INCOL
ALIMENTOS

É mais sabor, é tradição!

REVISTA INCOL

4ª EDIÇÃO

Nossa História

A história da Incol Alimentos começou em 1973, na cidade de Orleans, Santa Catarina. Com uma visão estratégica e foco no crescimento, em 1982 a empresa transferiu suas operações para o Paraná, onde hoje mantém sua matriz em Nova Londrina, e uma filial em Ivinhema, Mato Grosso do Sul.

Nossa missão é levar alimentos de alta qualidade a todo o Brasil e ao exterior. Para isso, contamos com um rigoroso controle de qualidade, sempre buscando o equilíbrio entre o respeito à natureza e o desenvolvimento industrial. Com uma capacidade expressiva de processamento de mandioca, logística eficiente e décadas de experiência, a Incol segue mantendo sua excelência.

Através da união de inovação, modernidade, tradição e um compromisso inabalável com transparência e seriedade, a Incol Alimentos se consolidou como **UMA DAS MAIORES DO BRASIL!**

Mandiocultura

A mandioca, também conhecida como aipim ou macaxeira, é uma das culturas mais tradicionais do Brasil, cultivada em quase todo o país. Sua adaptação a diferentes solos e climas a torna essencial para pequenos agricultores, que, com muito esforço, garantem sua produção enfrentando desafios como pragas, mudanças climáticas e a necessidade constante de inovação.

Além de ser resistente e ter baixo custo de produção, a mandioca é um ingrediente versátil na culinária e na indústria, gerando emprego e renda para milhares de famílias. Com o uso de técnicas sustentáveis, como rotação de culturas e adubação verde, muitos produtores mantêm a qualidade da colheita sem prejudicar o meio ambiente, equilibrando tradição e tecnologia.

Seus derivados, como farinha, polvilho e tapioca, são parte fundamental da alimentação brasileira. Para que essa cultura continue forte e promissora, o apoio ao agricultor familiar, por meio de capacitação e acesso a crédito, é essencial. Preservar e valorizar a mandiocultura significa manter viva uma tradição enraizada na identidade do Brasil.

Nossa força está nas mãos que constroem o nosso futuro.

Empacotados

MASSA PARA TAPIOCA

Embalagens: 1kg e 500g

Qualidade premium, sem glúten e pronta para inovar suas receitas com sabor e textura incomparáveis. Pronta para consumo!

TAPIOCA GRANULADA

Embalagem: 500g

Grãos esféricos e regulares, perfeitos para doces, com sabor e textura incomparáveis.

POLVILHO DOCE

Embalagens: 1kg e 500g

O Polvilho Doce Prata é o segredo para um pão de queijo ainda mais gostoso, com fermentação natural e qualidade que só 39 anos de tradição podem garantir!

POLVILHO AZEDO

Embalagens: 1kg e 500g

Qualidade premium, sem glúten e pronta para inovar suas receitas com sabor e textura incomparáveis. Pronta para consumo!

SAGU

Embalagem: 500g

Qualidade premium, sem glúten e pronta para inovar suas receitas com sabor e textura incomparáveis. Pronta para consumo!

Industrial

AMIDO ESPECIAL PARA PÃO DE QUEIJO

25kg

FÉCULA DE MANDIOCA

25kg

SAGU

25kg

POLVILHO DOCE

25kg

POLVILHO AZEDO

25kg

POLVILHO DOCE GRANULADO

25kg e 50kg

TAPIOCA GRANULADA

25kg e 50kg

FÉCULA DE MANDIOCA

25kg

POLVILHO AZEDO

25kg

FÉCULA DE MANDIOCA

25kg

Sabor e Tradição
PARA TODAS AS RECEITAS!

BOLO DE SAGU

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de **Sagu Prata**;
- 200ml de leite;
- 200ml de leite de coco;
- 3 ovos;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga;
- 1 pitada de sal;
- 50gr de coco ralado (sem açúcar);
- 2 colheres (sopa) de parmesão ralado (opcional);
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

MODO DE PREPARO

1- Ferver o leite de vaca com o leite de coco, desligar o fogo, acrescentar as bolinhas para sagu e mexer. Depois de 15 minutos mexer novamente para soltar as bolinhas. Deixar hidratando umas 2 1/2 horas. Reservar.

