



F. Pache S.A.  
INDUSTRIAL Y COMERCIAL



[www.fpache.com](http://www.fpache.com)



## NUESTRA EMPRESA / Companhia / The Company



F.Pache S.A. Mantiene desde 1986 su tradición familiar de elaboración y comercialización de ingredientes para la industria alimenticia y productos terminados para cadenas de supermercados. Algunos de los clientes de F.Pache S.A. son fábricas de chocolates, refrescos, dulces, galletitas, alfajores, helados y golosinas. La empresa exporta a más de 24 países en America del Norte y Sur, África, Asia y Europa.



*F.Pache S.A mantém-se desde o ano 1986 com sua tradição familiar de elaboração e comercialização de ingredientes para a indústria alimentícia e produtos terminados para cadeias de supermercados. Alguns dos clientes da F.Pache S.A. são fábricas de chocolates, refrigerantes, doces, biscoitos, alfajores, sorvetes e guloseimas. A empresa exporta para mais de 24 países em America do Norte e America do Sul, África, Ásia e Europa.*



*Since 1986, F.Pache S.A. keeps up its family tradition in the making and trading of supplies for the food industry and end products for supermarket chains. Some of F.Pache S.A. clients are manufacturers of chocolate, soft drinks, candies, cookies, ice creams, cream filled cookies and sweets. The company exports to more than 24 countries throughout North and South America, Africa, Asia and Europe.*





## PRODUCTOS / Produtos / Products



Con sus industrias y equipos técnicos en Uruguay e infraestructuras comerciales en Argentina, Brasil y Panamá ofrece una prestigiosa gama de productos; tales como derivados del cacao, azúcar, achocolatados en polvo, premezclas industriales, aceites vegetales, café y yerba mate.



*Com suas indústrias e equipamento técnico no Uruguai e infraestruturas comerciais na Argentina, Brasil e Panamá oferece uma prestigiosa variedade de produtos, como por exemplo os derivados de cacáú, açúcar, achocolatados em pó, misturas industriais, gorduras vegetais, café e erva mate.*



*Having its industrial and technical equipment in Uruguay and commercial networks in Argentina, Brazil and Panama, it offers a wide range of high quality products such as cocoa derivatives, sugar, chocolate powder, industrial premixes, vegetable oils, coffee and yerba mate tea.*





**CACAO  
CACAU  
COCOA**



## CACAO / Cacao / Cocoa



El árbol de cacao era cultivado hace más de 3.000 años atrás por los Mayas, Toltecas y Aztecas, quienes preparaban una bebida del grano (algunas veces usada como bebida ceremonial) y también utilizaban el grano como moneda. Viene del género *Theobroma*, en la familia *Sterculiaceae*, la cual contiene 22 especies. Hoy en día, los Países Bajos son el país líder en procesamiento de cacao, seguido por EEUU. El cacao y sus derivados (incluyendo chocolate) son utilizados en el mundo entero. La tasa de crecimiento del consumo mundial es de 2,1% por año.



*A árvore de cacau foi cultivada mais de 3.000 anos atrás pelos maias, toltecas e astecas, que prepararam uma bebida de grãos (por vezes usado como uma bebida cerimonial) e grãos usados como moeda. Vem do género *Theobroma*, na família *Sterculiaceae*, que contém 22 espécies. Hoje, a Holanda é líder de processamento de cacau do país, seguido por os EUA. Cacau e derivados (incluindo chocolate) são usadas em todo o mundo. A taxa de crescimento do consumo mundial é de 2,1% ao ano.*



*The cocoa tree was cultivated more than 3.000 years ago by the Maya, Toltec and Aztec, who prepared a beverage from the bean (sometimes using it as a ceremonial drink) and also used the bean as a currency. It belongs to the *Theobroma* genus, in the *Sterculiaceae* family, that contains 22 species. Today, the Netherlands is the leading cocoa processing country, followed by the U.S. Cocoa and its derivatives (including chocolate) are used world-wide. World growth rate consumption is 2,1% per year.*



# PRODUCTOS CACAO



- Torta de Cacao Natural.
- Torta de Cacao Alcalina.
- Cacao en Polvo Natural.
- Cacao en Polvo Alcalino Marrón.
- Cacao en Polvo Alcalino Rojo.
- Cacao en Polvo Alcalino Oscuro.
- Cacao en Polvo Alcalino Negro.
- Licor de Cacao Natural.
- Licor de Cacao Alcalino.
- Manteca de Cacao Natural.
- Manteca de Cacao Desodorizada.



- *Torta Natural do Cacao.*
- *Torta Alcalina do Cacao.*
- *Cacao em Pó Natural.*
- *Cacao em Pó Alcalino Tostado.*
- *Cacao em Pó Alcalino Vermelho.*
- *Cacao em Pó Alcalino Escuro.*
- *Cacao em Pó Alcalino Preto.*
- *Massa de Cacao Natural.*
- *Massa de Cacao Alcalino.*
- *Manteiga Natural de Cacao.*
- *Manteiga Desodorizada de Cacao.*



- *Natural Cocoa Cake.*
- *Alkalized Cocoa Cake.*
- *Natural Cocoa Powder.*
- *Brown Alkalized Cocoa Powder.*
- *Red Alkalized Cocoa Powder.*
- *Dark Alkalized Cocoa Powder.*
- *Black Alkalized Cocoa Powder.*
- *Natural Cocoa Liquor.*
- *Alkalized Cocoa Powder.*
- *Natural Cocoa Butter.*
- *Deodorized Cocoa Butter.*



**ACHOCOLATADO EN POLVO**  
**ACHOCOLATADO EM PÓ**  
**CHOCOLATE POWDER DRINK**





## **ACHOCOLATADO EN POLVO / Achocolatado em Pó / Chocolate Powder Drink**



El achocolatado producido por F. Pache S.A. es confeccionado en base a materias primas de primera calidad, que puestas bajo un riguroso proceso de elaboración, logran un producto final óptimo. Las etapas de producción son controladas por un sistema de Gestión de Calidad, así como también por un sistema HACCP. El resultado es un achocolatado que mantiene, frío o caliente, sus cualidades de sabor y solubilidad.



