



DA NOSSA FAMÍLIA PARA A MESA DA SUA FAMÍLIA, DESDE 1948

A paixão de uma família pela tradição e pela produção dos produtos de melhor qualidade, com respeito pela natureza e responsabilidade social, tendo na fusão da tradição com a inovação como marca registrada

Nossa história tem início nos primórdios do século passado através do espírito pioneiro de João Ribeiro de Carvalho. Ele teve o *insight* de desenvolver as técnicas e os equipamentos necessários para converter o método tradicional de extração do amido das raízes de mandioca numa atividade comercial, através da observação das tradições dos povos nativos da região e do uso racional de um recurso que cresce de forma abundante e perene graças à generosidade da natureza local. Após décadas de muito trabalho e desenvolvimento, hoje a **Tupguar** se orgulha de ser referência de mercado no Brasil quando se fala de **polvilhos naturalmente processados**.





ONDE NOSSAS RAÍZES ESTÃO FINCADAS

Conceição dos Ouros está localizada na região da Serra da Mantiqueira, ao sul do estado de Minas Gerais – um dos mais populosos e ricos em história e cultura de todoo Brasil. Nossa posição é estratégica por estarmos próximos do eixo Rio-São Paulo, e por conta disso termos fácil acesso aos portos e aeroportos mais importantes. Aliando a posição privilegiada com a vocação intrínseca do estado de Minas Gerais para a gastronomia e o desenvolvimento de produtos de excelência para esta área, podemos dizer que nossa empresa tem orgulho de ser mineira e de há tantos anos contribuir para o desenvolvimento econômico, social e ambiental de nossa região.



QUALIDADE E CONSISTÊNCIA

Nossos mais de **70 anos de história** nos deram a expertise para produzir com o máximo de qualidade de forma consistente ao longo das décadas. E levamos isso muito a sério em todas as etapas da nossa cadeia produtiva – **começando na seleção das raízes e terminando somente quando nossos polvilhos são entregues ao consumidor final**, o que nos traz parcerias sólidas na indústria alimentícia ou ainda em restaurantes de alta qualidade, padarias e demais profissionais e empresas nas áreas de alimentos e bebidas e nutrição.

Nos últimos anos, temos focado profundamente no que podemos fazer ainda melhor. Desde 2015 estamos redesenhando, reformando, melhorando e atualizando nossos métodos, práticas e maquinário, a fim de atender a todos os padrões regulatórios necessários em nossa área, como os pop's de limpeza, manutenção e rastreabilidade, além das nr's 10, 12 e 35 e do appcc (haccp).



CONHEÇA NOSSO PRODUTOS

Nossos produtos mantêm sua identidade desde a origem da nossa empresa: são 100% naturais, possuem um padrão de qualidade consistente, sabor e aroma notáveis, criados cuidadosamente e secos ao sol.

Os produtos da Tupguar são: Polvilho Azedo (amido azedo), Polvilho Doce (amido doce), Polvilho Especial para Pão de Queijo e Tupmix – nosso amido de mandioca exclusivo e prático que não requer branqueamento.

Eles são base para várias receitas tradicionais da culinária mineira, como pão de queijo, biscoitos de polvilho, sequilhos e brevidades. Mas eles podem ser usados em muito mais...



TUPGUAR
O VERDADEIRO POLVILHO
BRASILEIRO



POLVILHO AZEDO: seu principal atributo é que esse amido passa por um processo de fermentação espontânea cuidadosamente controlado, que traz sabores e aromas muito ricos, e resulta em um grande potencial de expansão. É ótimo em misturas de farinhas para pães e biscoitos sem glúten, adicionando um toque requintado ao sabor e textura dessas receitas além de ser um ótimo agente de crescimento/expansão da massa.

POLVILHO DOCE: um substituto natural do amido de milho. Pode ser usado para engrossar sopas, ensopados, caldos, xaropes, chocolates quentes e qualquer tipo de preparo líquido que precisa ter um pouco mais de estrutura. Quando devidamente hidratado, o polvilho doce automaticamente se converte em goma de tapioca. É base para outras receitas típicas brasileiras como sequilhos e chipas.



TUPMIX: nossa opção mais prática ao falar sobre assar pão de queijo, chipa ou qualquer outro pão ou biscoito sem glúten, pois não requer o processo de escaldo, necessário ao usar o tradicional polvilho azedo ou mesmo o polvilho especial para pão de queijo.

POLVILHO ESPECIAL PARA PÃO DE QUEIJO: nosso produto exclusivo é a base perfeita para assar um dos mais conhecidos e amados quitutes brasileiros: pão de queijo. Sua fermentação é mais leve que a do polvilho azedo, resultando na base perfeita para a massa desse item indispensável nos cafés da manhã e lanches em minas gerais.

