

CATÁLOGO  
PRODUCTOS



**marba**



*linha*  
MARBA  
**TRADICIONAL**

# linha MARBA TRADICIONAL

Há mais de 60 anos levando para a mesa dos brasileiros a qualidade e tradição de nossas Mortadelas, além de produtos para todas as ocasiões, feitos com todo carinho para trazer praticidade no dia a dia.

Nossa **Mortadela Tradicional** você já conhece, é a líder de vendas no Estado de São Paulo, mas será que você conhece todos os sabores que só a especialista em mortadelas tem? Então, não deixe de experimentar as linhas: Tradicional, Defumada e Superiore, produzidas com ingredientes selecionados, alta qualidade e sabor inigualável.



# linha MARBA TRADICIONAL



## Mortadela Tradicional Peça

A número um nos lares Paulistas, nossa Mortadela Tradicional Marba está disponível em 3 tamanhos, e um deles é ideal para matar a sua fome. Relembre o gostinho da infância e resgate aquela memória tão deliciosa de um lanche de mortadela Marba.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39468	MORTADELA TRADICIONAL 5KG	04 pç	5kg	Cx 20 kg	7.897.268.100.015	47.897.268.100.013	334 +/- 3	293 +/- 3	323 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	12	4	1601.00.00
39477	MORTADELA TRADICIONAL 1KG	12 pç	1kg	Cx 12 kg	7.897.268.101.944	17.897.268.101.941	234 +/- 3	258 +/- 3	358 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	12	6	1601.00.00
995865	MORTADELA TRADICIONAL 400G	30 pç	400g	12 kg	7.897.268.101.951	17.897.268.103.587	234 +/- 3	258 +/- 3	358 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	12	6	1601.00.00
39494	MORTADELA TRADICIONAL FATIADA 180G	12 pç	0,18kg	Cx 2,16 kg	7.897.268.102.538	17.897.268.102.535	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0°C A +8°C	35	4	1601.00.00



## Aves Peça e Fatiados

Além de termos as **melhores mortadelas do mercado**, também contamos com embutidos de aves, como o **Peito de Frango** e **Peito de Peru**. Dois produtos com defumação leve e baixa caloria por fatia.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CK (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39492	PEITO DE FRANGO DEFUMADO	02 pç	2kg	Cx 4 kg	7.897.268.100.367	77.897.268.100.366	104 +/- 2	263 +/- 2	313 +/- 2	60	0°C A +8°C	12	13	1601.00.00
44414	PEITO DE PERU DEFUMADO	02 pç	2,5kg	Cx 5 kg	7.897.268.103.054	97.897.268.103.057	194	167	270	90	0°C A +8°C	25	8	1601.00.00
39498	PEITO DE FRANGO FATIADO 180G	12 pç	0,18kg	Cx 2,16 kg	7.897.268.102.552	17.897.268.102.559	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0°C A +8°C	35	4	1601.00.00

linha  
MARBA  
TRADICIONAL



## Presunto e Salsicha

O **Presunto Cozido** e a **Salsicha Hot Dog** são opções ideais para complementar e trazer ainda mais sabor as suas receitas.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	Cx (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
43617	PRESUNTO MARBA	02 pç	3,4kg	Cx 6,8 kg	7.897.268.102.910	17.897.268.102.917	230	167	242	75	RESFRIADO DE +0°C A +10°C	28	6	1602.49.00
43763	SALSICHA 500G	12 pç	500g	Cx 6 kg	7.897.268.102.927	17.897.268.102.924	135	225	260	90	REFRIGERADOR (0° A +10°C)	16	12	1601.00.00



## Linguiças

Do aperitivo ao ingrediente obrigatório da **Feijoada Brasileira**, a **Linguiça Calabresa** e **Paio** irão tornar qualquer simples receita em momentos únicos.

