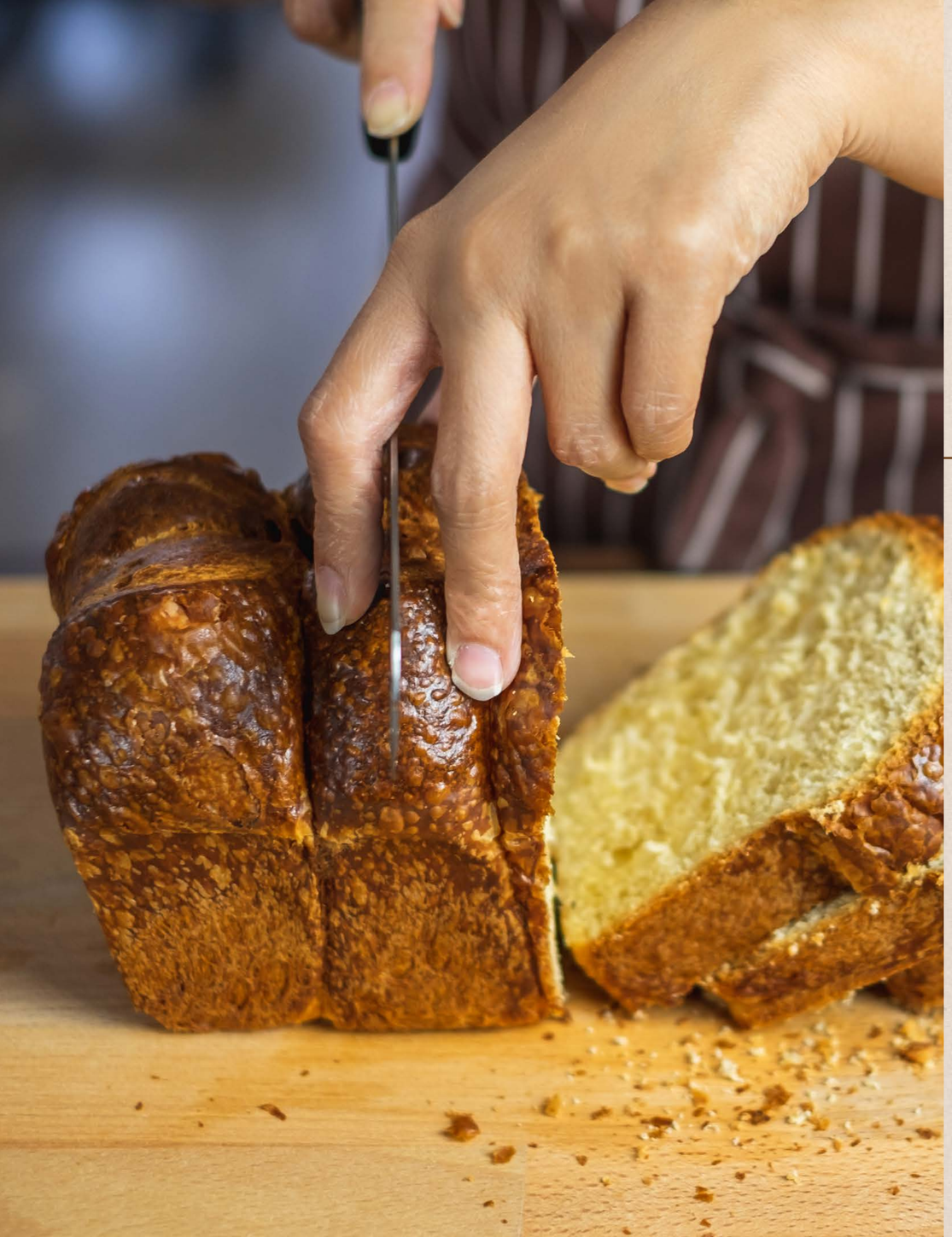
- SEM ADITIVOS, ADEQUADA AO FABRICO DE MASSA DE RISSÓIS ESTALADIÇOS E CROCANTES.
- SACO 25 KG - CÓDIGO NA10030024
- A GRANEL

FARINHA TRIGO

T45 E1

Farinha mais fina, mais branca e sem aditivos. Ideal para a confeção de bolos, massas, biscoitos, cremes e molhos.

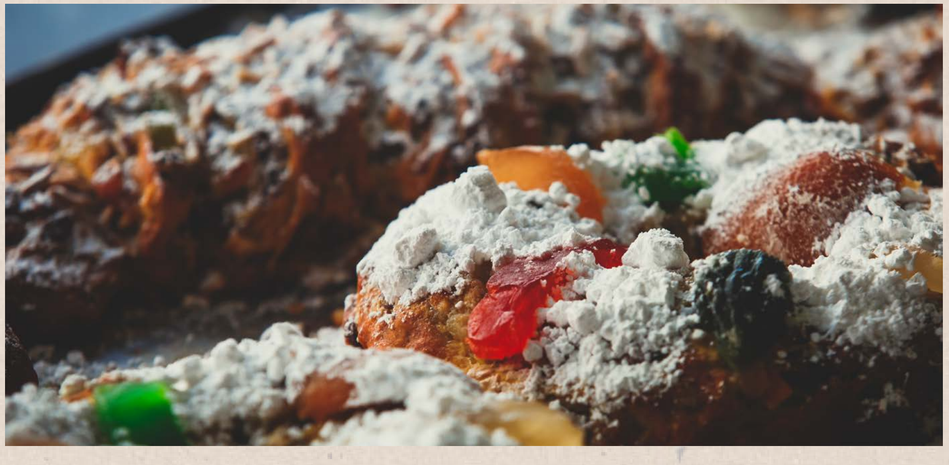
- **PROTEÍNA: 10%**
- **FARINHA MAIS FINA, MAIS BRANCA E SEM ADITIVOS.**
- **SACO 25 KG - CÓDIGO NA10010003**



FARINHAS ESPECIAIS

A MESTRIA DO PASTELEIRO

A última geração de farinhas especialmente concebidas para as necessidades dos mestres pasteleiros: a experiência, a investigação e inovadoras tecnologias de produção, garantem a máxima precisão, segurança e qualidade constante.



