



REVISTA INCOL

— 2ª EDIÇÃO —

É mais sabor, é tradição!

DESDE 1982

Nossa História

A Incol Alimentos teve o seu início em 1973 na cidade de Orleans-SC, e em 1982 com visão estratégica mudou-se para o Paraná. Atualmente possui sua Matriz na cidade de Nova Londrina-PR e filial em Ivinhema-MS.

Com a missão de levar alimentos de qualidade a todo o território brasileiro e exterior, possui um rigoroso controle de qualidade, além de buscar equilíbrio entre natureza e crescimento Industrial. Possui enorme capacidade de processamento de mandioca, uma logística pontual, experiência e a qualidade de sempre.

Unindo inovação, modernidade, tradição, respeito, transparência e seriedade em seus negócios, se tornou UMA DAS MAIORES DO BRASIL!



1
9
8
2

2
0
2
1

1
9
9
8

O segredo de um grande sucesso está no trabalho de uma grande equipe!



Mandioca & Indústria

A mandioca é um importante produto da agricultura brasileira. Além de ser base da alimentação para parte expressiva da população, a raiz é matéria-prima para a agroindústria e os diferentes tipos de farinha produzidos no Brasil são fontes de renda para muitas famílias. A fécula (amido) e outros amidos modificados têm seu uso em diversos segmentos, desde o alimentício até os com maior tecnologia empregada, caso das indústrias química, siderúrgica, petrolífera, dentre outros.

O plantio da mandioca ocorre em todo o território nacional, mas as unidades processadoras mais modernas estão concentradas na região Sul. O Estado do Paraná é o principal produtor de fécula, seguido do Mato Grosso do Sul e de São Paulo.

Devido ao relativo baixo custo, o amido de mandioca tem sido muito utilizado pela indústria alimentícia como ingrediente calórico e como melhorador de propriedades físico-químicas. É utilizado para alterar ou controlar diversas características como textura, aparência, umidade, consistência e estabilidade no armazenamento (shelf-life). Pode também ser usado para ligar ou desintegrar; expandir ou adensar; clarear ou tornar opaco; reter a umidade ou inibi-la; produzir textura lisa ou polposa e coberturas leves ou crocantes. Também serve tanto para estabilizar emulsões quanto para formar filmes resistentes ao óleo.

Mas a maior utilização desse produto ocorre na indústria. Artigos como tecidos, papéis, colas, tintas e até brocas de perfuração de poços de petróleo utilizam a essa matéria-prima. Também entram na lista embalagens biodegradáveis. Além disso, é utilizada também na indústria farmacêutica.



Nossos Produtos

Estamos sempre atentos as tendências de mercado e buscamos novas tecnologias que agreguem ainda mais qualidade e produtividade. Nossos profissionais são especializados e treinados constantemente, visando assim melhor suprir e atender as necessidades do mercado com produtos e excelência.

Linha EMPACOTADOS



MASSA PARA TAPIOCA

Pronta para consumo
Embalagem de 1kg e 500g



TAPIOCA GRANULADA

Prepare receitas com qualidade
Embalagem de 500g



POLVILHO DOCE

Seu pão de queijo mais gostoso
Embalagem de 1kg e 500g



SAGU

Sobremesas de qualidade
Embalagem de 500g



POLVILHO AZEDO

Perfeito para suas receitas
Embalagem de 1kg e 500g

Linha INDUSTRIAL

Fécula de Mandioca 25kg

A Fécula de Mandioca O'Linda é produzida com o amido extraído das raízes da mandioca com a mais alta tecnologia que existe hoje. A fécula, também conhecida como goma, tem inúmeras utilizações por diferentes indústrias. Ex: indústria têxtil, embalagens, indústria de cosméticos, alimentos congelados, entre outros.



SAGU
25kg



POLVILHO DOCE
25kg



AMIDO ESPECIAL PARA PÃO DE QUEIJO - 25kg



POLVILHO AZEDO
25kg



POLVILHO DOCE GRANULADO
25kg



TAPIOCA GRANULADA
25kg



FÉCULA DE MANDIOCA
25kg



POLVILHO AZEDO
25kg



FÉCULA DE MANDIOCA
25kg

As melhores
receitas
são com produtos Incol!



TORTA DE PÃO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 3 xícaras de **Polvilho Azedo Prata**;
- 3 ovos;
- 1 xícara de queijo minas ralado;
- ½ xícara de óleo;
- 1 xícara de leite morno;
- Pitada de sal;
- 1 colher de chá de fermento químico;
- 200g de presunto picado;
- 100g de bacon picado;
- 100g de queijo muçarela ralado;
- 1 xícara de tomatinhos cereja cortados ao meio;
- 1 colher de chá de orégano;
- 1 xícara de queijo parmesão ralado.

