VEGGIE ROOTS

SABOR QUE IMPULSIONA NEGÓCIOS

CATÁLOGO B2B 2027



100% vegetal

Sem glúten

Versatilidade para o seu negócio

REVENDA • FOOD SERVICE • PRIVATE LABEL

PLANT BASED
COM ATITUDE E COMPETÊNCIA

CERTIFICAÇÕES E SELOS

A Veggie Roots desenvolve e fabrica alimentos 100% vegetais e sem glúten em Belo Horizonte (MG) desde 2018. Com fabricação própria e um portfólio de 14 produtos, atendemos clientes de Revenda, Food Service e Private Label em diversas regiões do Brasil.

- **100% vegetal**
- **Sem glúten**
- **Sem transgênicos**
- **12 meses de validade**
- **Fabricação própria**
- **Presença em MG, SP, RJ e DF**

NOSSAS MODALIDADES — **REVENDA** · **FOOD SERVICE** · **PRIVATE LABEL**

NOSSAS LINHAS DE PRODUTOS



Burger Tradicional



Burger Surreal



Bacon Surreal



Linguiça Surreal



Kafta Surreal



Falafel Roots



Pão de Queijo Vegano

SABOR • NUTRIÇÃO • IMPACTO POSITIVO

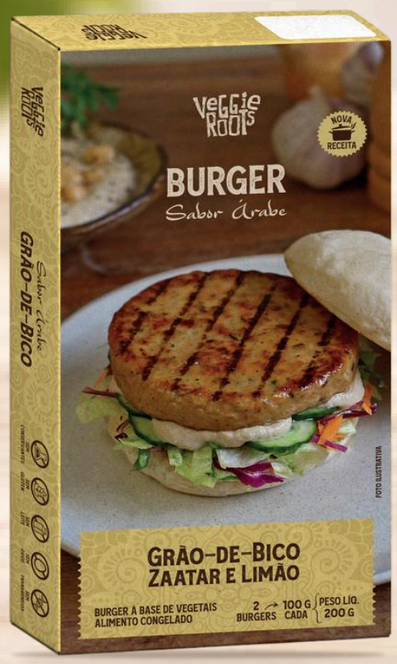
BURGER TRADICIONAL

5 SABORES

Variedade para ampliar seu mix de produtos

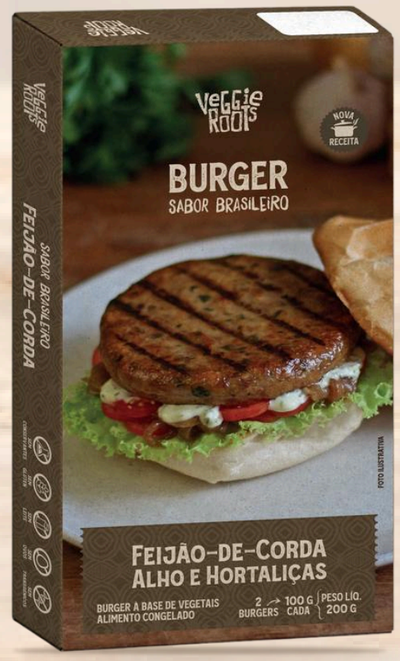
100% VEGETAL · SEM GLÚTEN · SEM TRANSGÊNICOS





