



C A T Á L O G O  
Apresentação e Produtos

  
**milk vitta**

É mais leite.



**OS MELHORES  
PRODUTOS PARA  
VOCÊ E SUA  
EMPRESA**

## Uma empresa jovem e inovadora



### Compromisso e confiabilidade

A **Milk Vitta** começa sua história em Janeiro de 2001, com o objetivo de fornecer soluções inovadoras para o mercado alimentício. É uma empresa que busca constantemente oportunidades e desafios, além de ser flexível às necessidades do mercado.

## Estrutura e Tecnologia



### Qualidade alinhadas às necessidades

Na busca constante por novas tecnologias e tendências de consumo, a indústria investe no desenvolvimento de produtos e na capacitação dos colaboradores. Hoje, mais do que produzir produtos de qualidade, a Milk Vitta proporciona emprego e renda para dezenas de famílias do interior de São Paulo.

Uma empresa familiar, onde o objetivo sempre foi produzir produtos de qualidade, nunca deixando de inovar para atender todas as exigências dos nossos clientes, atendendo toda a legislação onde a segurança alimentar é primordial.

Hoje com projeto de expansão para poder fornecer soluções diversificadas ao mercado de alimentos e de bebidas.









É mais leite.

A Milk Vitta é uma empresa especializada em fracionar leite em pó e compostos, distribuídos nas marcas **Romano** e **Eurolat**, processados com rigorosos métodos de análise de controle de qualidade para:

-  Food Service
-  Food Industry
-  Governamental
-  Marca Própria

A Milk Vitta conta com a habilidade especial em servir ao mercado com o que há de melhor; unindo soluções práticas ao verdadeiro sabor do leite.

## Conheça nossa linha de produtos:

-  Leite em Pó Integral;
-  Leite em Pó Integral Instantâneo;
-  Leite em Pó Desnatado;
-  Leite em Pó com Vitaminas;
-  Composto Lácteo;
-  Soro do Leite;



### UNIDADE CATANDUVA / SP

- Área Total de **2,1 mil m<sup>2</sup>**
- Capacidade de produção anual de **4.200 toneladas** de composto lácteo e leite em pó.

### MARCAS:





# Leite em Pó Integral

O leite em pó integral proporciona inúmeras vantagens para a saúde e também no processo de fabricação dos alimentos, pois é um alimento completo, ou seja, importante fonte de proteínas e de sais minerais como o cálcio, aumentando o valor nutricional das formulações. Além disso, atua como agente de preenchimento e cremosidade, além de sabor lácteo ao produto final.

O leite em pó integral passa pelo processo de desidratação, através do processo de secagem, no qual retira toda a água presente e diminui o seu volume, resultando em redução/ausência de alterações microbiológicas e facilidade de armazenamento.

Este produto pode ser utilizado para os seguintes segmentos:

- Food Service
- Food Industry
- Governamental
- Marca Própria

Um produto, Muitas Utilidades



# Leite em Pó Integral

Leite em Pó Romano									
Item	Código Totvs	Volume/ Peso	Descrição	EAN13	Quantidade por caixa/ fardo	Empilhamento	Fardo por palet*	Vida Útil	Temperatura de Armazenagem
Leite em Pó									
001	0007	200g	Leite em Pó Integral	789.830.910.011.7	50	10	75/50	12 meses	Ambiente
002	0017	400g	Leite em Pó Integral	789.830.910.005.6	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
003	0029	1 Kg	Leite em Pó Integral	789.830.910.006.3	10	10	75/50	12 meses	Ambiente
004	0283	25 Kg	Leite em Pó Integral	789.830.910.102.2	1	10	75/50	12 meses	Ambiente
Leite em Pó Eurolat									
Leite em Pó									
005	0041	200g	Leite em Pó Integral	789.830.910.036.0	50	10	75/50	12 meses	Ambiente
006	0044	400g	Leite em Pó Integral	789.830.910.043.8	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
007	0050	1 Kg	Leite em Pó Integral	789.830.910.087.2	10	10	75/50	12 meses	Ambiente





