



NOSSOS PRODUTOS

Os melhores sabores ao seu alcance.

Atacado | Varejo





CONFIRA

TEMPEROS

2 à 7

Ana Maria, Edu Guedes, Chimichurri, Tempero Mineiro...

ESPECIARIAS

9 à 30

Açafrão puro e comercial, Açúcar Mascavo, Alho em pó, frito, granulado, laminado...

OLEAGINOSAS

31 à 39

Tâmara com caroço e sem caroço, Amêndoa crua, laminada, torrada, Avelã...

FARINHAS

40 à 46

Farinha de arroz branco, Farinha de grão de bico, Farinha de amêndoa, Farinha de amendoim...

GRÃOS

47 à 52

Amendoim com/sem casca, torrado/cru, Canjica branca e amarela, Fava branca, manteiga, rajada...

ERVAS

53 à 60

Eva doce, Camomila, Melissa, Hortelã, Dente de leão...



UM TOQUE PARA IMPRESSIONAR

Os **temperos** do Empório Peja são cuidadosamente selecionados para realçar os sabores de qualquer prato.

Perfeitos para a culinária diária em casa ou para quem busca ingredientes de alta qualidade para impressionar seus clientes.





Chimichurri

Perfeito para realçar churrascos, legumes, filés de frango e carne, porco, peixes, frutos do mar, ovos mexidos, pães, batatas e diversos outros pratos com um toque único de sabor e aroma.



Ana Maria

Perfeito para enriquecer o sabor de feijão, ensopados, caldos, frangos e saladas, conferindo um toque especial e acentuado a cada prato.



Edu Guedes

Ótimo para temperar arroz, carnes, molhos, caldos e peixes, adicionando um sabor único e delicioso.





Tempero Du Chef

Excelente para carnes bovinas e vegetais, frango, peixes e frutos do mar, molhos e sopas, legumes, massas, risotos e saladas, adicionando um sabor único e sofisticado.



Tempero Mineiro

A escolha ideal para realçar o sabor do feijão tropeiro, frango com quiabo, peixes e frango caipira. Também pode ser utilizado para dar aquele toque especial na farofa.





Tempero para feijão

Ideal para o preparo de frangos, carnes, ensopados, caldos e para refogar o feijão.



Tempero Tempera Tudo

Feito especialmente dar um toque especial as carnes, ensopados, feijão e refogados.



Tempero Gourmet

Ideal para utiliza-lo em arroz, feijão, molhos, refogados, batatas cozidas ou assadas e massas, também pode ser usado como decoração de saladas cruas.





Tempero Baiano

Ideal para temperar pratos como a moqueca de camarão, acarajé, vatapá e caruru. Utilize também para temperar carnes, peixes, aves, ensopados, frutos do mar, farofas e legumes refogados.



Pega Marido

Ideal para ser usado direto no preparo de frangos, ensopados, caldos e alguns tipos de grãos; para refogar o feijão, o arroz, carnes e saladas.





Alho, Cebola e Salsa

Ideal para temperar carnes, molhos, massas e arroz. É anti inflamatório e ajuda no bom funcionamento do sistema imunológico.



Pega Esposa

Indicado para carnes assadas ou grelhadas, ensopados e carnes brancas.



Alho, Cebola e Bacon

Utilize em arroz, feijão, molhos, refogados, batatas cozidas ou assadas e massas, também pode ser usado para temperar carnes, frangos, massas ou como decoração de saladas cruas.





UMA PITADA QUE FAZ A DIFERENÇA

Nossa gama de **especiarias** traz sabores do mundo inteiro.

Elas são ideais para experimentar novas receitas em casa ou para adicionar um toque exótico e sofisticado aos pratos em restaurantes e cafés.





Açafrão puro e comercial

Pode ser usado no azeite que vai refogar o arroz e o feijão, combinando muito bem também com frango e frutos do mar.



Açúcar Mascavo

Pode ser consumido como um substituto do açúcar refinado em biscoitos, bolos e doces ou para adoçar bebidas como sucos e vitaminas,





Alho em pó, frito, granulado e laminado

Pode ser usado em sopas, caldos, refogados, cremes, patês e molhos, além de outras receitas do dia a dia como as de arroz, feijão, panquecas e farofinhas crocantes.





