



LANÇAMENTO

Junho de 2026

Qualimax



LANÇAMENTO:

**EXTRATO DE
MALTE EM PÓ
QUALIMAX**

O QUE É EXTRATO DE MALTE?



Ingrediente natural obtido da Cevada Maltada ou outras fontes (Trigo, Milho), que passa por processos de germinação, secagem e extração.



Versões: Pó ou Xarope



Alta concentração de Açúcares Naturais (Principalmente Maltose), além de minerais e outros compostos.



Atua como realçador de sabor, conferindo mais corpo, aroma e cor aos produtos.



Utilizado em alimentos e bebidas, especialmente em cervejas, pães, biscoitos, cereais matinais e suplementos nutricionais.



EXTRATO DE MALTE - QUALIMAX

Ingrediente Natural
obtido de grãos
Cevada Malteada

Ideal para Panificação –
Realçando Cor e Sabor
das Receitas

Processos de
Germinação, Secagem
e Extração

Utilizado também em
Sorveteria e Confeitaria

Versão Pó – Entrega
de Praticidade nas
Aplicações

Custo Ideal para Entrega
de Qualidade das
Receitas



MERCADO DE EXTRATO DE MALTE

FOOD SERVICE





EXTRATO DE MALTE EM CADA SUBSEGMENTO DO FOOD SERVICE

EXTRATO DE MALTE NA PANIFICAÇÃO



Maior Volume e Melhor Textura:

Fornece açúcares fermentáveis (principalmente maltose) que servem de substrato para as leveduras, favorecendo a produção de CO_2 e promovendo o desenvolvimento adequado da massa.

O estímulo à atividade fermentativa contribui para uma estrutura interna mais uniforme, resultando em pães e panetones com maior volume e miolo mais macio.



Desenvolvimento de Cor:

Os açúcares presentes no extrato participam das Reações de Maillard durante o forneamento, intensificando a coloração dourada da crosta e melhorando a aparência do produto.



Aprimoramento de Sabor e Aroma:

Contribui com notas características de malte, cereais e leve caramelização, além de potencializar os compostos aromáticos gerados durante a fermentação e o cozimento.



Aumento da vida útil:

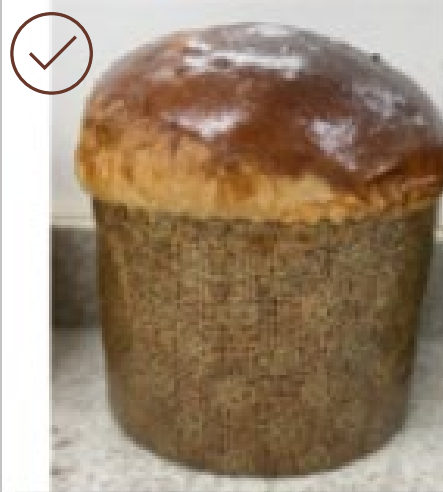
Os sólidos solúveis presentes no extrato de malte ajudam a reter umidade e podem retardar parcialmente o processo de endurecimento do miolo (staling), contribuindo para a manutenção da maciez e da qualidade sensorial do pão por mais tempo ao longo da vida de prateleira.

RESULTADO I TESTE PANETONE

TESTE 1
Sem Extrato de
Malte



TESTE 2
Qualimax
Extrato de Malte



TESTE 3
Adicel
Extrato de malte + Malto



TESTE 4
Ireks
Farinha de Malte



RESULTADO I TESTE BRIOCHE

TESTE 1 – SEM EXTRATO
DE MALTE



TESTE 2 – COM EXTRATO
DE MALTE



EXTRATO DE MALTE NA SORVETERIA



Aprimoramento de Sabor e Aroma:

Confere notas características de malte, cereais e caramelo, enriquecendo o perfil sensorial e agregando complexidade ao sabor do sorvete.



Melhora da Textura e Cremosidade:

Seus sólidos solúveis contribuem para o aumento do corpo do produto, proporcionando uma textura mais cremosa e uma sensação mais agradável na boca.



Controle da Cristalização:

Os açúcares presentes no extrato de malte auxiliam na redução da formação e do crescimento de cristais de gelo, favorecendo uma textura mais lisa e homogênea durante a vida útil do produto.