FARINHA PARA BRIOCHE

Farinha composta de trigo com melhorante e ingredientes ideais para o fabrico de brioche de elevada rentabilidade, fofo e de bom volume. Adequada ao fabrico de todo o tipo de massa brioche, até mesmo as que utilizam grandes quantidades de líquidos ou frutos. A adição de grodura e ovos é feita mediante a receita.

COM MELHORANTE E INGREDIENTES IDEAIS PARA O FABRICO DE BRIOCHE.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA14050001

FARINHA ESPECIAL COM FERMENTO

Farinha branca e fina, resultado de trigos e fermentos selecionados, indicada para a confeção de bolos altos e fofos, biscoitos e outros produtos de confeitaria e pastelaria.

TRIGOS E FERMENTOS SELECIONADOS.

SACO 25 KG - CÓDIGO NA14040003

FARINHA MÉDIA FORÇA PARA BOLO REI

T55 MÉDIA FORÇA E1

Farinha de trigo, sem aditivos, com elevado valor de proteína, resultado de uma correta seleção de trigos, para o fabrico de bolo rei, bolo rainha, panetones altos e deliciosos de acordo com a sua receita personalizada.

PROTEÍNA: 12% ; W 260 (240-300)

SACO 25 KG - CÓDIGO NA10020063

FABRICO DE BOLO REI, BOLO RAINHA, PANETONES ALTOS E DELICIOSOS.

03 OUTROS PRODUTOS

SÊMEAS, GÉRMEN, SÊMOLAS E OUTROS COMPLEMENTOS

Uma oferta complementar e diversificada para diferentes tipos de negócio.

SÊMEA DE TRIGO FINA E4

SACO 30 KG - CÓDIGO NA13100007

SÊMEA DE TRIGO GROSSA E5

SACO 30 KG - CÓDIGO NA13100006

GÉRMEN DE TRIGO

SACO 25 KG - CÓDIGO NA13600003

TRIGO INTEGRAL T3 E1

SACO 20 KG - CÓDIGO NA10090005

SÊMEA CENTEIO E1

SACO 25 KG - CÓDIGO NA13300002

SÊMOLA DE TRIGO DURO FINA

SACO 25 KG - CÓDIGO NA23020004

SÊMOLA DE TRIGO DURO GROSSA

SACO 25 KG- CÓDIGO NA23012004

COMPLEMENTOS

MIX VITAMÍNICOS

Farinha composta por uma variedade de vitaminas e minerais que permitem enriquecer nutricionalmente o seu produto.

25 KG

MIX SEMENTES

1 KG

AÇÚCAR GRANULADO

25 KG

AÇÚCAR EM PÓ

10 KG

CENTRO TÉCNICO

COLABORAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO

O nosso Centro Técnico abre-se para uma experiência constante de colaboração e formação para todos os nossos clientes. Neste Centro realizamos demonstrações de produto, de novas receitas, aplicações originais das diferentes farinhas e formação na área da nutrição, procurando desta forma dar o nosso contributo para a valorização do negócio dos nossos clientes.
Um lugar para se experimentar, sentir e testar a qualidade e as oportunidades oferecidas pela nossa diversificada gama de farinhas Nacional.

Na Nacional conhecemos bem os nossos clientes, e sabemos que cada um interpreta os produtos apresentados com particular criatividade e personalidade, conferindo-lhes uma identidade única e muito especial. Por isso, estamos totalmente focados na resposta às necessidades específicas dos nossos clientes, potenciando o valor da troca de conhecimento.

Estamos juntos para enfrentarmos os desafios do mercado e destacarmos constantemente a qualidade e o desempenho das nossas farinhas ao serviço dos vossos negócios.

José Manuel
Técnico de Panificação

MENU

SERVIÇO AO CLIENTE

**FAZER BEM.
SERVIR MELHOR.**

Na Cerealis estamos totalmente focados em servir cada vez melhor os nossos clientes.

Para isso, colocamos à disposição dos clientes múltiplas plataformas que procuram facilitar ao máximo o contacto.

ATENDIMENTO PERSONALIZADO

- Das 08 às 18h, em dias úteis.
- Telefone: 808 108 000
- WhatsApp: 932 320 068 / 932 320 076
- E mail: suportecomercialcm@cerealis.pt

PORTAL DO CLIENTE

A Nacional disponibiliza aos seus clientes um portal onde podem fazer várias consultas e registar as suas encomendas.

— Cómodo
— Eficaz
— Com vantagens exclusivas

Em todo o lado. A toda a hora!

AINDA NÃO CONHECE O PORTAL DO CLIENTE? QUER ADERIR?

É muito simples. Basta enviar um email para o suportecomercialcm@cerealis.pt com o seu NIF/NR Cliente e em poucos minutos enviamos para si, os dados de acesso.

Cerealis

WWW.CEREALIS.PT
RUA MANUEL GONÇALVES LAGE, 988, ÁGUAS SANTAS
4425-122 MAIA, PORTUGAL
TEL. (+351) 220 103 100 | FAX. (+351) 229 014 991