2- Em uma tigela, misturar bem as gemas, o açúcar, a margarina, o sal, o coco ralado e o queijo ralado. Depois de bem misturado, acrescentar o sagu hidratado nos leites e mexer bem.

3- Acrescentar e misturar bem o fermento em pó e depois as claras batidas em neve.

4- Assar em forno médio pré-aquecido até ficar levemente dourado.

ESFIRRA DE CARNE

INGREDIENTES

Massa:
- 1 xícara de farinha de arroz;
- 1 xícara de maizena;
- 1/2 xícara de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 colher de chá de goma xantana;
- Sementes de linhaça;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 1 xícara de água morna;
- 2 colheres de azeite;
- 1 colher de sopa de margarina;
- 1 saquinho de fermento para pão sem glúten;
- 1 pitada de sal;
- 1 ovo;
- Gema para pincelar.

Recheio:
- 500g de carne moída;
- 1 cebola picada;
- 1 limão;
- Pimenta síria a gosto;
- Sal a gosto;
- Cheiro verde a gosto;
- Hortelã a gosto;
- 1 tomate picado.

MODO DE PREPARO

1- Misture o fermento, açúcar, sal e água e deixe ativar o fermento.
2- Junte a esponja de fermento à mistura de farinhas, depois o ovo.
3- Sove a massa e deixe descansar por 15 minutos enquanto pré-aquece o forno.
4- Sove a massa novamente, abra os discos e recheie.
5- Asse em forno a 180°C.
6- Para o recheio, misture tudo e deixe descansando. Se feito de um dia para o outro, deixe escorrer em uma peneira antes de usar.

DADINHO DE TAPIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral;
- 1 pacote de **Tapioca Granulada Prata**;
- 500g de queijo coalho;
- 200g de carne seca;
- 200g de requeijão cremoso;
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

1- Com o auxílio de um ralador, rale o queijo coalho.
2- Em uma panela, coloque o leite, o sal e a tapioca granulada, depois acrescente o queijo.
3- Mantenha o fogo baixo e mexa os ingredientes até começar a soltar do fundo da panela.
4- Escolha uma forma retangular e cubra com plástico filme para ajudar a desenformar.
5- Coloque a massa no recipiente, espalhe bem e cubra com o plástico.
6- Leve para a geladeira e deixe esfriar até que a mistura esteja firme.
7- Corte a massa em cubos e frite em imersão em óleo (ou asse no forno) até que fiquem douradas e crocantes.
8- Em um recipiente separado, misture a carne seca, temperada conforme suas preferências, ao requeijão cremoso.
9- Após fritar os dadinhos, coloque o creme de carne seca em cima do petisco.
10- Agora é só servir!

REQUEIJÃO VEGANO

INGREDIENTES

- 100g de Castanha de caju demolhada por 8 horas;
- 100g de Tofu;
- 1 Colher de sopa de **Polvilho Doce Prata**;
- 1 Colher de chá rasa de sal (ou a gosto);
- 1 Colher de chá de cebola em pó;
- 2 Colheres de chá de mistura para chimichurri;
- 1/2 Xícara de água.

MODO DE PREPARO

1- Bata tudo no processador, exceto a água, até obter uma mistura homogênea.
2- Leve a panela com a água ao fogo baixo.
3- Adicione a mistura do processador na panela com água.
4- Cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente, até obter uma consistência cremosa.
5- Transfira para um pote bem fechado e mantenha na geladeira.
6- Seu requeijão vegano está pronto para ser saboreado!

BOLINHO DE POLVILHO

INGREDIENTES

- 500g de **Polvilho Azedo Prata**;
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 1 1/2 copo de água;
- 1 ovo.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, adicionando a água morna aos poucos até obter uma massa pegajosa. Com as mãos untadas com óleo, faça bolinhas e coloque em uma forma untada. Deixe um espaço entre elas, pois crescem durante o cozimento. Asse em fogo médio até dourar.

BRÛLÉE DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 500ml Creme de leite fresco;
- 5 Gemas;
- 1/2 Xícara **Tapioca O'Linda**;
- 5 Colheres sopa açúcar;
- 1 Colher sopa extrato baunilha;
- Açúcar cristal para caramelizar.