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bater o polvilho, os ovos, o queijo minas, o óleo e o leite. Dispor em uma tigela, adicionar o sal e misturar. Adicionar o fermento e misturar delicadamente. Dispor a metade da massa em uma forma untada e enfarinhada. Colocar o presunto picado, o bacon, o queijo muçarela ralado, os tomates e o orégano. Cobrir com o restante da massa e polvilhar com o queijo parmesão.

Levar ao forno preaquecido 180 graus por, aproximadamente, 40 minutos.

BOLINHA DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 500g de muçarela ralada grossa ou queijo meia cura;
- 3 ovos grandes;
- 120g de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 pitada de sal, se necessário;
- Orégano, pimenta e cheiro verde à gosto.

MODO DE PREPARO

- 1 - Misture todos os ingredientes, leve à geladeira por mais ou menos 2 horas para tomar consistência.
- 2 - Faça as bolinhas médias, ou a gosto, frite em óleo bem quente.
- 3 - Sirva a seguir e bom apetite.

LASANHA DE TAPIOCA



INGREDIENTES

- 1/3 de xícara de **Tapioca O'linda**;
- 4 ovos;
- 1 cenoura fatiada em rodela finas;
- 1 batata-doce fatiada em rodela finas;
- 1 berinjela fatiada em rodela finas;
- 2 dentes de alho picados;
- 1 cebola picada;
- ¼ de xícara de ervilha fresca;
- 1 tomate picado;
- 1 pote de cream cheese;
- Sal, orégano e pimenta-da-jamaica a gosto;
- Azeite de oliva a gosto;
- Passata de tomate;
- Muçarela a gosto;
- Queijo parmesão ralado a gosto.

MODO DE PREPARO

Num recipiente, misture a tapioca com os ovos. Quando obtiver uma massa homogênea, frite-a, concha a concha, numa frigideira untada. Reserve os discos. Numa vasilha, misture bem a cenoura, a batata-doce, a berinjela, o alho, a cebola, a ervilha, o tomate e o cream cheese. Tempere com sal, orégano e pimenta-da-jamaica e regue com um pouco de azeite de oliva.

Tudo pronto, é só montar. Numa travessa, pincele um pouco da passata de tomate, coloque uma camada de crepioca, uma de legumes e uma de muçarela. Repita até chegar ao topo da travessa, mas finalize com a camada de crepioca. Polvilhe com parmesão e leve ao forno aquecido a 180°C por 40 minutos.



EMPADA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 2 colheres de **Tapioca O'linda**;
- 1 ovo;
- 1 colher de requeijão;
- 1 frango cozido;
- 1 colher cream cheese.

MODO DE PREPARO

- 1 - Bata o ovo, o requeijão e a Tapioca O'linda;
- 2 - Despeje a massa nas forminhas até forrar o fundo;
- 3 - Recheie com o frango e o cream cheese;
- 4 - Complete com massa até tampar o recheio;
- 5 - Leve ao forno preaquecido a 180° por 20 minutos.

BUBBLE TEA CASEIRO



INGREDIENTES

Pérolas de Tapioca

- 6 colheres (sopa) de farinha de **Tapioca O'linda**;
- 1 xícara (chá) de água fervente;
- 1 colher (chá) de cacau em pó.

Chá Gelado

- 1 litro de água filtrada;
- 350ml de leite;
- 60gr de chá de frutas.

MODO DE PREPARO

Pérolas de Tapioca

- 1- Coloque em um bowl a farinha de tapioca, e em outro separado o cacau em pó.
- 2- Adicione 2 colheres da água fervente ao cacau e o restante ao bowl com a farinha de tapioca.
- 3- Misture os dois, mexendo bem com um garfo. Transfira para uma superfície lisa e comece a sovar a massa até ficar lisa e homogênea.
- 4- Divida a massa em duas partes, e role com a palma das mãos até ficar fina. Corte em pequenos pedaços e enrole até ficarem com formato de bolinhas.
- 5- Enquanto estiver enrolando as bolinhas coloque 2 xícaras da chá de água para ferver. Adicione as bolinhas de tapioca e deixe ferver por 15 minutos.
- 6- Remova do fogo e deixe descansar por alguns minutinhos. Transfira as pérolas para um recipiente com um pouco de água para não grudar.