Açúcar de Coco

Pode ser usado tanto pra adoçar sucos, chás e café, quanto para o uso culinário, uma vez que pode ser aquecido.



Aveia em flocos, laminada, farinha e farelo

Pode ser misturada ao iogurte, saladas de frutas, vitaminas e sucos, e também pode ser usada em receitas como mingau, bolos, pães e biscoitos.



Bicarbonato de sódio

Pode ser usado como fermento, principalmente em receitas como biscoitos e cupcakes.





Caldo de carne e de galinha

Utilizado no preparo de carnes, risotos, aves, caldos, sopas e massas.



Canela em pau, em pó e com açúcar

Pode ser utilizada no preparo de café, chá, pães, bolos, doces e molhos para carnes vermelhas.





Cebola em flocos, granulada, frita e creme de cebola

Um dos mais comuns na cozinha brasileira, pode ser usado em tortas, quiches, pães, sopas, arroz, risotos e patês.





Cebolinha desidratada

É utilizada para temperar refogados de legumes, caldos para risotos, sopas, recheios, saladas e muito mais.



Coentro em grãos e em pó

Ideal para peixes, carnes bovina, cordeiro, suína e as consideradas mais exóticas. Dá sabor aos temperos das massas de linguiças, salames e embutidos.





Cominho em grãos e em pó

É usado para temperar feijão, berinjela, pães, repolho, arroz, batata, abóbora, lentilha e carne de cordeiro.



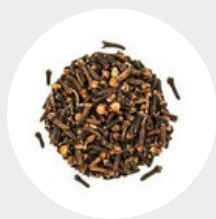
Colorau Forte, do Norte e Paraíba

Muito versátil na cozinha, é usado em sopas e caldos, legumes, vegetais, no tempero de carnes com molhos e até mesmo no preparo de sobremesas.



Cravo em Flor

Pode ser utilizado no preparo de chás e como especiaria em canjicas, bolos, biscoitos e pães.





Curry

Pode ser usado em carnes, peixes, aves, molhos, caldo de peixes, assados e cozidos. Fica ótimo em queijos, tofu e realça o sabor em muitas comidas vegetariananas.





Fibra de maçã

Pode ser misturada com sucos, vitaminas e água ou acrescentada em pães, bolos e biscoitos.



Folha de louro e louro em pó

Combina particularmente com molho de tomate, feijão, grão-de-bico, lentilha, refogados e chá.



Gengibre em pó

É usado para adicionar sabor a diversos pratos, como sopas, carnes, peixes, molhos, saladas, iogurtes, sucos e outros alimentos.



Glutamato Monossódico

Pode ser utilizado na preparação de carnes, peixes, aves, legumes, molhos, sopas e marinados.



Lemon Pepper

É excelente para carnes bovinas, suínas, cordeiros, aves e peixes. Também dá um toque especial nas saladas de folhas verdes, vegetais cozidos e massas.



Linhaça Marrom

Ideal para adicioná-la no preparo de pães, bolos, biscoitos e tortas. Ela ainda fica uma delícia em iogurtes, frutas, bebidas, sopas e até mesmo saladas.





Mix de pimentas

Combina com praticamente todas as receitas, desde cortes bovinos, aves, peixes, molhos, saladas e vegetais.



Mostarda em grão amarela e preta

Utilize as sementes em carnes, aves, peixes, saladas, batatas, legumes, ovos, pickles e molhos. Elas podem ser moídas para condimentar carnes e outras receitas, ou simplesmente, fritadas para dar crocância em saladas, legumes e diversos outros pratos.





Noz moscada em pó e inteira

Ideal para frutas frescas e iogurte. Você ainda pode usá-la em preparos simples, como no omelete.

Orégano Peruano e Argentino

Muito utilizado em massas, saladas e molhos, deve ser adicionado sempre no final da receita para preservar o sabor.

Orange Pepper

Ideal para carnes brancas, cenouras, abóboras, batatas e outros legumes.



Páprica defumada, doce e picante

Pode ser usado em carnes assadas, peixes, sopas, refogados, pães e arroz.





Pimenta branca em grãos e em pó

É a preferida para peixes, molhos cremosos e outros alimentos de cor clara, para que sua cor não se destaque.

