

REVISTA INCOL

3ª EDIÇÃO



É mais sabor, é tradição!

DESDE 1982

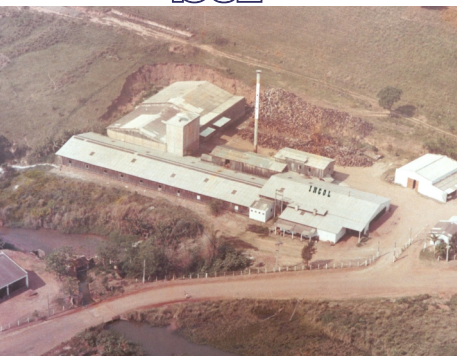
Nossa História

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!**

1982



1998



2021

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





Conheça os benefícios da Mandioca

A mandioca, também conhecida como macaxeira ou aipim em algumas regiões do Brasil, é um alimento nativo da América do Sul, cultivado desde tempos antigos. É um alimento energético crucial para mais de 700 milhões de pessoas em países em desenvolvimento, combatendo a fome. Além de ser rico em calorias e carboidratos (125 calorias e 30 g de carboidratos por 100 g de mandioca cozida), oferece benefícios nutricionais, como cálcio, magnésio, fósforo, potássio e vitamina C.

Benefícios da mandioca:

- 1-** Melhora a digestão devido ao amido resistente, promovendo um intestino saudável, reduzindo inflamações e fortalecendo o sistema imunológico;
- 2-** É benéfica para a saúde cardiovascular devido ao potássio, fibras e outros nutrientes que ajudam a regular a pressão arterial e o colesterol;
- 3-** Ajuda a combater a artrite devido a substâncias anti-inflamatórias e analgésicas, como os polifenóis e saponinos;
- 4-** É adequada para pessoas com diabetes devido ao amido resistente que regula o apetite e controla os níveis de açúcar no sangue;
- 5-** Contribui para a prática de exercícios físicos, sendo uma fonte de energia com alto teor de carboidratos, fósforo e cálcio;
- 6-** Fortalece o sistema imunológico devido à vitamina C e ao folato presentes na mandioca;
- 7-** Melhora o humor ao elevar os níveis de serotonina e fornecer vitaminas do complexo B, como o ácido fólico;
- 8-** É benéfica para a pele devido aos polifenóis, especialmente o resveratrol, que combate os radicais livres e retarda o envelhecimento causado pela radiação ultravioleta.

Nossos Produtos

EMPACOTADOS



MASSA PARA TAPIOCA

Pronta para consumo
Embalagens:
1kg e 500g



TAPIOCA GRANULADA

Receitas com qualidade
Embalagens:
500g



POLVILHO DOCE

O melhor pão de queijo
Embalagens:
1kg e 500g



SAGU

Sobremesas de qualidade
Embalagens:
500g



POLVILHO AZEDO

Perfeito para sua receita
Embalagens:
1kg e 500g

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



SABORES
inesquecíveis
EM CADA RECEITA!





BEIJINHO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1/2 Xícara (chá) de **Tapioca Prata**;
- 1 Lata de leite condensado;
- 200ml de leite de coco;
- 1 Colher (sopa) de margarina;
- Coco ralado para decorar;
- Cravo-da-índia (opcional).

MODO DE PREPARO

- 1 - Misture a Tapioca Prata, o leite de coco e o leite condensado em um recipiente e deixe descansar por 1 hora e meia;
- 2 - Adicione a margarina e leve ao fogo baixo, sempre mexendo;
- 3 - Mexa até engrossar para dar o ponto;
- 4 - Despeje em um prato untado e leve à geladeira por cerca de 30 minutos até esfriar;
- 5 - Modele os beijinhos com as mãos;
- 6 - Polvilhe ou passe no coco ralado;
- 7 - Finalize com cravo-da-índia se desejar.



DRINK DE SAGU

INGREDIENTES

- 2 Xícaras (chá) de **Sagu Prata**;
- 1,5l de água;
- 1 Sachê de suco de laranja;
- 1 Xícara (chá) de água gelada;
- 2 Xícaras (chá) de morango cortado em fatias finas;
- 1 Xícara (chá) de manga em cubos;
- 2 Kiwis cortados em rodellas e em 4 partes;
- 2 Colheres (sopa) de folhas de hortelã picadas.

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, coloque o sagu e a água e leve ao fogo médio até levantar ferver. Cozinhe, mexendo às vezes, por 25 minutos, ou até as bolinhas ficarem transparentes. Escorra em uma peneira, e passe por água corrente para eliminar todo o excesso de amido.

Transfira para uma tigela e junte o suco de laranja e a água gelada, mexendo bem, até dissolver por completo. Acrescente o morango, a manga, o kiwi e a hortelã, e misture delicadamente. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Sirva gelado.