# Leite em Pó Integral Instantâneo

O leite em pó integral e instantâneo, de fácil dissolução proporciona inúmeras vantagens para a saúde e também no processo de fabricação dos alimentos, pois é um alimento completo, ou seja, importante fonte de proteínas e de sais minerais como o cálcio, aumentando o valor nutricional das formulações. Além disso, atua como agente de preenchimento e cremosidade, além de sabor lácteo ao produto final.

O leite em pó integral passa pelo processo de desidratação, através do processo de secagem, no qual retira toda a água presente e diminui o seu volume, resultando em redução/ausência de alterações microbiológicas e facilidade de armazenamento.

**Este produto pode ser utilizado para os seguintes segmentos:**

- Food Service
- Food Industry
- Governamental
- Marca Própria

Um produto, Muitas Utilidades

# Leite em Pó Integral Instantâneo

Leite em Pó Romano									
Item	Código Totvs	Volume/ Peso	Descrição	EAN13	Quantidade por caixa/ fardo	Empilhamento	Fardo por palet*	Vida Útil	Temperatura de Armazenagem
Leite em Pó									
008	0008	200g	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.810.910.007-0	50	10	75/50	12 meses	Ambiente
009	0018	400g	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.830.910.010.0	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
010	0030	1 Kg	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.819.919.041.4	10	10	75/50	12 meses	Ambiente
011	0284	25 Kg	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.819.919.128-2	1	10	75/50	12 meses	Ambiente
012	0028	400g	Leite em Pó Desnatado Instantâneo	789.819.919.097-1	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
Leite em Pó Eurolat									
Leite em Pó									
013	0042	200g	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.830.910.105.3	50	10	75/50	12 meses	Ambiente
014	0045	400g	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.830.910.044.5	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
015	0051	1 Kg	Leite em Pó Integral Instantâneo	789.830.910.104-6	10	10	75/50	12 meses	Ambiente





# Leite em Pó com vitaminas

O leite é uma das melhores fontes de cálcio disponível. Por isso, este alimento é essencial para a saúde dos ossos e dentes e seu consumo irá prevenir a osteoporose. O alimento é um aliado de quem pratica exercícios e é especialmente necessário na infância e adolescência, mas importante até a terceira idade.

Por isso, há versões de leite suplementado com vitaminas e minerais. Quando se tratar de uma dieta projetada para determinada faixa etária, como as crianças, o leite em pó, pode ser suplementado com diversos sais minerais e vitaminas. Para dietas que necessitem de baixos níveis de gordura ou que vise fortalecimento dos ossos, o alimento pode ser suplementado com vitamina D e cálcio.

**Este produto pode ser utilizado para os seguintes segmentos:**

- Food Service
- Governamental
- Marca Própria

Um produto, Muitas Utilidades



# Leite em Pó com Vitaminas

Leite em Pó Romano									
Item	Código Totvs	Volume/ Peso	Descrição	EAN13	Quantidade por caixa/ fardo	Empilhamento	Fardo por palet*	Vida Útil	Temperatura de Armazenagem
Leite em Pó com Vitaminas									
016	0022	400g	Leite em Pó Integral Instantâneo Enriquecido com Ferro e Vitaminas A,C,D	789.819.919.009-4	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
017	0034	1 Kg	Leite em Pó Integral Instantâneo Enriquecido com Ferro e Vitaminas A,C,D	789.819.919.039-1	10	10	75/50	12 meses	Ambiente

## Vitaminas e Minerais

**Vitaminas:** C; B3 ou PP; B2; B1; A; B9 ou Ácido Fólico; B12; D; E; B5; B6; H ou B7; K; Colina.

**Minerais:** Ferro; Zinco; Iodo; Manganês; Cobre; Magnésio; Flúor; Selênio.

A Milk Vitta oferece soluções diversificadas conforme a necessidade do cliente para o mercado de alimentos e bebidas. A partir do conhecimento e tecnologia no fracionamento do leite em pó, apresentamos soluções para demandas específicas de cada cliente com a Unidade de Negócios Marcas Próprias. Consulte nossa área comercial.