Pimenta do reino em grãos e em pó

Pode ser usado no preparo de carnes, tanto no cozimento como em marinadas, sopas, saladas com legumes e verduras, em omeletes e nos suflês.





Pimenta calabresa em flocos

É usada para deixar os molhos, geleias, peixes, aves e outros tipos de carnes bem mais saborosos.



Pimenta rosa em grãos

Na culinária ela pode ser utilizada no preparo de legumes, cremes, suflês, molhos e omeletes. Na confeitaria, a pimenta rosa pode ser utilizada para aromatizar sorvetes e trufas de chocolate preto ou branco. Além dessas aplicações, a pimenta rosa é muito popular para dar sabor a licores, gin e coquetéis.



Pimenta síria em grãos

É muito usada em receitas de quibes, kaftas, em vários pratos de carne e vegetais sírio-libaneses e do Oriente Médio.



Pimenta síria em pó

Ideal para mudar a cara de suas receitas do dia a dia como almôndegas, bolinhos de carne, legumes gratinados, ensopados, sopas e recheios salgados.



Sal Himalaia fino e grosso

O sal rosa pode ser aplicado da mesma forma que o sal tradicional, como ingrediente de receitas culinária ou como sal de mesa para temperar saladas.



Salsa desidratada

Perfeita para temperar carnes, molhos, peixes, aves, sopas, saladas, massas, tortas, molhos, pães ou para aromatizar queijos.



Semente de chia

Ideal para ser adicionada em sucos, iogurtes, vitaminas e saladas.



Zattar

Ideal para usar na esfirra, em sopas, risotos, molhos, no tabule, humus, coalhada seca, frango, peixe e cordeiro.





Anís estrelado

Pode ser usado muito bem com doces, geléias, sobremesas e principalmente com frutas em calda.



Gergelim branco

Pode ser consumido em saladas, frutas, massas de pães, tortas e bolos, como crosta em peixes gelados ou em molhos, como o tahine.





Gergelim preto

A melhor forma de consumir as sementes é na sua apresentação in natura (sem torrar), mas se for usá-las em shakes, sucos ou molhos, é necessário macerar ou batê-las para quebrar a casca.





Leite de coco em pó

Pode ser usado em shakes, sucos, cafés, tortas, sorvetes e no modo de preparo de diversas receitas, tais como molhos, risotos, sopas, etc.

Quinoa branca

Pode ser utilizada em sopas e caldos salgados, dando um pouco mais de textura aos líquidos, ao ser batida junto em um processador ou liquidificador.



Quinoa preta

O grão pode ser misturado em sopas, saladas, sucos, risotos, pães, bolos e tortas.





Linhaça dourada

Indicada para vitaminas, sucos, saladas, iogurtes, massas de bolos, pães e em vários outros alimentos.



Linhaça marrom

Podem ser adicionadas no arroz, em iogurtes, sucos, saladas e ainda podem ser usadas em bolos, pães, panquecas e biscoitos.



Tempero Sírio

Ele combina muito bem com frango, pães e grande gama de doces, como pudins, bolos de especiarias e biscoitos.





CROCÂNCIA PARA TODAS AS OCASIÕES

Ricas em nutrientes e sabor, nossas **oleaginosas** são escolhidas a dedo para garantir a melhor qualidade.

Elas são perfeitas para um lanche saudável em casa ou como um complemento nutritivo em seu estabelecimento.





Tâmara com caroço e sem caroço

Por ser super versátil, ela pode ser incluída no cardápio pura como um lanchinho entre as refeições, ou para substituir o açúcar em receitas como bolos e tortas, uma vez que ela possui um sabor naturalmente doce.