Outra opção prática e versátil é a **Linguiça Fininha Marba** que cabe muito bem em receitas e lanches para o dia a dia.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
32388	PAIO 370G	24 pç	370g	Cx 8,88 kg	7.897.268.102.033	37.897.268.102.034	181	265	466	75	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO ATÉ +25°C	10	8	1601.00.00
32386	LINGUIÇA FININHA 215G	24 pç	215g	Cx 5,16 kg	7.897.268.100.350	17.897.268.100.357	165	190	270	75	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO ATÉ +25°C	18	10	1601.00.00
32383	LINGUIÇA CALABRESA 2,5KG	06 pç	2,5kg	Cx 15 kg	7.897.268.101.869	17.897.268.101.866	245	247	467	90	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO ATÉ +25°C	10	6	1601.00.00
32384	LINGUIÇA CALABRESA RETA 2,5KG	06 pç	2,5kg	Cx 15 kg	7.897.268.102.057	27.897.268.102.051	190	280	400	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO ATÉ +25°C	10	7	1601.00.00
32385	LINGUIÇA CALABRESA 400G	12 pç	400g	Cx 4,8 kg	7.897.268.102.002	37.897.268.102.003	225	335	435	75	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO ATÉ +25°C	18	10	1601.00.00

linha  
MARBA  
TRADICIONAL



## Jerked Beef Dianteiro

Com cortes bovinos selecionados seu processo de salga e secagem artesanal dão um toque final a qualquer receita.



COD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CK (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39508	JERKED BEEF DIANTEIRO 500G	20 pç	500g	Cx 10 kg	7.897.268.100.435	17.897.268.100.432	212 +/- 3	190 +/- 3	394 +/- 3	180	SECO E FRESCO ATÉ +25°	15	6	0210.20.00
39509	JERKED BEEF DIANTEIRO 400G	25 pç	400g	Cx 10 kg	7.897.268.102.330	27.897.268.102.334	212 +/- 3	190 +/- 3	394 +/- 3	180	SECO E FRESCO ATÉ +25°	15	6	0210.20.00
39510	JERKED BEEF DIANTEIRO 1KG	10 pç	1kg	Cx 10 kg	7.897.268.100.442	17.897.268.100.449	212 +/- 3	190 +/- 3	394 +/- 3	180	SECO E FRESCO ATÉ +25°	15	6	0210.20.00
39511	JERKED BEEF DIANTEIRO 5KG	06 pç	5kg	Cx 30 kg	7.897.268.100.459	67.897.268.100.451	408 +/- 3	198 +/- 3	524 +/- 3	180	SECO E FRESCO ATÉ +25°	5	6	0210.20.00



## Jerked Beef Traseiro

Com **cortes bovinos selecionados** o processo de salga e secagem artesanal dá um toque final a qualquer receita.



COD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP. MÁX.	NCM
39512	JERKED BEEF TRASEIRO 500G	20 pç	500g	Cx 10 kg	7.897.268.100.640	17.897.268.100.647	212+/-3	190+/-3	394+/-3	180	SECO E FRESCO ATÉ +25°C	15	6	0210.20.00



*linha*  
**MARBA**  
**ROYAL**

# linha MARBA ROYAL

Com ingredientes cuidadosamente selecionados e um processo de defumação natural, nossa mortadela defumada Royal oferece uma explosão de sabores para o seu paladar.

Cada fatia revela o equilíbrio perfeito entre textura macia, aroma marcante e um defumado irresistível.

Experimente!



linha  
MARBA  
ROYAL



**Mortadela**  
Peça

Feita com ingredientes selecionados, a **Mortadela Royal Defumada** passa por um processo de defumação natural, o que garante um produto cheio de sabor e com aroma marcante.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39472	MORTADELA DEFUMADA 4KG	02 pç	4kg	Cx 8 kg	7.897.268.100.107	17.897.268.100.104	164 +/- 3	288 +/- 3	328 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°	12	9	1601.00.00



## Fatiados

Aroma e sabor conservados em **fatias finas e soltinhas**, direto da nossa casa para sua mesa.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CK (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39592	MORTADELA DEFUMADA FATIADA 180G	12 pç	0,18kg	Cx2,16kg	7.897.268.102.699	27.897.268.102.693	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0 A +8°C	35	4	1601.00.00
39499	SALAME ITALIANO DEF. FAT. 100G	20 pç	0,100kg	Cx2 Kg	7.897.268.102.620	178.972.681.025.627	278	161	233	90	0 A +8°C	35	4	1601.00.00



*linha*  
**MARBA**  
**SUPERIORE**



# linha MARBA SUPERIORE

Descubra toda autenticidade de nossas Mortadelas Italianas. Com inovação, qualidade e, é claro, sabor, somos a receita certa para conquistar os paladares mais exigentes. Permita-se desfrutar de uma experiência gastronômica única e descubra por que elas são simplesmente incomparáveis!