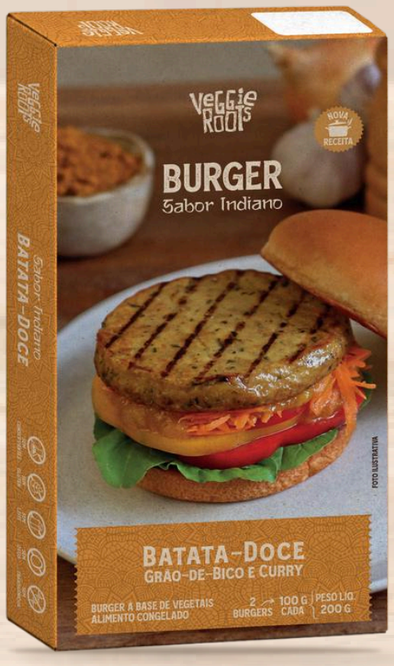
ÁRABE
grão-de-bico,
zaatar e limão





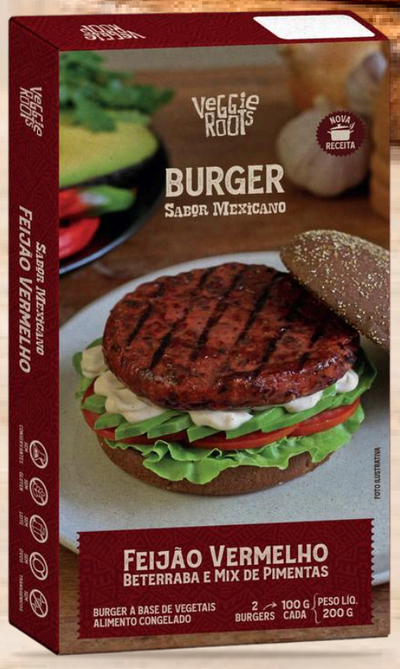
BRASILEIRO
feijão-de-corda,
alho e hortaliças





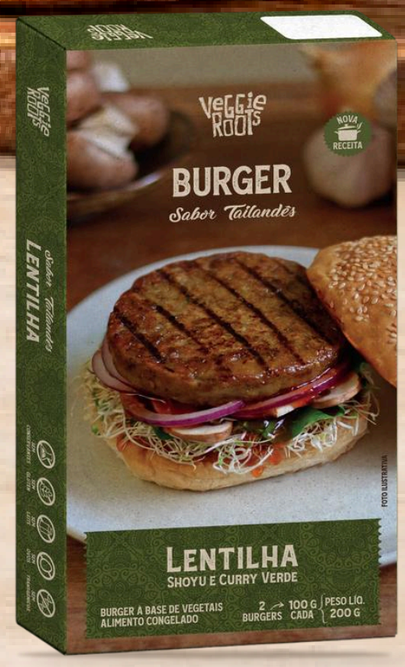
INDIANO
batata-doce,
grão-de-bico e curry





MEXICANO
feijão-vermelho, beterraba
e mix de pimentas





TAILANDÊS
lentilha,
shoyu e curry verde



REVENDA
18 caixas × 2 un. de 100 g por caixa master

FOOD SERVICE
60 un. de 100 g por caixa master

VEGGIE ROOTS

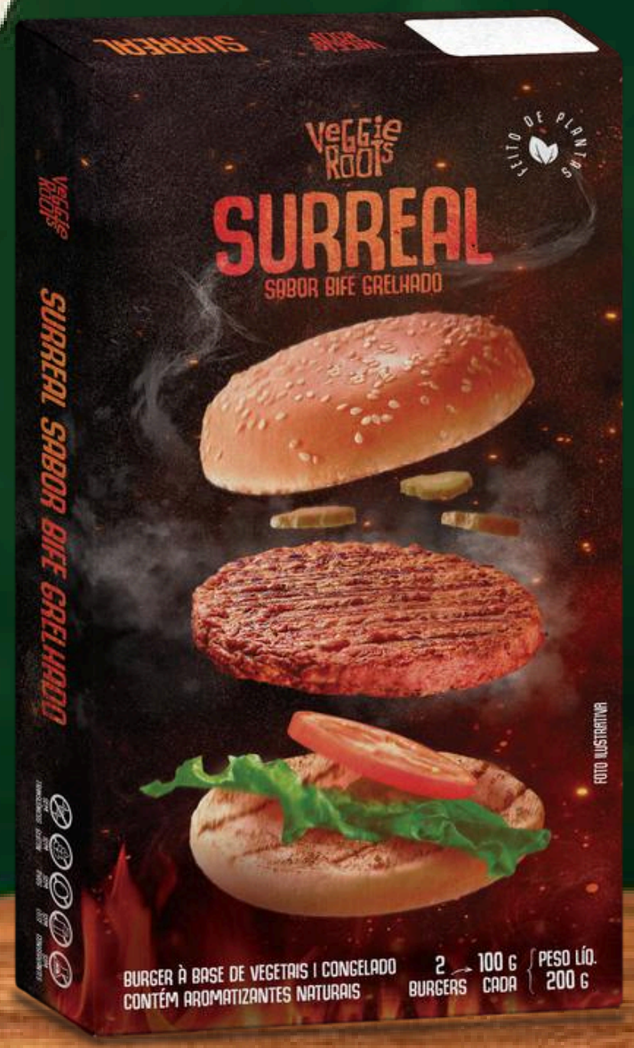
- 100% VEGETAL
- SEM GLÚTEN
- SEM TRANSGÊNICOS