Amêndoa crua, laminada e torrada

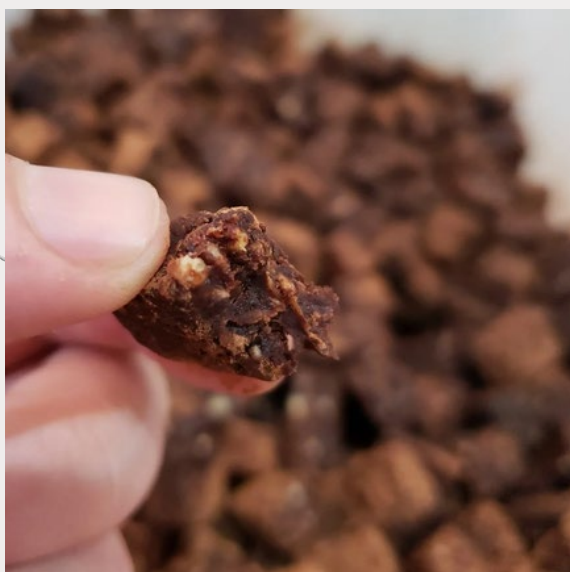
Pode ser consumida como lanche prático ou combinada com outros alimentos saudáveis, como iogurtes, arroz e salada de frutas.

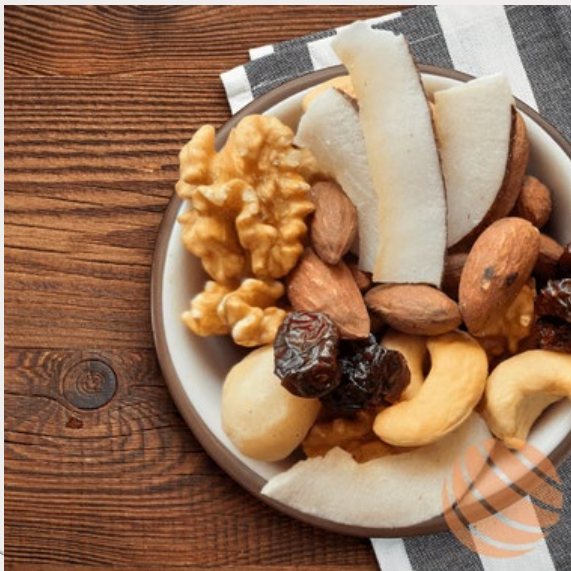
Avelã

Muito consumida crua, na forma de azeite e para preparar leite ou manteiga.

Castanha de caju caramelizada, w1 e w4

Pode ser consumida como snack ou adicionada à iogurtes e granolas.





Castanha do Pará inteira e quebrada

Uma dica bastante legal é consumir ela em um mix de frutas secas com castanhas de caju, amêndoas, nozes e uvas passas.



Granola 30 ingredientes, tradicional e sem açúcar

Ideal para consumir no café da manhã ou no lanche, pode ser adicionada em frutas e iogurtes.





Mix de Castanhas

Podem ser adicionadas em sucos, vitaminas, iogurtes, saladas, sopas, carnes, acompanhamentos, pães, bolos, iogurtes e frutas.

Nozes com casca, mariposa e quartz e pecan

Pode ser utilizada para sobremesas e também como um petisco saudável.



Pistache com e sem casca

Ótimo petisco para cervejas e vinhos, para receitas salgadas, como risotos, bolinhas de queijo e peixes e também em sobremesas, como sorvetes, fudge, brigadeiro, creme brûlée e tortas.



Damasco

Ideal para incluir nos lanches ou fazer um mix, combinando-o com sementes e oleaginosas.



Uva passa branca e preta

Combina muito bem com o arroz à grega, panetones, cookies, granolas, vitaminas, farofas, saladas de maionese, antepastos e até mesmo bolos.



Frutas cristalizadas

Você pode utilizar as frutas cristalizadas adicionando-as em cobertura de pães, bolos, tortas, panetones, colombas, saladas de frutas ou saladas.

Tâmara jumbo

Pode ser usada para substituir o açúcar na hora de fazer bolos, muffins, tortas e bebidas.



Cacau em pó

Pode ser utilizado na preparação de bolos, biscoitos, panquecas e vitaminas.





Xerém de caju

É uma ótima opção para ser utilizado em receitas de pães, bolos e biscoitos. Para comer junto com frutas, iogurtes, granolas e como cobertura para várias sobremesas e açaí.



Xerém de amendoim

Ideal para polvilhar sobre bolos, saladas e como ingrediente chave em diversas receitas.





BASE PARA RECEITAS ESPECIAIS

Explore nossa seleção de **farinhas** de alta qualidade, perfeitas para suas receitas caseiras e indispensáveis em qualquer cozinha profissional.

Desde farinhas integrais até opções sem glúten, cada tipo é escolhido para oferecer o melhor em sabor e nutrição.



