



Apresentação

Construindo Parcerias de Sucesso





SOBRE

Quem Somos?

Com mais de 20 anos de experiência, a Dubaly é referência na produção de misturas em pó para a indústria. Desenvolvemos produtos exclusivos, garantindo qualidade e segurança, com uma equipe especializada de engenheiros de alimentos, químicos e nutricionistas.

Atendemos distribuidores de gelados com excelência, sempre com ética, inovação e foco na qualidade. Nosso objetivo é ser a marca de referência no Brasil, valorizando relacionamentos transparentes e a satisfação dos consumidores.



MERCADO

Nossos números

26

**Estados atendidos
no Brasil**

Fornecemos em todo
território nacional +
Distrito Federal.

4

**Clientes
internacionais**

Atendemos Argentina, Chile,
Canadá e EUA.

500

**Toneladas de
produção mensal**

Eficiência e abastecimento
contínuo para atender às
demandas do mercado com
qualidade e pontualidade.

QUALIDADE

Nossa linha de produtos

Linha de Misturas Industriais ★★★★★

Misturas industriais são produtos em pó resultantes da mistura do leite e outros produtos ou substâncias alimentícias lácteas e/ou não lácteas, são indicados para substituir parcialmente ou totalmente o leite. As misturas proporcionam uma série de benefícios para o Cliente, como:

- ✓ Redução no custo do produto final;
- ✓ Maior tempo armazenamento, sem que o produto tenha suas características sensoriais modificadas (shelf life);
- ✓ Maior corpo e cremosidade nas receitas;
- ✓ Boa textura e sabor lácteo;
- ✓ Menos vulnerável ante as variações do preço do leite em pó;
- ✓ Facilidade de armazenamento e aplicação.

Linha Dubaly de Misturas Industriais ★★★★★

DUB PAN	DUB GOLD
DUB MPA / TOPPING	DUB TOPMIX
DUB TRADICIONAL D10	DUB MASTER CREME
DUB D10 PLUS	REFORÇADOR LÁCTEO
DUB PREMIUM	EMULDUB
DUB MASTER PLUS I	

PRODUTO

DUB TRADICIONAL D10

Ideal para picolé, panificação e enriquecedor de calda.



PRODUTO

DUB D10 PLUS

Ideal para picolé, panificação e enriquecedor de calda.



PRODUTO

DUB PREMIUM

Substitui 100% o leite, Ideal para sorvete artesanal, industrial, picolé, pudim, doces e enriquecedor de calda.



PRODUTO

DUB MASTER PLUS I

Substitui 100% o leite, ideal para sorvete artesanal, industrial, picolé, pudim, doces e receitas diversas.



PRODUTO

DUB MILK 2600

Mistura em pó: substitui 100% o leite.

Produto ideal para quem utiliza leite em pó integral.



PRODUTO

DUB MPA / DUB TOPPING

Mistura em pó Dubaly sabor leite para açai



PRODUTO

EMULDUB

Para aplicação direta, sem reconstituição, na produção desejada, em misturas prontas, sobremesas e outros produtos alimentícios aerados e que deseja mais cremosidade.



PRODUTO

CHOCOLATE 50%



PRODUTO

REFORÇADOR LÁCTEO



PRODUTO

MASTER CREME

Substitui 100% o leite, ideal para produção de sorvete artesanal, industrial, picolé, pudim, doces e receitas diversas.



PRODUTO

TOP MIX

Calda base pronta para preparo.



LINHA SOFT

BASES EM PÓ

Bases em pó para indústria de alimentos:
Baunilha, Chocolate, Morango, Ninho, Creme Americano

Diferenciais dos nossos produtos ★★★★★

- ✓ Livre de gordura hidrogenada e trans;
- ✓ Livre de conservantes;
- ✓ Livre de edulcorantes;
- ✓ Livre de corantes;
- ✓ Menos cristais de gelo e maior resistência ao derretimento;
- ✓ Formulação de acordo com a necessidade do cliente;
- ✓ Embalagens primárias e secundárias de acordo;
com a logo do cliente sem alteração do custo.