BURGER SURREAL

Burgers plant based com sabor marcante, textura suculenta e versatilidade para diferentes preparações. Ideais para sanduíches, pratos e novas criações gastronômicas.



Sabor surreal para novas criações





SURREAL BIFE

Sabor inspirado no bife grelhado, com textura suculenta e notas marcantes de churrasco. Ideal para hambúrgueres e outras preparações.

SURREAL FRANGO

Sabor inspirado no frango, com textura macia e tempero equilibrado. Uma alternativa versátil para lanches e pratos variados.

REVENDA
18 caixas × 2 un. de 100 g por caixa master

FOOD SERVICE
60 un. de 100 g por caixa master

Veggie Roots

- 100% VEGETAL
- SEM GLÚTEN
- SEM TRANSGÊNICOS

Sabor que eleva suas receitas

BACON SURREAL

Bacon em cubos à base de proteínas vegetais, com sabor defumado e textura marcante. Ideal para dar um toque especial a sanduíches, feijoadas, tropeiros, massas, pizzas, caldos e outras preparações do seu cardápio.



REVENDA
30 pacotes de 160 g por caixa master

FOOD SERVICE
3 sacos de 1 kg por caixa master

VEGGIE ROOTS

100% VEGETAL

SEM GLÚTEN

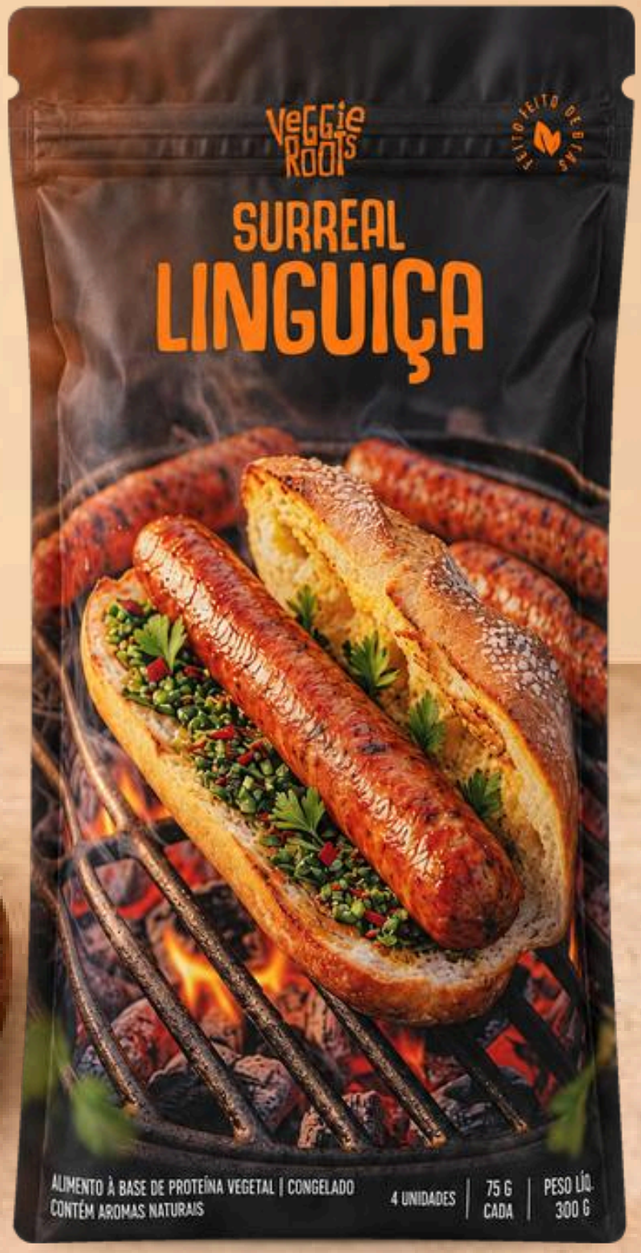
SEM TRANSGÊNICOS

Da churrasqueira à cozinha,
novas possibilidades.

