

# RAMPINELLI

O melhor do arroz.



*Desde 1986 levando  
aos brasileiros*

*O melhor  
do arroz.*

Somos uma empresa familiar que nasceu do sonho de Fortunato Rampinelli que, em 1968, iniciou um pequeno engenho em Nova Veneza, no sul do Brasil. Em 1986, junto com os filhos, Waldeci e Walmir, fundaram a Cerealista Forquilha Ltda., berço da Rampinelli Alimentos.

Atualmente, além da matriz em Forquilha/SC, a Rampinelli tem filiais em Triunfo/RS, Eldorado/RS, Caruaru/PE, Caucaia/CE e conta com 350 colaboradores e uma ampla rede logística e de parceiros.



*Ao longo de sua história, a Rampinelli seguiu uma trajetória de crescimento e sucesso, tendo sempre a inovação, a tecnologia e a sustentabilidade como formas de melhorar o processo de manuseio e ampliar a armazenagem dos grãos.*



# Matriz Forquilha - SC



Unidade de armazenagem, beneficiamento de parboilizado, distribuição e centro administrativo.

*Filial Triunfo - RS*



Unidade de armazenagem.

*Filial Eldorado do Sul - RS*



Unidade de secagem e armazenagem.

*Filial Caucaia - CE*



Unidade de estoque e distribuição.

*Filial Eldorado do Sul - RS*



Unidade de beneficiamento do polido (branco) e distribuição.

*Filial Caruaru - PE*



Unidade de estoque, seleção, empacotamento e distribuição.

**RAMPINELLI**

Atualmente, a Rampinelli tem **forte presença** nos estados de Santa Catarina, Paraná, Pernambuco e Ceará.

Ao todo, são aproximadamente 33 representantes que estão concentrados nos estados de Alagoas, Bahia, Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Espírito Santo, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Paraná, Piauí, Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

### **Exportação:**



Alemanha, Canadá, Curaçao, Trindad e Tobago, Venezuela e Moçambique.



*Quando se fala no melhor do arroz, fala-se em Rampinelli.*



Trata-se de uma marca com um amplo portfólio de produtos à base de arroz.



# O melhor do arroz.

Com vocês, o tradicional arroz italiano. Cultivado e importado diretamente da Itália, o arroz arbório apresenta grãos arredondados e uma melhor capacidade de absorver temperos.

É utilizado na preparação dos mais variados pratos, porém, seu uso é mais aplicado em risotos, devido ao elevado nível de amido, garantindo maior cremosidade na sua receita.





## Arroz Arbório

-  Cultivado e importado da Itália;
-  Grãos arredondados e uma melhor capacidade de absorver temperos, ótima opção para preparos de risoto;
-  Grãos firmes e cremosos;
-  Elevado nível de amido, tornando-o mais cremoso.

Tipo 1

1kg

RAMPINELLI



# O melhor do arroz.

Especial para risotos, o Arroz Pérola é diferenciado, pois tem a característica de absorver temperos no processo de cozimento. Tem grãos uniformes e é recomendado para o preparo de pratos com muito caldo. A liberação de amido garante a cremosidade que caracteriza o risoto.





## Arroz Pérola

-  O arroz pérola é uma variedade desenvolvida em Santa Catarina;
-  Especial para risotos e pratos finos;
-  Grãos uniformes e macios;
-  Alta absorção para preparos com caldos no processo de cozimento;
-  Embalagem com zíper;
-  Ótimo custo-benefício.

Tipo 1

1kg

**RAMPINELLI**



# O melhor do arroz.

Nosso arroz carnaroli é cultivado e importado da Itália. Com seus grãos mais compridos e finos, é indicado para os risotos mais sofisticados. Esse arroz é embalado a vácuo para manter suas propriedades por mais tempo.





## Arroz Carnaroli

-  Cultivado e importado da Itália;
-  Grãos mais compridos e finos, possui mais amido que o arbório, deixando-o ainda mais cremoso;
-  Ideal para o preparo dos risotos mais sofisticados;
-  Embalado a vácuo para manter suas propriedades por mais tempo.