Farinha de arroz branco

Pode ser utilizada na preparação de diversas receitas, como bolos, tortas e pães. Sendo uma substituta saudável à farinha de trigo convencional.



Farinha de amêndoas

Pode ser usada como substituta da farinha de trigo no preparo de bolos, biscoitos, panquecas, pizzas e pães.

Farinha de grão de bico

Ótima para substituir a farinha de trigo tradicional em receitas para quem possui dietas de baixo índice glicêmico.



Farinha de amendoim

Muito versátil, a farinha de amendoim pode ser utilizada em receitas salgadas e doces.



Farinha de linhaça marrom

Ideal para mudar a cara de suas receitas do dia a dia, como almôndegas, bolinhos de carne, legumes gratinados, ensopados, sopas e recheios salgados.



Farinha de rosca

A farinha de rosca é mais utilizada para empanar receitas fritas em óleo.





Farinha de milho branca e amarela

Mais grossa que o fubá, a farinha de milho é um alimento acessível que pode ser utilizado em receitas de pães, bolos, farofa e cuscuz.



Farinha de mandioca fina e grossa

A farinha temperada é uma das principais receitas com farinha de mandioca da culinária nacional. Simples e prático, esse acompanhamento combina com carnes, frangos e até com o tradicional arroz e feijão.





Farinha d'água

Ela pode ser uma alternativa para as dietas sem glúten, e também uma opção de energia rápida para antes dos treinos mais intensos.

Polvilho doce e azedo

Ideal para preparar delícias como pão de queijo, pão de polvilho, tapioca, chipas e rosquinhas.



Goma do norte



Um super benefício da tapioca é o seu delicioso sabor e a possibilidade de prepará-la com diferentes recheios. Assim, a tapioca pode ser incluída na alimentação em diferentes horários do dia.





Amido de milho

O Amido de milho é um ingrediente coringa. Ele tem diversos benefícios e pode ser utilizado de muitas formas. Sabe aquele toque secreto para deixar o bolo mais fofinho ou o manjar mais cremoso? Nada mais é do que esse versátil produto.



Trigo para quibe

O trigo para quibe mais comum no mercado brasileiro é o mais fino, de aparência acastanhada, como uma textura de farofa. Em alguns lugares, encontra-se a variedade mais conhecida como bulgur, bem comum na culinária do Oriente Médio



Fubá de milho

Ela é um insumo fino extraído do milho cru, que os portugueses passaram a utilizar como ingrediente em pratos como mingaus, pudins, broas e creme de milho.





RIQUEZA E TEXTURA PARA DIVERSOS PREPAROS

Nossos **grãos** são selecionados pensando na saúde e no sabor.

Ideais para uma dieta equilibrada em casa ou para oferecer aos seus clientes opções saudáveis e deliciosas.





Amendoim com e sem casca, torrado e cru

Entre os mais populares, estão a farinha, o óleo, a pasta de amendoim, a paçoca, o pé de moleque e o torrone. As sementes também podem ser consumidas como petisco, in natura, torradas e salgadas, ou trituradas para doces e sobremesas.





Canjica branca e amarela

É usada para fazer tortilhas e algumas variedades de pipoca.



Fava branca, manteiga e rajada

É frequentemente utilizada em sopas, molhos, cozidos, cremes, purês e até em saladas.



Grão de bico

Usado especialmente em cozidos densos e aromáticos, como o puchero, enriquecidos com carnes defumadas, linguiça, legumes e frutos do mar.



Lentilha

Você pode fazê-la de diversas formas, como incorporá-la na salada, no arroz, com carne ou até mesmo hambúrguer.



Milho de pipoca

Esse milho também é o mais indicado para fazer pipocas doces, pipocas gourmet e pipocas estilo Chicago.



Quirela

Perfeito para esquentar nos dias e noites frios de inverno, o prato é considerado típico no Paraná e tem origem tropeira - assim como o charque e o virado de feijão. A quirera com costelinha é, portanto, comida de viajante, feita geralmente com a carne suína defumada ou salgada.

Sagu

O sagu é uma boa opção de lanche pré-treino, pois ele dá mais disposição para as atividades físicas.