LINGUIÇA SURREAL

Linguiça plant based com sabor defumado, textura suculenta e temperos marcantes. Versátil para churrascos, choripán, feijoadas, tropeiros, pizzas, caldos e outras preparações do seu cardápio.





REVENDA
18 pacotes × 4 un. de 75 g por caixa master

FOOD SERVICE
60 un. de 75 g por caixa master

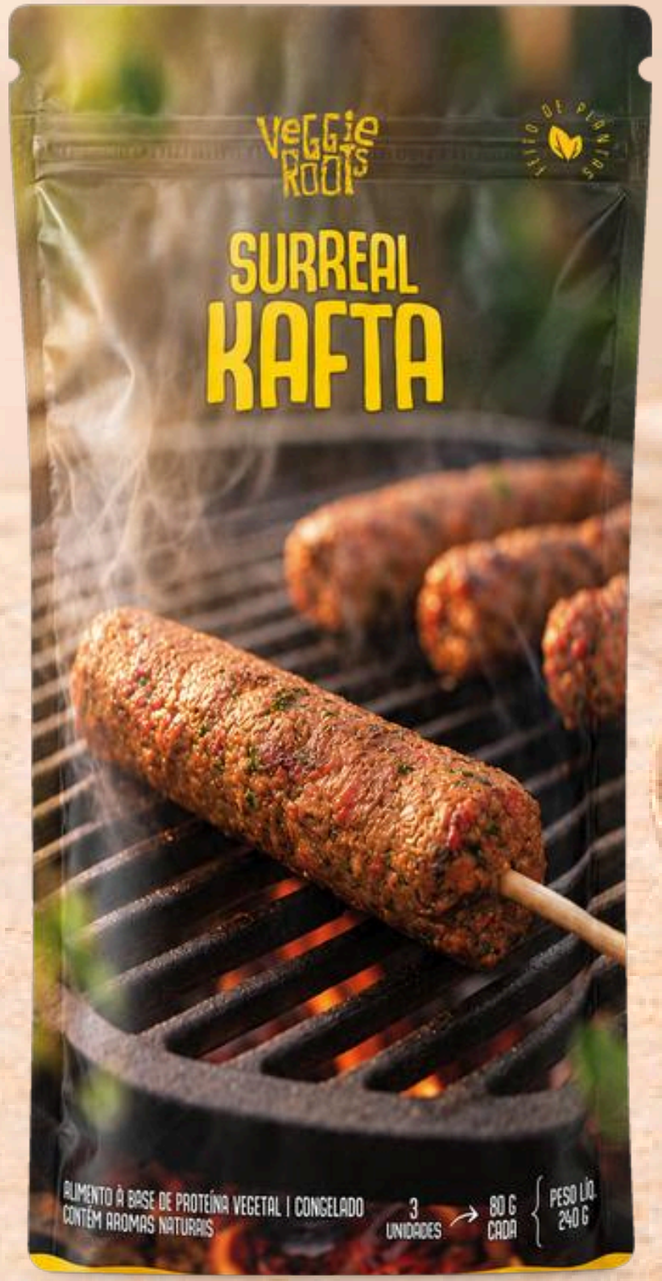
VEGGIE ROOTS

- 100% VEGETAL
- SEM GLÚTEN
- SEM TRANSGÊNICOS

Inspiração do Oriente Médio
para novas experiências

KAFTA SURREAL

Kafta vegana com temperos marcantes e textura suculenta, ideal para espetinhos, pratos, sanduíches e wraps. Versátil para espetarias, bares e restaurantes. Uma opção para ampliar o mix de supermercados, empórios e distribuidores.