Tipo 1

500g

RAMPINELLI

# O melhor do arroz.

O arroz branco premium possui grãos nobres, uniformes, inteiros e perfeitos que garantem um arroz branquinho, saboroso e com um maior rendimento. Destaque para a alta tecnologia em todos os processos, desde a escolha das sementes, cultivo, beneficiamento até a seleção. Armazenagem feita com tempo mínimo de 8 meses de maturação com temperatura controlada. Tudo isso para que você tenha em sua mesa um produto único que une sabor, qualidade e inovação.





# Arroz Branco Premium

-  Grãos inteiros e perfeitos garantem um arroz branquinho e saboroso, com maior rendimento e tempo de cocção uniforme;
-  Alta tecnologia em todos os processos, desde a escolha das sementes, cultivo, beneficiamento até a seleção;
-  Armazenagem com tempo mínimo de 8 meses de maturação;
-  Grãos nobres e variedade única no pacote, que proporciona cozimento uniforme.

Tipo 1

1kg

5kg

**RAMPINELLI**

# O melhor do arroz.

Cultivado no Rio Grande do Sul com a tecnologia water polish, o arroz branco é selecionado eletronicamente, tornando-se mais gostoso e soltinho.

O arroz branco é o arroz mais consumido no mundo e o nosso tem um diferencial: possui grãos de alta qualidade, fazendo sua receita render mais.





## Arroz Branco

-  O mais consumido no Brasil;
-  Produzido no Rio Grande do Sul, com tecnologia water polish;
-  Selecionado eletronicamente;
-  Além de muito gostoso e soltinho, rende mais, pois possui grãos de qualidade.

Tipo 1

1kg

2kg

5kg

**RAMPINELLI**

# O melhor do arroz.

O nosso arroz parboilizado é produzido sob um rigoroso controle de qualidade e os grãos possuem um alto valor nutritivo pela migração de vitaminas e sais minerais da casca no pré-cozimento. Super soltinho e de excelente paladar.





## Arroz Parboilizado

- 🏆 Produzido sob rigoroso controle de qualidade;
- ⚙️ Tecnologia de parboilização Rampinelli, que deixa mais branco;
- 🌾 Grão sem cheiro e de excelente paladar;
- ✅ Alto valor nutritivo pela migração de vitaminas e sais minerais da casca no pré-cozimento.

Tipo 1

1kg

2kg

5kg

**RAMPINELLI**

# O melhor do arroz.

O nosso arroz integral é indicado para os consumidores que desejam ter uma alimentação mais saudável, nutritiva e rica em fibras. A tecnologia utilizada em seu processamento faz com que o preparo seja mais rápido e prático. Contribui com a redução de peso por saciar mais e, além disso, seu índice glicêmico é mais baixo.





## Arroz Integral

-  Para os consumidores que buscam alimentação mais saudável, nutritiva e rica em fibras;
-  A tecnologia no beneficiamento facilita seu preparo;
-  Contribui com a redução de peso e é de baixo índice glicêmico.

**Tipo 1**

**1kg**

**RAMPINELLI**

# O melhor do arroz.

Os grãos do arroz oriental são macios e arredondados, com sabor delicado e neutro. Sua forma e baixo percentual de grãos quebrados ou defeituosos permitem uma melhor modelagem durante o preparo. Ideal para comidas orientais, como sushi, poke e comida thai.





## Arroz Oriental

- ★ Qualidade de cocção adequada para esta culinária devido à sua forma e substância;
- 🌾 Grãos com umidade apropriada, macios, arredondados e de sabor neutro;
- 🍲 Formato e baixo percentual de grãos quebrados permitem sua modelagem durante o preparo.

Tipo 1

1kg

5kg

RAMPINELLI

# O melhor do arroz.

O Biscoito de Arroz Rampinelli é rico em fibras, não contém glúten e é super prático, substituindo os pães do café da manhã e se tornando o lanche perfeito para qualquer momento. Super crocante, 100% integral, baixo valor calórico, feito de milho não transgênico, um lanche versátil e prático com embalagem zíper, que ajuda a manter o biscoito mais crocante por mais tempo.