QUEIJO VEGANO

INGREDIENTES

- 1 Xícara de tremoço em conserva;
- 3 Xícaras de água;
- 2 Colheres (sopa) de **Polvilho Azedo Prata**;
- 6 Colheres (chá) de ágar-ágar;
- 1 Colher (sopa) de levedo de cerveja;
- 1 Colher (sopa) de sal.

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a ágar-ágar com a água, dilua e leve ao fogo, vá mexendo e espere ferver, depois de fervido conte mais três minutos.

Coloque todos os outros ingredientes no liquidificador, adicione a mistura de ágar-ágar e bata bem.

Coloque em um pote, espere esfriar, tão logo esfrie ele ficará durinho, pronto para corte, você pode deixar na geladeira para endurecer mais rápido. Guarde na geladeira se não for comer no mesmo dia.



MANJAR DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 2 Xícaras (chá) de **Tapioca Granulada Prata**;
- 1 Xícara (chá) de açúcar;
- 1 Colher (chá) de sal;
- 1 Vidro de leite de coco (200 ml);
- 150g de coco ralado;
- 2 Xícaras (chá) de leite quente;
- Manteiga para untar;
- 1/2 Lata de leite condensado.

MODO DE PREPARO

1 - Em uma vasilha, misture a tapioca granulada, o açúcar, o sal e o leite de coco. Adicione o coco ralado e o leite quente, aos poucos, mexendo até ficar homogêneo e o leite ser absorvido;

2 - Transfira para uma forma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro, untada e leve à geladeira por 2 horas;

3 - Retire, desenforme sobre um prato e sirva regado com o leite condensado.

EMPADÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

Massa

- 2 Xícaras (chá) de creme de arroz;
- 1 Xícara (chá) de fécula de batata;
- 1/2 Xícara (chá) de amido de milho;
- 1/2 Xícara (chá) de **Polvilho Doce Prata**;
- 200g de manteiga;
- 2 Gemas;
- Água gelada;
- 1/2 Colher (café) de sal.

Recheio

- 1kg de peito de frango desossado;
- 1 Cebola média picadinha;
- 2 Dentes de alho picados e amassados;
- 1 Tomate picado sem pele;
- 1 Colher (sopa) de azeite;
- Cheiro-verde picado à gosto;
- 1 Lata de milho verde;
- 1 Lata de molho de tomate;
- 1 Colher (sopa) cheia de farinha de trigo;
- 3 Cubos de caldo de galinha;
- Azeitonas picadas.

MODO DE PREPARO

Misture o creme de arroz, a fécula de batata, o amido, o polvilho doce com o sal e a manteiga gelada até formar uma farofa úmida, Acrescente as gemas e misture novamente. Adicione água gelada aos poucos até tomar consistência. Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Cozinhe o peito de frango, desfie e reserve. Em uma panela, coloque o azeite, frite a cebola e deixe dourar. Adicione o alho, frite por mais alguns minutos e acrescente o frango desfiado. Dissolva os cubinhos de caldo de galinha na água quente e junte ao refogado. Acrescente o trigo e mexa sem parar, vigorosamente, até obter uma consistência cremosa. Despeje o milho, as azeitonas, o cheiro-verde, o tomate e misture.

Use metade da massa para forrar a assadeira e a outra para cobrir o recheio. Recheie a seu gosto. Pincele com uma gema de ovo e leve ao forno médio por aproximadamente 1 hora ou até que esteja bem assada e com a massa crocante.





PANQUECA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

Massa

- 1 Xícara (chá) **Tapioca O'Linda**;
- 4 Ovos;
- 4 Colheres (sopa) água;
- 1 Colher (chá) sal.

Recheio

- 300g de frango cozido e desfiado;
- 1 Colher (sopa) azeite;
- 1/2 Cebola;
- 2 Dentes de alho;
- Sal, pimenta-do-reino e páprica doce, salsinha desidratada a gosto;
- 1/2 Xícara (chá) milho;
- 1 Copo requeijão.

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio, coloque o azeite, refogue a cebola e o alho. Acrescente o frango já cozido e desfiado. Misture bem. Tempere com sal, pimenta, salsinha e a páprica. Coloque o milho sem a água da conserva e por último coloque o requeijão. Misture bem, desligue o fogo e reserve.

No liquidificador coloque os ovos, a água, a tapioca e o sal. Bata até ficar homogêneo. Aqueça uma frigideira em fogo médio, regue azeite, coloque o equivalente a 1 concha e 1/2 de massa e gire para cobrir todo o fundo. Deixe dourar levemente. Vire a massa e doure do outro lado. Proceda da mesma forma com toda a massa. Deixe esfriar. Recheie as panquecas com o frango cremoso, enrole e coloque uma ao lado da outra em uma assadeira. Cubra com o molho de tomate. Salpique o queijo muçarela ralado por cima. Leve em forno preaquecido a 200 graus por 20 minutos ou até o queijo derreter. Sirva em seguida.