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despeje o creme de leite fresco até levantar leve fervura e acrescente o extrato de baunilha e a tapioca, pouco a pouco, até que se dissolva bem.

Com o fogo desligado, tampe a panela até que o crème esfrie completamente. Pré-aqueça o forno em 180°. Passe as gemas por uma peneira e bata as gemas juntamente com o açúcar até que a mistura fique bem fofa e homogênea. Acrescente o creme de gemas ao creme de leite e misture bem. Coloque este crème em potinhos de porcelana ou cerâmica e leve-as ao forno para assarem por cerca de trinta minutos, em banho-maria. Retire do forno, deixe esfriar bem e cubra com uma camada de açúcar cristal.

Queime com um maçarico antes de servir.

PÃO DE TAPIOCA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 1 xícara de **Tapioca Granulada Prata**;
- 1 ovo;
- 1/2 xícara de queijo ralado (pode ser parmesão, muçarela ou outro de sua preferência);
- 1 pitada de sal;
- 1 colher de sopa de manteiga derretida;
- Água quente o suficiente para dar liga à massa.

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a tapioca granulada e adicione água quente aos poucos, mexendo bem até obter uma massa homogênea. A quantidade de água pode variar, então vá adicionando aos poucos até a massa ficar no ponto certo.

Em seguida, acrescente o ovo, o queijo ralado, o sal e a manteiga derretida. Misture tudo muito bem, até que todos os ingredientes estejam incorporados.

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Não é necessário untar a frigideira, pois a massa não gruda.

Com uma concha, despeje a massa na frigideira, formando pequenos discos. Espalhe a massa delicadamente para que fiquem com uma espessura uniforme.

Deixe cozinhar por cerca de 3 minutos de cada lado, ou até que fiquem dourados e crocantes. Vire com cuidado para não quebrar. E pronto!

CANAPÉ DE PALMITO

INGREDIENTES

- **Sagu Prata**;
- Shoyu;
- Azeite;
- Sal;
- Molho de pimenta;
- Rodelas de palmito.

MODO DE PREPARO

1 - Cozinhe o sagu em água até que as bolinhas fiquem transparentes e com um ponto branco no meio.
2 - Escorra numa peneira e lave em água fria até que libere toda a goma e restem apenas as bolinhas.
3 - Quando as bolinhas estiverem soltinhas é só colocar numa travessa com tampa e cobrir com shoyu.
4 - Deixar umas 24h na geladeira, as bolinhas vão absorver o molho escurecer.
5 - Depois disso é só lavar novamente e temperar com azeite de oliva, sal e molho de pimenta
6 - Coloque uma colher do caviar sobre rodelas de palmito e uma breve regada de azeite.

SUFLÊ DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de **Tapioca O'linda**;
- 1 ovo;
- 1 colher de sopa de requeijão.
- Recheio fica a sua escolha.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e coloque num recipiente para ser assado. Leve ao forno preaquecido por 20 minutos a 180°C. Ele irá crescer e ficará parecendo um suflê. Ao retirar do forno, você pode decorar e servir em seguida.

BROWNIE DE TAPIOCA E POLVILHO DOCE

INGREDIENTES

- 1 ovo;
- 1 colher (sopa) de **Polvilho Doce Prata**;
- 3 colheres (sopa) de **Tapioca O´linda**;
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 30g de chocolate preto;
- 2 colheres (sopa) de açúcar ou adoçante.

MODO DE PREPARO

1 - Bata o ovo com o açúcar ou adoçante culinário;
2 - Acrescente os ingredientes secos: chocolate em pó, polvilho doce e a goma de tapioca e misture bem até adquirir uma massa bem homogênea;
3 - Por último, adicione o chocolate derretido;
4 - Com a massa pronta, despeje-a em uma frigideira antiaderente untada com manteiga;
5 - Leve ao fogo baixo e cozinhe até que as bordas do brownie comecem a se soltar e o meio comece a borbulhar;
6 - Vire a massa para cozinhar do outro lado;
7 - Coloque uma bola de sorvete em cima 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, e 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

Confira o nosso Site
www.incol.com.br

Revistas Incol

PRATA STA ROSA Brasil Q'linda

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