Chá Gelado

- 1- Coloque a água em uma panela e leve ao fogo médio, quando estiver começando a formar bolhas no fundo da panela desligue o fogo e acrescente o chá, misture bem e tampe por cerca de 5 minutos.
- 2- Coe o chá, reserve até amornar.
- 3- Adicione o leite.
- 4- Junte o chá com as pérolas de tapioca e adicione gelo se preferir.



PUDIM DE SAGU

INGREDIENTES

- 1 pacote de **Sagu Prata**;
- 2 sabores de Suco em pó;
- 1 lata de leite condensado;
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor;
- 4 claras em neve;
- Óleo para untar.

MODO DE PREPARO

- 1 - Cozinhe o pacote de sagu e deixe amornar;
- 2- Separe em 2 porções e misture os sabores de suco;
- 3- Junte o primeiro sabor de sagu metade do leite condensado e um pacote de gelatina hidratada;
- 4- Na batedeira, bata 2 claras em neve e misture ao sagu;
- 5- Coloque o creme em uma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada;
- 6- Leve ao congelador por 10 minutos;
- 7- Faça o mesmo procedimento com o outro sabor de sagu e coloque na forma sobre o primeiro sabor;
- 8- Leve à geladeira por 4 horas.

TOFUPIRY (CATUPIRY VEGANO)



INGREDIENTES

- 250g de tofu firme ou macio (meia peça);
- 1/2 xícara (de chá) de azeite;
- 1/2 colher (de sopa rasa) de sal;
- 1 colher (de sopa) de suco de limão;
- 1 colher (de sopa) de **Polvilho Azedo Prata**;
- 1 colher (de sopa) de água.

MODO DE PREPARO

Bata o tofu com o azeite no liquidificador até formar uma pasta uniforme. Coloque esta mistura em uma panela e adicione o sal, o limão, o polvilho e a água, refogue em fogo baixo até virar um creme. O tempo de cozimento é bem rápido, coisa de 1 ou 2 minutinhos.

PANETONE DE POLVILHO DOCE



INGREDIENTES

- 2 Colheres (sopa) Açúcar de coco;
- 30ml Água;
- 1 Sachê Fermento biológico;
- 1 Xícara (chá) **Polvilho Doce Prata**;
- 1 Xícara (chá) Farinha de arroz ou de amêndoas;
- 1/2 Xícara (chá) Farinha de linhaça;
- 3 Colheres (sopa) Açúcar de coco ou mascavo;
- 1 Colher (sopa) Óleo de coco;
- 2 Ovos;
- 1 Suco de 1 laranja;
- Raspas de Limão a gosto;
- Raspas de Laranja a gosto;
- Frutas cristalizadas e castanhas picadas a gosto.

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque 30ml de água em temperatura ambiente, o açúcar de coco e o fermento biológico. Misture bem até que fique homogêneo e então deixe fermentar por 30 minutos. Tampe o fermento com um pano limpo.

Em uma bacia maior, coloque o polvilho doce, a farinha de arroz, a farinha de linhaça, o óleo de coco, as outras três colheres (sopa) de açúcar de coco, os ovos e então mexa até que fique bem homogêneo. Quando a massa do panetone estiver bem incorporada, acrescente a mistura com fermento que você reservou, o suco de laranja, as raspas e as castanhas, ameixas (ou uva passas) e então mexa até deixar tudo homogêneo.

Coloque a massa em uma forma para panetones, aquelas de papel, ou improvise em formas de cupcake ou outra que tiver em sua casa. Então leve para assar em forno com temperatura média de 220° por 25 minutos. Preaqueça o forno antes. O ponto é quando a parte de cima do seu panetone fitness estiver douradinho.

Você também pode substituir as frutas cristalizadas por gotas de cacau ou chocolate 70% antes de levar ao forno.

CALDO DE TAPIOCA GRANULADA COM MÚSCULO



INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de azeite;
- 700g de músculo cortado em cubos e temperados com sal e pimenta-do-reino;
- 150g de cebola picada;
- 2 colheres de sopa de alho picado;
- 150g de cenoura cortada em cubos;
- 150g de pimentão amarelo cortado em cubos;
- 150g de pimentão vermelho cortado em cubos;
- Sálvia e tomilho picados a gosto;
- 1 litro e meio de água quente;
- 150g de abobrinha cortada em cubos;
- 150g de vagem francesa cortada em cubos;
- 100g de **Tapioca Granulada Prata**;
- 200g de tomate picado;
- ½ maço de espinafre desfolhado;
- Salsinha picada e sal a gosto.