SEQUILHOS DE POLVILHO DOCE

INGREDIENTES

- 2 Xícaras (chá) de **Polvilho Doce Prata**;
- 1/2 Xícara (chá) de açúcar;
- 3 Colheres (sopa) de manteiga temperatura ambiente;
- 1 Ovo;
- 50g de coco seco ralado;
- 1 Colher (café) de fermento químico.

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea;
- Modele bolinhas com pequenas porções da massa e disponha em assadeira untada com manteiga;
- Se quiser, dê uma leve achatada neles com o garfo;
- Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 15 minutos ou até dourarem levemente;
- Deixe esfriar para desenformar e servir.





SONHO DE POLVILHO

INGREDIENTES

- 1 Xícara (chá) de **Tapioca Granulada Prata**;
- 2 Colheres (sopa) de **Polvilho Azedo Prata**;
- 4 Colheres (sopa) de coco ralado úmido;
- 2 Colheres (sopa) de açúcar;
- 1 e 1/2 Xícara (chá) de leite de coco quente;
- 1/4 Xícara (chá) de leite quente;
- 1 Ovo;
- 1 Colher (café) de fermento químico em pó;
- Óleo para fritar;
- Açúcar com canela para polvilhar;
- 1 Lata de leite condensado cozido na pressão por 40 minutos para rechear.

MODO DE PREPARO

1. Misture o coco, a tapioca, o polvilho, o açúcar, o leite de coco e o leite;
2. Cubra com filme plástico e deixe hidratar por 40 minutos;
3. Adicione o ovo, misture e incorpore o fermento;
4. Modele bolas com pequenas porções da massa e frite aos poucos em óleo quente abundante até dourarem;
5. Deixe escorrer sobre papel absorvente até amornar e envolva em açúcar com canela;
6. Corte cada bolinha ao meio, recheie com o doce de leite condensado e sirva.



PÃO PIOCA

INGREDIENTES

- 1 Cenoura picada;
- 3 Colheres (sopa) de leite em pó;
- 3 Colheres (sopa) de azeite;
- 1 Colher (chá) de sal;
- 1 Xícara (chá) de água;
- 1 Xícara (chá) de **Tapioca Granulada Prata**;
- 2 Claras de ovo;
- 1 Xícara (chá) de queijo minas frescal ralado grosso;
- 1/2 Xícara (chá) de **Polvilho Doce Prata**.

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata a cenoura, o leite em pó, o azeite, o sal e a água;
2. Transfira para uma panela pequena, deixando em fogo baixo até ferver;
3. Em um recipiente coloque a tapioca e regue com a mistura fervente, mexendo sempre até esfriar (forma uma espécie de goma);
4. Acrescente as claras, o queijo minas, o polvilho doce e misture bem;
5. Com as mãos umedecidas, pegue pequenas porções da massa fazendo bolinhas;
6. Em uma assadeira grande, untada com azeite, coloque as bolinhas e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que estejam douradas. Sirva a seguir.



CACHORRO QUENTE AO FORNO

INGREDIENTES

Massa

- 2 Xícaras (chá) rasas de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 Colher (chá) de sal;
- 3 Ovos;
- 2 Xícaras (chá) de água;
- 1 Xícara (chá) de óleo;
- 1 Colher (sopa) de fermento químico em pó;
- Orégano a gosto para polvilhar.

Recheio

- 1 Colher (café) de alho picado;
- 1 Colher (sopa) de óleo;
- 1/2 Cebola picada;
- 500g de salsicha cozida e picada;
- 1/2 Lata de milho verde;
- 1/2 Lata de ervilha;
- 1 Sachê de molho de tomate.

MODO DE PREPARO

Recheio

- 1 - Coloque óleo e o alho picado em uma panela e deixe dourar;
- 2 - Adicione a cebola e refogue bem;
- 3 - Junte a salsicha, o milho, a ervilha, o molho de tomate e espere cozinhar. Reserve.

Massa

- 1 - Adicione no liquidificador os ovos, a água, o óleo e bata;
- 2 - Acrescente o sal, o polvilho doce e bata outra vez. Acrescente o fermento químico em pó e misture com uma colher;
- 3 - Coloque metade da massa em uma forma untada com óleo ou margarina;
- 4 - Na sequência, adicione o recheio reservado sobre a massa e cubra-a com a massa;
- 5 - Salpique o orégano por cima a gosto;
- 6 - Leve para assar em forno preaquecido 200 °C - até dourar.