*O achocolatado produzido por F. Pache SA é feito em base a matérias-primas de qualidade, que colocam sob um rigoroso processo, alcançar um produto final melhor. As etapas de produção é controlada por um sistema de gestão de qualidade, bem como um sistema de HACCP. O resultado é um chocolate mantido, quente ou frio, as suas qualidades gustativas e solubilidade.*



*The instant chocolate powder drink produced by F.Pache S.A. is made by raw materials of premium quality, quality, that when put under a rigorous elaboration process, give an optimum final product as a result. The production stages are controlled by a Quality Management System and by HACCP. The result is an instant chocolate powder drink that maintains its flavor qualities and solubility, despite its serving temperature (hot or cold).*







**COCO RALLADO**  
**COCO RALADO**  
**DESICCATED COCONUT**



## COCO RALLADO / Coco Ralado / Dessicated Coconut



Derivado del coco maduro, desecado a partir de la pulpa blanca del coco, que se corta en el tamaño deseado, tales como grado Fino, Medio, o Flocos. Disponible en alto contenido de grasa (tipo integral) o también en bajo contenido de grasa (desgrasado). Se utiliza para la fabricación de diferentes alimentos que requieren un sabor natural y dulce del coco. El producto puede ser envasado en bolsas de papel kraft con polietileno interno, en 25 Kg o 10 Kg.



*Derivado a partir do fruto de coco maduro, o coco ralado é seco a partir de polpa branca do coco, que é cortado em diferentes tamanhos, tais como: fino, médio ou flocos. Disponível em forma de elevado teor de gordura tipo "High Fat" ou também desengordurado, com baixo teor de gordura. O coco ralado é utilizado em diferentes preparações de alimentos que requerem o sabor natural e doce do coco. O produto pode ser embalado em sacos de papel kraft com polietileno interno em 25 Kg ou 10 Kg.*



*Made from mature coconuts, desiccated coconut is dried from of white coconut meat that is cut to desired sizes, such as Fine, Medium, or flakes grade. It is available in the form of high fat or low fat. It is used in various food preparations that requires the natural and sweet flavour of coconut. The product can be packed kraft paper bags with liner inside in 25 Kg or 10 KG.*

### TIPO

- Fino
- Medio
- Flocado
- Desgrasado

### TIPO

- Fino
- Medio
- Flocado
- Desengordurado

### GRADE

- Fine
- Medium
- Flocked
- Low Fat



**AZÚCAR  
AÇÚCAR  
SUGAR**



## AZÚCAR / AÇÚCAR / SUGAR.



Desde hace más de 15 años F. Pache se especializa en la importación y distribución de azúcar cristal para consumo industrial en el Uruguay con un movimiento de 2.500 toneladas mensuales.

Tiene una larga trayectoria con proveedores de confianza que le permiten a F. Pache asegurar una buena calidad y permanente stock de producto.

El azúcar se distribuye en bolzones de 1.200 Kg o también en bolsas de 50 Kg y 25 Kg.

F. Pache también utiliza el azúcar para su propia producción de productos de achocolatados en polvo y pre-mezclas industriales que exporta a varios países del mundo.



*Por mais de 15 anos F. Pache se especializa na importação e distribuição de açúcar cristal para o consumo industrial no Uruguai, com um movimento de 2.500 toneladas por mês.*

*Tem uma vasta experiência com fornecedores confiáveis que permitem a F. Pache garantir uma boa qualidade e permanente estoque do produto.*

*O açúcar é distribuído em bolzones de 1.200 kg ou em sacos de 50 Kg e 25 Kg.*

*F. Pache também utiliza o açúcar para a sua própria produção de produtos de achocolatado em pó e pré-misturas industriais que exporta para vários países no mundo.*



*For more than 15 years, F. Pache S.A specializes in import and distribution of crystal sugar for the industry consumption in Uruguay, moving a quantity of 2.500 metric tons per month.*

*It has an extensive experience with reputable suppliers that allow F. Pache ensure a good quality and permanent product stock.*

*F. Pache S.A also uses sugar for its own production of chocolate powder drink and pre-mixes, that exports to several countries.*



**HEAD OFFICE**

**Canelones - Uruguay**  
Ruta 101 Km. 24.200  
Parque Industrial Zona Este,  
Edificio F.Pache  
Tel.: +598 2683 8714

[www.fpache.com](http://www.fpache.com)  
[info@fpache.com](mailto:info@fpache.com)

**BRANCH OFFICE**

**Buenos Aires - Argentina**  
F. Pache de Argentina S.A.  
Av. Corrientes 1675 9° Piso  
C1042AAP - C.A.B.A.  
Tel./Fax.: +54 11 4381-9003