REVENDA
18 pacotes × 3 un. de 80 g por caixa master

FOOD SERVICE
60 un. de 80 g por caixa master

VEGGIE ROOTS

- 100% VEGETAL
- SEM GLÚTEN
- SEM TRANSGÊNICOS
- SEM SOJA

Sabor que aproxima culturas

FALAFEL ROOTS

Popular na culinária árabe, o falafel é um bolinho de grão-de-bico temperado com ervas e especiarias. Crocante por fora e macio por dentro, é uma opção prática para petiscos, sanduíches, bowls e acompanhamentos em bares, hamburguerias e restaurantes.





REVENDA
30 pacotes × 8 un. de 30 g por caixa master

FOOD SERVICE
30 pacotes × 8 un. de 30 g por caixa master

Veggie Roots

- 100% VEGETAL
- SEM GLÚTEN
- SEM TRANSGÊNICOS
- SEM LEITE E SEM OVOS

Tradição no sabor, inovação na receita

PÃO DE QUEIJO VEGANO

Um clássico brasileiro em versão plant based, adequado para pessoas com alergia à proteína do leite (APLV) e intolerância à lactose. Ideal para diversificar o mix de congelados e ampliar as opções de café da manhã e lanches em cafeterias e lanchonetes.



CLÁSSICO | **ALHO-PORÓ** | **TOMATE SECO**

REVENDA
21 pacotes de 300 g por caixa master

FOOD SERVICE
21 pacotes de 300 g por caixa master

MODALIDADES DE FORNECIMENTO

Parcerias que fazem o bem

Soluções plant based para cada tipo de negócio.

REVENDA

Para supermercados, empórios, distribuidores e revendedores. Produtos plant based em embalagens prontas para a gôndola, ideais para diversificar o mix de congelados.



FOOD SERVICE

Para hamburguerias, pizzarias, restaurantes, bares, hotéis e cozinhas industriais. Um mix versátil para diversificar o cardápio e criar novas oportunidades de venda.

- BURGERS
- LINGUIÇA
- KAFTA
- BACON
- FALAFEL
- PÃO DE QUEIJO

PRIVATE LABEL

Para empresas que desejam lançar ou ampliar sua linha de produtos plant based e sem glúten. Desenvolvemos receitas personalizadas e cuidamos da fabricação para sua marca.



Embalagens ilustrativas

100% VEGETAL

SABOR E VERSATILIDADE

FORNECIMENTO EM CAIXA MASTER

SUPORTE COMERCIAL ESPECIALIZADO

FORMATOS DE FORNECIMENTO

REVENDA

PRODUTO	QUANTIDADE POR CAIXA MASTER
Burgers	18 caixas × 2 un. de 100 g
Linguiça	18 pacotes × 4 un. de 75 g
Kafta	18 pacotes × 3 un. de 80 g
Bacon	30 pacotes de 160 g
Falafel	30 pacotes × 8 un. de 30 g
Pão de Queijo	21 pacotes de 300 g

Embalagens para o consumidor final
Supermercados, empórios e distribuidores

FOOD SERVICE

PRODUTO	QUANTIDADE POR CAIXA MASTER
Burgers	60 un. de 100 g
Linguiça	60 un. de 75 g
Kafta	60 un. de 80 g
Bacon	3 sacos de 1 kg
Falafel	30 pacotes × 8 un. de 30 g
Pão de Queijo	21 pacotes de 300 g

Apresentações para cozinhas profissionais
Hamburguerias, restaurantes e serviços de alimentação

DIMENSÕES EXTERNAS
34 × 22 × 18 cm (C × L × A)

MESMA CAIXA MASTER PARA REVENDA E FOOD SERVICE
O acondicionamento interno varia conforme a modalidade.

Descubra a solução ideal para o seu negócio

VAMOS CONVERSAR

Consulte formatos, disponibilidade e condições comerciais.

veggieroots

veggieroots.com

contato@veggieroots.com

CNPJ: 30.595.738/0001-00

Rua Antônia Felícia dos Reis, 41
Alto Caiçaras · Belo Horizonte/MG
CEP 30750-220



Rodrigo Oliveira
Fundador e CEO
(31) 98751-6951



Julie Ferreira
Comercial
(31) 97122-2335