SALGADINHO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 250g de **Tapioca Granulada Prata**;
- 250g de queijo mozzarella ralada;
- 1 Tomate sem sementes, picado;
- 1 Colher (sopa) de salsa picada;
- 500ml de leite integral quente;
- 1 Tablete de Caldo Legumes.

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, coloque a Tapioca Granulada Prata com o queijo mozzarella, o tomate e a salsa;
2. Junte o caldo dissolvido no leite, misture bem e deixe descansar por cerca de 30 minutos em geladeira;
3. Modele bolinhas e leve para assar em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar;
4. Retire do forno e sirva.

CUZCUZ

INGREDIENTES

- 500g de **Tapioca Granulada Prata**;
- 600ml de leite integral quente;
- 150g de amendoim torrado triturado (sem sal);
- 1/2 Lata de leite condensado;
- 1/2 Xícara de açúcar refinado;
- 1 Pitada de sal.

MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione os ingredientes secos e misture bem. Coloque o leite quente e mexa bem até incorporar tudo, adicione a essa mistura o leite condensado. Misture tudo e deixe descansar por 12 minutos ou até a tapioca estar bem hidratada. Unte uma forma com furo no meio com leite condensado e despeje a massa. Cubra com papel filme e leve a geladeira por aproximadamente 3h ou até que esteja firme. Desenforme e decore com amendoim.





TACOS DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 500g de carne moída;
- 500g de feijão carioca cozido;
- 300g de molho de tomate;
- 1 Cebola pequena picada;
- 1 dente de alho picado;
- 30ml de óleo de milho;
- Sal, pimenta chilli, queijo cheddar e alface picado a gosto;
- 500g de **Tapioca O'linda**.

MODO DE PREPARO

Recheio

Em uma panela com óleo, refogue a cebola e o alho. Acrescente a carne moída e deixe ao fogo até secar. Acrescente o chilli e o molho de tomate. Cozinhe por cinco minutos e adicione o feijão com um pouco do caldo. Corrija o sal. Se preferir um recheio mais úmido acrescente mais molho de tomate e caldo de feijão.

Massa

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio, sem untar. Coloque uma camada de tapioca com o auxílio de uma peneira, espalhando bem até preencher o fundo da frigideira. Deixe a massa ao fogo por cerca de 1 minuto e meio, até que solte da frigideira.

BOLINHO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 100g de batata-doce cozida e amassada;
- 1 Ovo;
- 1 Colher (sopa) de requeijão tradicional cremoso 200g;
- 2 Colheres (sopa) cheias de atum ralado;
- 1 Xícara (chá) de queijo mozzarella ralado;
- 6 Colheres (sopa) de **Tapioca O'linda**;
- 1/2 Xícara (chá) de Aveia em Flocos;
- 1 Pitada de sal;
- 1 Pitada de orégano;
- 1 Colher (chá) fermento em pó.

MODO DE PREPARO


- 1 - Coloque todos os ingredientes em um refratário e misture bem;
- 2 - Distribua em formas untadas;
- 3 - Leve para assar em 180°C por 25 min;
- 4 - Deixe esfriar por 5 min e sirva.





incol e o meio ambiente

A Incol é a pioneira entre as indústrias de derivados de mandioca que possui sistema de fertirrigação para o tratamento de seus efluentes.



Há alguns anos, a empresa trocou o sistema de lagoas de decantação e repouso para utilizar os seus efluentes como sistema de irrigação em plantações e pastagens próprias à indústria.

A preocupação em preservar o meio ambiente também faz parte da Incol. Nos últimos tempos a questão ambiental ganhou proteção a nível mundial.

A secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, através do IAP – Instituto Ambiental do Paraná, já em 1988 editava normas rígidas para o licenciamento de empresas que em seu processo de produção gera efluentes e resíduos poluentes.

Sendo assim, a INCOL buscou adequações ambientais à vigência dessas normas ambientais estaduais, sendo a primeira empresa do ramo a adotar o sistema de **FERTIRRIGAÇÃO** para a água da prensa (líquido esbranquiçado gerado no processo de produção). Esse líquido é bombeado para áreas escolhidas e, além de eliminar permanentemente o risco de poluição dos recursos hídricos, contribui significativamente para melhoria da fertilidade das pastagens. A outra massa gerada no processo é utilizado para a alimentação bovina, com grande concentração de fibras.

Mais informações, acesse: www.incol.com.br





Siga nossas
Redes Sociais

  incolalimentos

Acesse nosso
Site

 www.incol.com.br

Veja outras edições da
Revista Incol



STA ROSA



Tel: (44) 3432-8800 | (44) 3112-0446 | (44) 99916-0322 - SAC: incol@incol.com.br
Av. Londrina s/nº - Bairro Industrial - CEP 87970-000 - Nova Londrina/PR