Contribuição para a Estabilidade e Conservação das Características Sensoriais:

Ajuda a reter umidade e a manter a estrutura do sorvete durante o armazenamento, contribuindo para a preservação da cremosidade e da qualidade sensorial ao longo da vida de prateleira.

EXTRATO DE MALTE NA CONFEITARIA



Aprimoramento de Sabor e Aroma:

Confere notas naturais de malte, caramelo, mel e cereais tostados, **enriquecendo o perfil sensorial** de Bolos, Biscoitos, Gummies, Recheios, Coberturas e outras aplicações de confeitaria.



Desenvolvimento de Cor:

Os açúcares redutores presentes no extrato de malte favorecem as Reações de Maillard durante o processamento térmico, proporcionando **coloração mais intensa e aparência mais atrativa aos produtos**.



Modulação de Textura:

Os sólidos solúveis e açúcares presentes no extrato de malte contribuem para o desenvolvimento da textura desejada em diferentes aplicações.

Em Biscoitos e Cookies, favorecem **a crocância e a estrutura do produto**; em Gummies, Bolos e outras formulações macias, auxiliam na retenção de umidade e **proporcionam uma textura mais suave, macia e agradável ao consumo**.



Contribuição para Vida de Prateleira:

Ajuda a retardar o ressecamento e o endurecimento dos produtos ao longo do armazenamento, contribuindo para a **manutenção das características sensoriais** e da qualidade percebida pelo consumidor.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS EXTRATO DE MALTE



SABOR

Notas Maltadas

Equilíbrio do Dulçor

Arredondamento de sabor



COR

Dourado Intenso

Cor Caramelizada

Aparência mais Atrativa



TEXTURA

Miolo dos Pães e
Panetones mais macios

Maior crocância em
Biscoitos

Cremosidade nos Sorvetes



ESTABILIDADE

Aumento da Vita Útil em
Pães e Panetones

Cristalização dos
Sorvetes – textura lisa
por mais tempo

Conservação Sensorial

POSICIONAMENTO DE PREÇO

Produto	Gramatura (Kg)	Sell Out	Price Index	Preço/Kg	Price Index
Extrato de Malte - Qualimax	0,45	R\$ 25,20	100%	R\$ 56,00	100%
Extrato de Malte - Adicel	0,5	R\$ 26,74	106%	R\$ 53,48	96%
Extrato de Malte Aroma - Ireks	0,5	R\$ 35,95	143%	R\$ 71,90	128%
Extrato de Malte (Cliente: Sorvfoods)	1	R\$ 76,90	301%	R\$ 75,90	136%
Extrato de Malte Caramel - Ireks	0,5	R\$ 39,93	158%	R\$ 79,86	143%
Extrato de Malte Aroma - Ireks	0,5	R\$ 39,93	158%	R\$ 79,86	143%

