

Dona Chica
ALIMENTOS
DESDE 1940

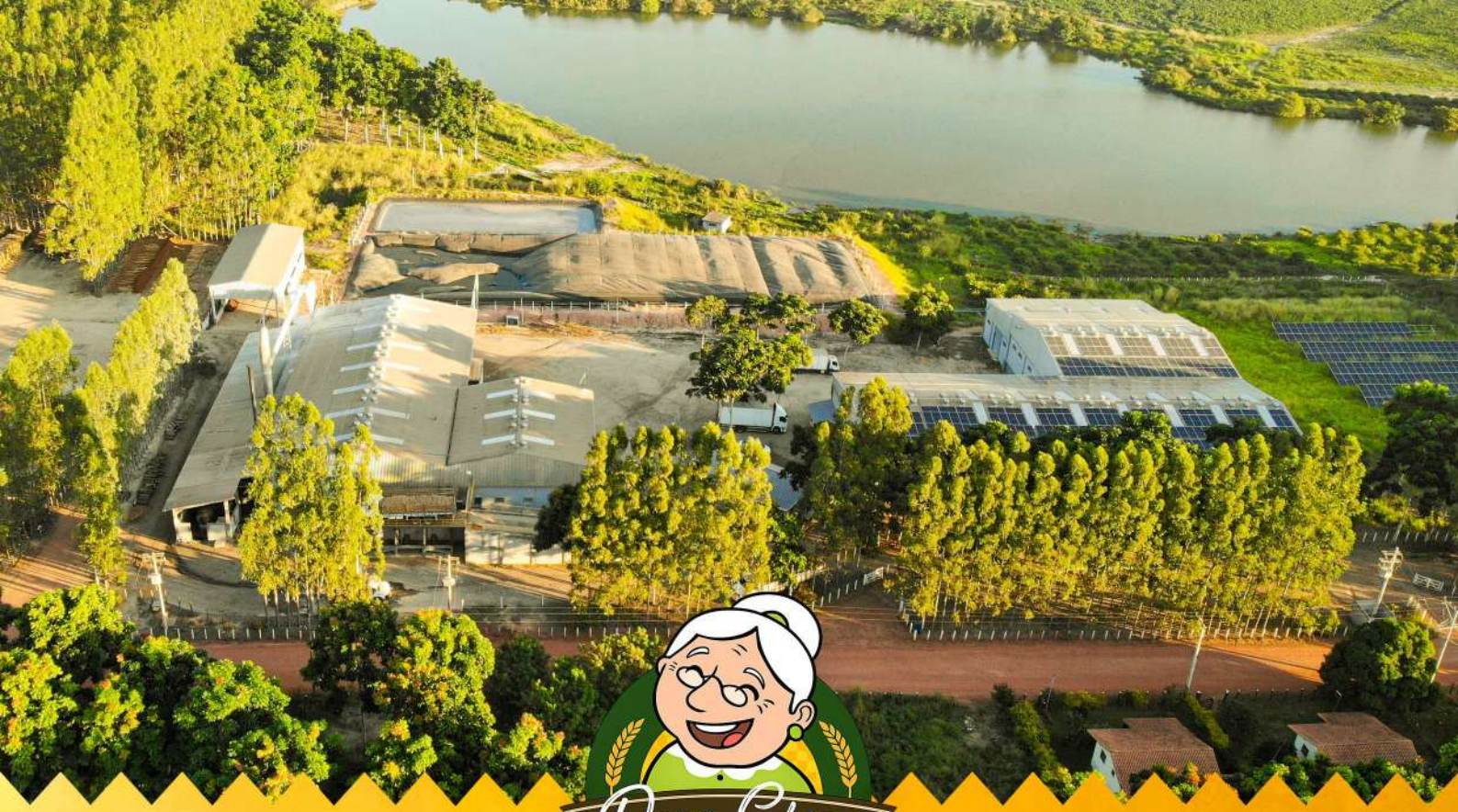








Tradição familiar desde 1940



Dona Chica
ALIMENTOS
DESDE 1940

Conheça nossa história

Na década de 1880, o bisavô da família, **Sebastião Henriques**, deixou seus parentes na Baixada Campista e seguiu para o sertão de São João da Barra. Ele se estabeleceu no distrito de Maniva, local que hoje corresponde à Praça João Pessoa, no distrito do município de São Francisco de Itabapoana.

Ali, Sebastião construiu sua família e teve vários filhos, entre eles **Demerval Henriques**, conhecido como **Ozinho Henriques**, que viria a dar continuidade à tradição familiar.

Vô Ozinho teve sete filhos, entre eles **Sebastião Henriques**, pai do atual fundador da marca. Em 1935, demonstrando grande espírito de liderança e cooperação, Ozinho reuniu 30 produtores e fundou a **primeira Associação dos Produtores de Mandioca do estado do Rio de Janeiro.** Quatro anos depois, em 1939, ele faleceu, deixando como legado uma farinheira para seus sete filhos. Com o tempo, essa estrutura foi adquirida por Sebastião Henriques, mantendo viva a tradição da família na produção derivada da mandioca.