Feijao branco, preto, carioca, andu, jalo e vermelho

Encontramos características diferentes entre si, porém todos carregam importantes nutrientes para o bom funcionamento do organismo.



Soja

Pode ser usada em carnes assadas, peixes, sopas, refogados, pães e arroz.





FRESCOR E AROMA QUE ENCANTAM

As **ervas** do Empório Peja são o segredo para pratos cheios de sabor e aroma.

Seja para adicionar um toque especial em suas refeições caseiras ou para dar um diferencial aos pratos no seu negócio, nossas ervas sempre garantem frescor e qualidade.





Camomila

A camomila reduz os sintomas de cólicas abdominais e menstruais. Seu consumo ainda auxilia indiretamente no controle da hipertensão, estresse e da ansiedade.



Eva doce

Usada para preparo de chás e receitas culinárias, como bolos, biscoitos e saladas. Além disso, a erva doce também é utilizada na forma de óleo essencial, em massagens e difusores.



Melissa

O chá de melissa traz diversos benefícios para a saúde, como alívio da insônia e da ansiedade.



Hortelã

Suas folhas secas são ideais para o preparo de chás, que auxilia no combate do mau hálito, alívio de cólicas menstruais e intestinais, tratamento de resfriados, alívio dos sintomas da rinite, sinusite e asma e dores de cabeça.



Dente de leão

É possível usar a raiz ou as folhas do dente-de-leão para preparar chás, tinturas e sucos.



Espinheira santa

A espinheira santa tem ação analgésica e cicatrizante, que quando usada sobre a pele ajuda no tratamento de eczema ou acne.



Boldo

Uma opção é tomar uma xícara do chá de boldo antes de dormir para uma noite de sono tranquila.



Sene

Embora seja principalmente conhecida por suas propriedades laxantes naturais, também pode ser utilizada de forma ocasional na preparação de chás.



Sálvia

As folhas secas combinam bem com saladas, massas, carnes brancas e peixes. O chá de sálvia também é conhecido por combater a dispesia, que é a sensação de dor ou desconforto na parte superior do abdome.





Canela de velho

Seu uso mais comum é na forma de chá, famoso no alívio de sintomas de artrite, dores reumáticas e articulares.

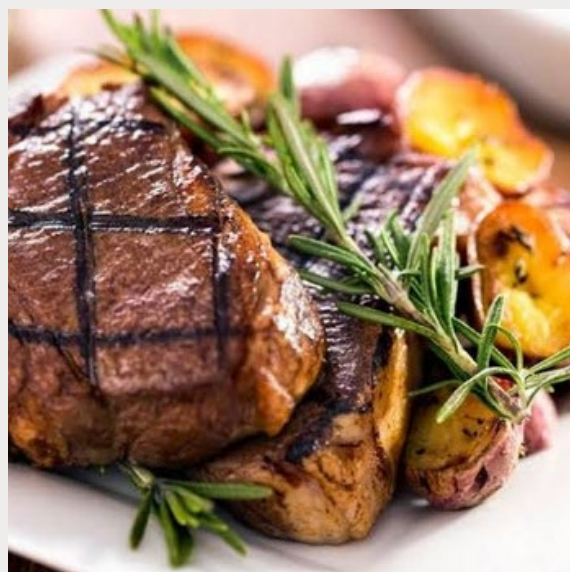
Cavalinha

Utilizada na medicina popular como diurético, na consolidação de fraturas, nas infecções urinárias, nas hiperplasias prostáticas, tuberculose, controle de hemorragias menstruais, nasais, na queda de cabelo e fortalecimento de unhas.



Alecrim

Ideal principalmente para consumo como chá ou para tempero de carnes, legumes, sopas e molhos.



Chá verde

Antioxidante, possui ação vascular, melhora a parte cognitiva e cardíaca, e apresenta vitaminas também do complexo b, complexo c e vitamina k



Hibisco

Cardioprotetor, vasodilatador e regulador do colesterol; Regula o intestino, facilitando a passagem e eliminação do bolo fecal e tem ação termogênica.

Funcho

Ideal para infusões e chás, sopas e molhos, saladas, bolos e pães e pratos de carne ou peixe.





Capim santo

Suas folhas são frequentemente utilizadas como tempero, conferindo um sabor cítrico e refrescante para sopas, ensopados, marinadas e chás.