MODO DE PREPARO

1- Numa panela de pressão, em fogo alto, coloque 1 colher de sopa de azeite, 700g de músculo cortado em cubos e temperados com sal e pimenta-do-reino. Doure por 25 minutos, pingando água sempre que necessário.

2- Quando a carne estiver dourada, coloque 3 colheres de sopa de azeite e refogue a cebola picada e o alho picado. Acrescente as cenouras, pimentão amarelo, pimentão vermelho e refogue. Despeje 1,5 litros de água quente, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos após pegar pressão.

3- Depois desse tempo, retire a pressão da panela, destampe e coloque a abobrinha, a vagem e 100g de tapioca granulada e cozinhe por 10 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

4- Adicione o tomate picado, ½ maço de espinafre desfolhado, salsinha picada e sal a gosto, misture rapidamente, apague o fogo e sirva em seguida.

MINGAU FIT



INGREDIENTES

- 1 Xícara de **Tapioca Granulada Prata**;
- 2 Xícaras de água quente;
- 3 Xícaras de leite;
- 3 Colheres (sopa) de açúcar;
- 1 Pitada de sal;
- 25g de coco ralado (opcional);
- Canela em pó a gosto (opcional).

MODO DE PREPARO

1- A primeira coisa que você precisa fazer, é hidratar a tapioca. Para fazer isso, coloque uma xícara de tapioca granulada em uma tigela, em seguida adicione uma xícara de leite e misture levemente. Depois acrescente duas xícaras de água quente e misture.

2 - Em seguida tampe a tigela e deixe a tapioca hidratando por 30 minutinhos.

3 - Depois de hidratar por 30 minutos, coloque a tapioca hidratada em uma panela, em seguida adicione uma xícara de leite e o coco ralado. Misture bem, e se a tapioca estiver dura, quebre-a em pedaços pequenos.

4 - Agora adicione o açúcar e continue misturando. Depois adicione o sal e leve ao fogo baixo e mexa sempre até começar a ferver e ganhar consistência.

5 - Assim que começar a ferver e ganhar consistência, adicione mais uma xícara de leite, misture bem, deixe ferver mais um minutinho e desligue o fogo.

6 - Despeje o mingau em uma vasilha, salpique canela em pó a gosto por cima e sirva ainda quente.

SALADA DE FRUTAS COM SAGU



INGREDIENTES

- 1 litros e ½ de Água;
- 1 xícara (chá) de **Sagu Prata**;
- 1 Lata de Leite Condensado;
- 1 Vidro de Leite de Coco (200ml);
- Frutas (a gosto);
- Raspas de Limão (opcional).

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, coloque o sagu e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos ou até que fique transparente, sempre mexendo para que não grude. Assim que estiver pronta, escorra e passe por água corrente para cessar o cozimento. Em uma tigela coloque o leite de coco, leite condensado e as raspas de limão e misture bem. Coloque o sagu escorrido e lavado, junte as frutas picadas que preferir e misture bem. Leve para gelar e pronto!!!!

BOLINHO DE TAPIOCA GRANULADA COM CARNE SECA



INGREDIENTES

Recheio

- 100g de Carne Seca;
- 500ml de água;
- 1 col. de sopa de Manteiga de Garrafa;
- 1/2 cebola média picada.

Massa

- 2 xíc. de **Tapioca Granulada Prata**;
- 4 xíc. de Leite integral fervente;
- 1 Ovo grande;
- 110g de Queijo parmesão ralado;
- Sal a gosto.

Finalização

- 2 Ovos grandes;
- 1 1/2 xíc. de leite integral frio;
- 100g de Farinha de rosca;
- 900ml de Óleo de girassol.

MODO DE PREPARO

Recheio

- 1- Numa tigela, coloque a carne de molho em água fria e deixe na geladeira por 48 horas, trocando a água 4 vezes por dia;
- 2- Escorra a carne, coloque na panela de pressão com 500ml de água e cozinhe por 10 minutos, após início da pressão. Depois escorra e desfie;
- 3- Numa frigideira, aqueça a manteiga de garrafa e refogue a cebola. Junte a carne-seca e refogue um pouco mais. Retire do fogo e deixe esfriar.

Massa

- 4- Numa tigela, junte a tapioca com metade do leite quente para hidratar, misturando a cada 5 minutos até amornar;
- 5- Adicione o ovo, o parmesão e sal a gosto, misture bem e deixe descansar por mais 2 horas;
- 6- Acrescente o leite restante e deixe descansar por mais 30 minutos.