# Composto Lácteo

O composto lácteo proporciona redução de custo, corpo, cremosidade, sabor lácteo, textura, facilidade de aplicação, padronização do produto final, ótima dispersabilidade, solubilidade e estabilidade e excelentes resultados ao produto final. É muito utilizado na fabricação de alimentos industrializados tais como sorvetes, chocolates, bebidas e sobremesas lácteas, biscoitos, pães, massas, molhos, sopas, entre outros.

A Milk Vitta possui um extenso portfólio de compostos lácteos formulados de acordo com a aplicação e com os resultados desejados ao produto final.

**Este produto pode ser utilizado para os seguintes segmentos:**

- Food Service
- Food Industry
- Governamental
- Marca Própria

Um produto, Muitas Utilidades

# Composto Lácteo

Leite em Pó Romano									
Item	Código Totvs	Volume/ Peso	Descrição	EAN13	Quantidade por caixa/ fardo	Empilhamento	Fardo por palet*	Vida Útil	Temperatura de Armazenagem
<b>Composto Lácteo</b>									
018		400g	Composto Lácteo com Cacau	789.819.919.092-5	25	10	75/50	11 meses	Ambiente
019	0059	1Kg	Composto Lácteo com Cacau	789.819.919.092-6	10	10	75/50	12 meses	Ambiente
020	0054	200g	Composto Lácteo com Maltodextrina e Gordura Vegetal	789.819.919.003-2	50	10	75/50	12 meses	Ambiente
021	0055	400g	Composto Lácteo com Maltodextrina e Gordura Vegetal	789.819.919.001-8	25	10	75/50	12 meses	Ambiente
022	0057	1Kg	Composto Lácteo com Maltodextrina e Gordura Vegetal	789.819.919.003-2	10	10	75/50	12 meses	Ambiente
023	0006	25Kg	Composto Lácteo com Maltodextrina e Gordura Vegetal	789.819.919.003-2	1	10	75/50	12 meses	Ambiente
024	0058	1Kg	Composto Lácteo com Café	789.819.919.091-9	10	10	75/50	12 meses	Ambiente
025	0060	1Kg	Composto Lácteo com Flocos de Morango	789.819.919.100-8	10	10	75/50	12 meses	Ambiente
<b>Soro de Leite em Pó</b>									
026	0086	25Kg	Soro de Leite em Pó Parc. Desmineralizado	-	1	10	75/50	12 meses	Ambiente





# *Marcas Próprias*

## **CUSTOMIZAÇÃO**

Produtos lácteos fabricados sob medida com a sua marca. Dessa maneira, pequenas e médias empresas conseguem eliminar elos na cadeia produtiva, aumentam a sua margem de lucro e ainda conseguem repassar uma parte da economia ao consumidor, oferecendo produto com excelência.



**Construindo Sua Marca**



# Marcas Próprias

Padrões de Embalagens					
Embalagem	Peso	Peso Fardo	Quantidade por Fardo	Vida Útil	Temperatura de Armazenagem
Sachê	200g	10kg	50	12 meses	Ambiente
Sachê	400g	10Kg	25	12 meses	Ambiente
Sachê	1Kg	10Kg	10	12 meses	Ambiente





[www.milkvitta.com.br](http://www.milkvitta.com.br)



(17) 3524-6030



[comercial@milkvitta.com.br](mailto:comercial@milkvitta.com.br)



Rua Olinda, 1229 | Jd Com. João Amêndola  
Catanduva/SP | CEP: 15801-200