## ***Biscoito de Arroz Integral***

- 🌀 Mais crocante;
- ∫ 100% integral;
- 🍷 Baixo valor calórico;
- ✓ Lanche versátil e prático;
- 👉 Embalagem com zíper.

## ***Biscoito de Arroz Integral com Milho***

- 🌀 Mais crocante;
- ∫ 100% integral;
- 🌽 Milho não transgênico;
- 🍷 Baixo valor calórico;
- ✓ Lanche versátil e prático;
- 👉 Embalagem com zíper.

**RAMPINELLI**

# O melhor do arroz.

A farinha de arroz é um excelente substituto da farinha de trigo nas preparações de bolos, pães, empanados e pizzas. Indicada para celíacos, a farinha possui sabor neutro e versátil para receitas doces e salgadas. Apresenta baixa absorção de gorduras nos empanados.





## Farinha de Arroz

-  Excelente substituta da farinha de trigo nas preparações de bolos, pães, empanados, pizzas, etc.;
-  Indicada para celíacos;
-  Sabor neutro e versátil para receitas doces e salgadas;
-  Baixa absorção de gorduras nos empanados.

Tipo 1

1kg

RAMPINELLI



*O Seu Arroz é um Tipo 1 de qualidade, cultivado com tecnologia water polish. Suas principais características são: grãos de primeira, seleção eletrônica, mais sabor, leveza, além de render muito mais. O arroz branco é o mais consumido em todo o país também pela sua praticidade, o que facilita o dia a dia das pessoas.*





## Arroz Branco

-  O mais consumido no Brasil;
-  Produzido no Rio Grande do Sul, com tecnologia water polish;
-  Selecionado eletronicamente;
-  Além de muito gostoso e soltinho, rende mais, pois possui grãos de qualidade.

Tipo 1

1kg

5kg





*O Seu Arroz é produzido com alta tecnologia e rigoroso processo de qualidade. Destinado às refeições rápidas e com alto valor nutritivo, o arroz parboilizado vem se tornando cada vez mais popular entre os consumidores.*





## Arroz Parboilizado

- 🏆 Produzido sob rigoroso controle de qualidade;
- ⚙️ Tecnologia de parboilização Rampinelli, que deixa mais branco;
- 🌾 Grão sem cheiro e de excelente paladar;
- ✅ Alto valor nutritivo pela migração de vitaminas e sais minerais da casca no pré-cozimento.

Tipo 1

1kg

5kg





*O Seu Arroz Branco Fora de Tipo é produzido com um rigoroso processo de qualidade e alta tecnologia, características do selo PREMIUM DE QUALIDADE. Destina-se a refeições rápidas, com alto valor nutritivo, para facilitar o dia a dia do consumidor.*





## Arroz Branco Fora de tipo

-  Produzido sob rigoroso controle de qualidade;
-  Ideal para refeições rápidas, facilitando o dia a dia;
-  Alto valor nutritivo.

Tipo | Fora de Tipo

1kg

5kg





*O Seu Arroz Parboilizado Fora de Tipo é produzido com um rigoroso processo de qualidade e alta tecnologia, características do selo PREMIUM DE QUALIDADE. É destinado a refeições rápidas, com alto valor nutritivo, para facilitar o dia a dia do consumidor.*





## Arroz Parboilizado Fora de tipo

-  Produzido sob rigoroso controle de qualidade;
-  Tecnologia de parboilização Rampinelli, que deixa mais branco;
-  Ideal para refeições rápidas, facilitando o dia a dia;
-  Alto valor nutritivo.

Tipo | Fora de Tipo

1kg

5kg





**Rodovia Antônio Valmor Canela, 2300**

Sanga do Coqueiro

Forquilha/SC



***arrozrampinelli***

***rampinelli.com.br***