Finalização

- 9- Abra pequenas porções de massa na palma da mão, recheie com a carne-seca refogada e modele no formato que desejar;
- 10- Numa tigela, bata ligeiramente os ovos e depois misture o leite frio;
- 11- Em outra tigela, coloque a farinha de rosca;
- 12- Passe os bolinhos, primeiro, na mistura de ovo e leite e, depois, na farinha de rosca;
- 13- Frite-os no óleo quente até dourar, escorra sobre papel absorvente e sirva com molho de pimenta.

BOLO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 4 und ovos;
- 1 xícara (de chá) de farinha de arroz;
- 1 xícara (de chá) de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 xícara (de chá) de açúcar demerara;
- 1 xícara (de chá) xícara de óleo de coco;
- 1 xícara (de chá) de água ou café;
- 1 xícara (de chá) de chocolate em pó;
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó;
- 1 colher (de café) de bicarbonato de sódio;

MODO DE PREPARO

- 1 - Pré aqueça o forno em 180 °C e Unte e enfarinhe uma forma de bolo;
- 2 - Bata os ovos com o açúcar, o óleo e a água ou café no liquidificador até diluir bem o açúcar;
- 3 - Em outra tigela misture os ingredientes secos, menos o fermento;
- 4 - Adicione a mistura líquida aos secos e por último incorpore o fermento;
- 5 - Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou até passar no teste do palito.



BROA DE MILHO

INGREDIENTES

- 2 xícara de Fubá;
- 1 xícara de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 xícara de Água;
- ½ xícara de Açúcar Mascavo claro;
- ⅓ xícara de Óleo vegetal;
- 1 colher de sopa de Fermento Químico em pó;
- 1 colher de chá de Sementes de erva doce (opcional).

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma tigela peneire o açúcar mascavo, o fubá e o polvilho doce. Adicione as sementes de erva doce (opcional), o óleo vegetal e a água. Misture tudo até ficar homogêneo. Acrescente o fermento por último e misture delicadamente até incorporar na massa.
- 2- Molde as mini broas. Unte uma forma com um pouco de óleo e disponha as broas deixando um espaço entre elas. Polvilhe um pouco de fubá (opcional).
- 5- Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos, ou até ficarem douradas e firmes..



BOLO DE PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de leite integral;
- 1/2 xícara de óleo;
- 3 ovos;
- 2 xícaras de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 xícara de queijo parmesão;
- 1/2 xícara de muçarela ralada
- 1 colher de fermento.

MODO DE PREPARO

- 1) Em um liquidificador, bata o leite, o óleo e os ovos.
- 2) Despeje a mistura em uma tigela, acrescente o Polvilho Doce Prata, o parmesão, a muçarela, o fermento e o sal. Misture até ficar homogêneo.
- 3) Em uma forma untada e enfarinhada despeje a mistura e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar em cima.

LASCAS DE POLVILHO AZEDO



INGREDIENTES

- 200g de abóbora japonesa cozida (cabotiá);
- 100ml de água;
- 100ml de leite;
- 2 col. (sopa) de orégano;
- 100ml de óleo de girassol;
- 350g de **Polvilho Azedo Prata**;
- 10g de açúcar;
- 5g de sal;
- 1 ovo.

MODO DE PREPARO

- 1- No liquidificador bata o leite, o ovo e a cabotiá até obter um creme liso e reserve.
- 2- Leve ao fogo baixo uma panela com a água e o óleo, deixe aquecer, mas não ferva.
- 3- Em uma tigela misture o polvilho, o sal e o açúcar.
- 4- Despeje o líquido quente sobre o polvilho, misture um pouco com uma colher de pau e em seguida use as mãos.
- 5- Em seguida adicione o creme liquidificado e o orégano ao polvilho e misture bem. Mexa até obter uma mistura homogênea. Cubra a tigela com um filme plástico e guarde na geladeira por 12 horas.
- 7- Depois do tempo de descanso aqueça o forno a 180C.
- 8- Usando uma espátula de silicone passe uma finíssima camada de massa e alise bem para que fique uniforme.
- 9- Faça linhas com para definir o tamanho das suas lascas usando o canto da espátula.
- 10 - Leve a forma ao forno e asse por aproximadamente 10 minutos. As lascas vão se soltar de forma, e levantar alguns bolhas, elas ficarão delicadamente douradas.



Siga nossas
Redes Sociais

  [incolalimentos](#)

Acesse nosso
Site

 www.incol.com.br

Veja outras edições da
Revista Incol



Tel: (44) 3432-8800 | SAC: incol@incol.com.br
Av. Londrina s/nº - Bairro Industrial
CEP 87970-000 - Nova Londrina/PR



STA ROSA