Décadas mais tarde, aos 57 anos, levando consigo todo o conhecimento aprendido com seu pai e com o objetivo de honrar a história de sua família, ele fundou a **Indústria de Alimentos Dona Chica.** A empresa nasceu com estrutura moderna, mas preservando o cuidado e a tradição no preparo dos mesmos produtos que sempre fizeram parte de sua vida: **goma de tapioca, fécula, polvilho doce e azedo, além da tradicional tapioca (biju)** — alimentos que carregam gerações de história e dedicação.

FÉCULA DE MANDIOCA

Nossa fécula é um insumo de **alta pureza**, desenvolvido para oferecer **estabilidade e rendimento em diferentes escalas produtivas**. Classificamos nossas entregas para garantir que cada cliente receba a solução exata para sua aplicação técnica.



Linha **INDUSTRIAL**

Segmento Gourmet / Alimentação Saudável: Fécula de mandioca de alta pureza, desenvolvida para aplicações que exigem brancura superior, textura leve e excelente rendimento. Ideal para indústrias focadas em produtos premium e formulações com padrão elevado de qualidade.

Aplicações Industriais Gourmet: Indicada para produção de tapiocas industriais, panificação leve, biscoitos especiais e produtos sem glúten, garantindo padronização, maciez e estabilidade nas diferentes escalas produtivas.

Mercado-Alvo: Indústrias alimentícias premium, marcas gourmet e fabricantes de alimentos saudáveis.

Linha **DOMÉSTICA**

Segmento Gourmet (Premium): Ideal para o mercado de alimentação saudável e produção de tapiocas de alto padrão. Focado em marcas que exigem brancura e pureza excepcionais para panificação leve.

Panificação e Assados: Desenvolvida para a indústria alimentícia geral, atendendo panificadoras e atacadistas regionais que buscam padronização em pães, bolos e biscoitos.



POLVILHO AZEDO

O **Polvilho Azedo Dona Chica** é obtido por meio de um processo industrial de acidificação controlada, desenvolvido para garantir padronização, estabilidade funcional e desempenho técnico superior.

Diferente do método tradicional de fermentação natural e secagem ao sol, nosso processo tecnológico permite **controle preciso da acidez, expansão e textura**, assegurando consistência para aplicações em escala industrial.



Linha **INDUSTRIAL**

Expansão Tecnológica Controlada: Desenvolvido para proporcionar alto poder de expansão e leveza, garantindo uniformidade em massas submetidas a processos industriais de mistura, modelagem e forneamento.

Aplicações em Panificação Industrial: Indicado para formulações que exigem crescimento estruturado e crocância característica, como pão de queijo industrial, biscoitos de polvilho e produtos extrusados.

Solução para Linhas de Congelados: Perfeito para indústrias que produzem pão de queijo congelado e pré-assados, oferecendo equilíbrio entre elasticidade da massa, expansão e textura final do produto.

Linha **DOMÉSTICA**

Expansão e Crocância Característica: Ingrediente essencial para receitas tradicionais brasileiras, proporcionando crescimento, leveza e textura aerada em pães de queijo, biscoitos e preparações à base de polvilho.



Linha **VAREJO**

Embalagem PEBD + PEBD



Polvilho Doce 500 g

Tipo:	Código de Barras (EAN):	Embalagem:
Varejo	7898965540128	PEBD + PEBD

Opções de Logística:

- Fardo de **20 Kg***
- Fardo de **25 Kg***



Polvilho Azedo 500 g

Tipo:	Código de Barras (EAN):	Embalagem:
Varejo	7898965540135	PEBD + PEBD

Opções de Logística:

- Fardo de **20 Kg***
- Fardo de **25 Kg***

Linha **INDUSTRIAL**

Embalagem Kraft Multifoliada



Fécula de Mandioca

Peso:	Código de Barras (EAN):	Embalagem:
25 kg	7898965540081	Saco Kraft

Informações logísticas:

Pallet: 60 sacos por pallet
Peso total por pallet: 1.500 Kg
Dimensão do pallet: 1,20 m x 1,00 m



Polvilho Azedo

Peso:	Código de Barras (EAN):	Embalagem:
25 kg	7898965540098	Saco Kraft

Informações logísticas:

Pallet: 60 sacos por pallet
Peso total por pallet: 1.500 Kg
Dimensão do pallet: 1,20 m x 1,00 m

Linha **PREMIUM**

Embalagem Kraft Multifoliada



Fécula de Mandioca

Peso:	Embalagem:	Pallet:
25 kg	Saco Kraft Multifoliada	60 sacos

Informações logísticas:

Peso total por pallet: 1.500 kg
Dimensão do pallet: 1,20 m x 1,00 m
Pedido mínimo: Venda sob encomenda*

Linha **PREMIUM**

Embalagem Poliprolipeno



Fécula de Mandioca

Peso:	Embalagem:	Pallet:
20 kg	Poliprolipeno	60 sacos

Informações logísticas:

Peso total por pallet: 1.500 Kg
Dimensão do pallet: 1,20 m x 1,00 m
Pedido mínimo: Venda sob encomenda*



Nossos Contatos

Thieres F M Júnior
Diretor de Expansão
(22) 99724-0935

Site Oficial: donachicaalimentos.com.br
Email: contato@donachicaalimentos.com.br
Instagram: @donachica.alimentos

Dona Chica
ALIMENTOS
DESDE 1940