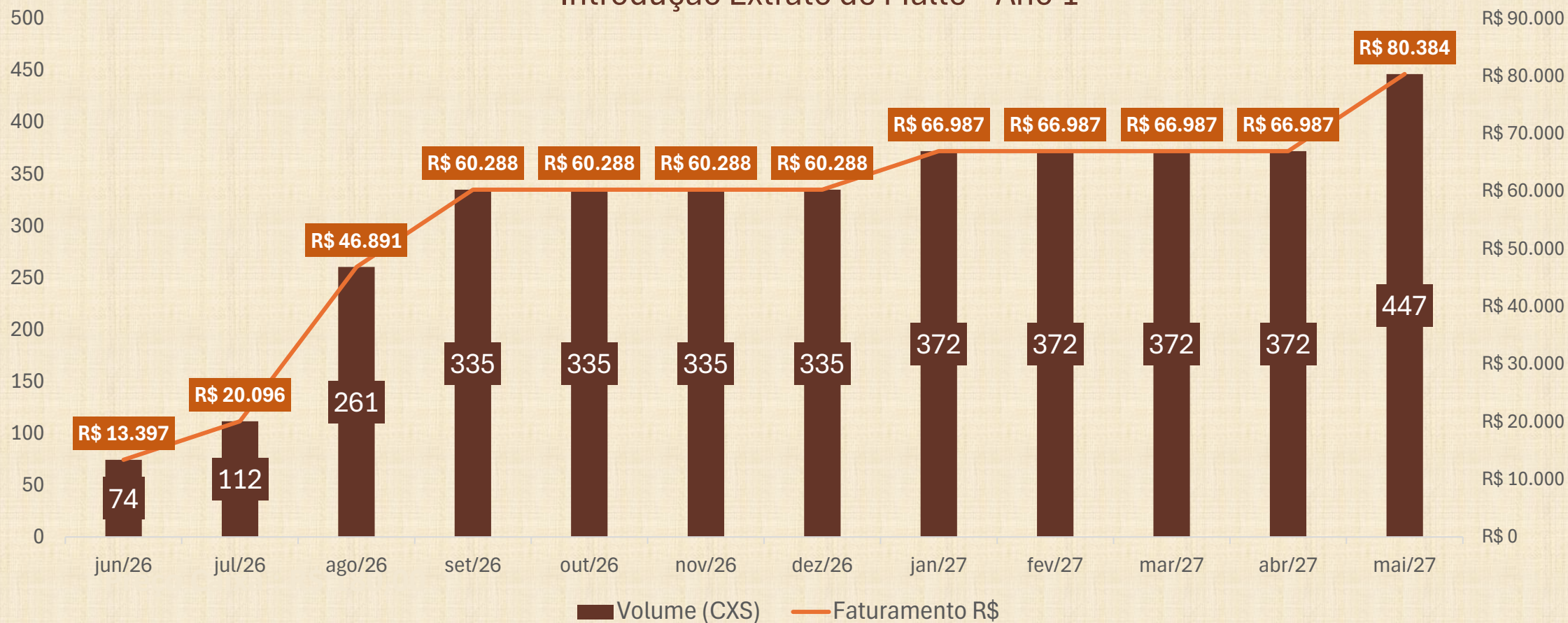
Preço Caixa : R\$ 180,00

Quantidade Caixa : 10 x 450 g

Posicionamento de Qualimax
~22% abaixo de Ireks

PROJEÇÃO DE VOLUME

Introdução Extrato de Malte – Ano 1



Volume Ano 1: 3.722 Caixas

Faturamento Ano 1: R\$ 669.870

PARA CONTRIBUIR COM A VENDA TÉCNICA:

O que teremos?

O que iremos construir juntos?

RECEITUÁRIO QUALIMAX

Chef focado em Panificação e Confeitaria para desenvolver receitas salgadas e doces;

Foram realizadas Análises e Fotos das receitas;

Teremos um LIVRO DE RECEITAS impresso para levarmos para os clientes;



RECEITUÁRIO QUALIMAX

PANETONE

Produtos Utilizados: Extrato de Malte em Pó Qualimax

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de Extrato de Malte Qualimax
- 8 g de sal
- 80 g de açúcar refinado
- 75 g de manteiga sem sal
- 200 g de gema
- 100 ml de água
- 50 g de fermento biológico
- 7,5 g de essência de laranja ou panetone
- 200 g de laranja cristalizada em cubos
- 200 g de uvas-passas hidratadas
- 400 g de gotas de chocolate forneáveis

Indicação Dosagem
Extrato de Malte na
Panificação: 2% a 3%

Modo de Preparo:

1. Bata todos os ingredientes, exceto o açúcar, por 3 minutos em velocidade lenta.
2. Passe para a segunda velocidade e bata por aproximadamente 5 minutos.
3. Deixe fermentar por cerca de 30 minutos.
4. Adicione o açúcar e bata novamente por 8 a 10 minutos até atingir o ponto de véu.
5. Acrescente as frutas.
6. Divida em porções de 500 g e modele.
7. Deixe crescer por aproximadamente 90 minutos ou até atingir dois dedos abaixo da borda da forma.
8. Asse a 150°C por 35 a 40 minutos.

*Receita desenvolvida por Chef Edgar Rodrigues

RECEITA 1



Qualimax



EXTRATO DE MALTE QUALIMAX



Ingrediente em Pó obtido dos Grãos de Cevada – Entrega de **Praticidade**



Utilizado em **Panificação, Confeitaria e Sorveteria**



Melhoria no **Sabor, Cor, Textura** e Aumento de Vida Útil dos produtos;



Dosagem baixa (~3%);



Preço **competitivo** para o mercado de Malte.