# linha MARBA SUPERIORE



## Mortadela Superiore Peça

A **mortadela Italiana Marba Superiore** conta com um mix de **pimentas cuidadosamente selecionadas**, cada fatia é uma experiência única. Feita com **100% carne suína** de primeira qualidade.



Para os que gostam de sabores diferenciados, conheçam nossas Mortadelas Italianas **Marba Superiore com Pistache** e **Marba Superiore com Azeitona**.

E para aqueles que buscam uma opção mais leve, apresentamos a Mortadela Light, **com 28% menos calorias** e sem carne suína ela é ideal para pessoas com restrições alimentares.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MAX	NCM
39473	MORTADELA ITALIANA SKG	02 pç	5kg	Cx 10 kg	7.897.268.100.114	37.897.268.100.115	206 +/- 3	286 +/- 3	406 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	10	6	1601.00.00
39676	MORTADELA ITALIANA MINI 1KG	10 pç	1kg	Cx 10 kg	7.897.268.102.521	27.897.268.102.525	234 +/- 3	258 +/- 3	358 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	12	6	1601.00.00
39480	MORTADELA LIGHT	01 pç	5kg	Cx 5 kg	7.897.268.101.821	27.897.268.101.825	189 +/- 3	238 +/- 3	343 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	13	7	1601.00.00
39672	ITALIANA C/ AZEITONA	01 pç	5kg	Cx 5 kg	7.897.268.102.712	17.897.268.102.719	189 +/- 3	238 +/- 3	343 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	13	7	1601.00.00
39674	MORTADELA ITALIANA C/ PISTACHE	01 pç	5kg	Cx 5 kg	7.897.268.102.514	17.897.268.102.511	189 +/- 3	238 +/- 3	343 +/- 3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	13	7	1601.00.00



## Mortadela Superiore Fatiada

Mortadelas Superiore em **fatias finas e soltinhas** para montagem de tâbuas e lanches.

Experimente nossas mortadelas e descubra um mundo de sabores inigualáveis.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39495	MORTADELA ITALIANA FATIADA 180G	12 pç	0,18kg	Cx 2,16 kg	7.897.268.102.545	17.897.268.102.542	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0°C A +8°C	35	4	1601.00.00
44176	MORTADELA ITALIANA FAT. COM AZEITONA 180G	12 pç	0,18kg	Cx 2,16 kg	7.897.268.102.989	17.897.268.102.986	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0°C A +8°C	35	4	1601.00.00
44177	MORTADELA ITALIANA FAT. COM PISTACHE 180G	12 pç	0,18kg	Cx 2,16 kg	7.897.268.102.972	17.897.268.102.979	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0°C A +8°C	35	4	1601.00.00
44178	MORTADELA LIGHT FATIADA 180G	12 pç	0,18kg	Cx 2,16 kg	7.897.268.102.965	17.897.268.102.962	275 +/- 3	158 +/- 3	230 +/- 3	60	0°C A +8°C	35	4	1601.00.00



# linha PAULICÉIA



## Mortadela Peça

A Linha Paulicéia traz **qualidade e a expertise** dos produtos Marba, sem perder sabor e tradição.



CÓD.	DESCRIÇÃO	QTD. PÇ	KG	CX (kg)	GTIN13	GTIN14	ALT. (mm)	LAR. (mm)	COM. (mm)	VAL. (dias)	CONSERVAÇÃO	BASE	EMP MÁX	NCM
39515	MORTADELA PAULICÉIA SKG	04pç	5 kg	Cx 20 kg	7.897.268.100.176	47.897.268.100.174	334+/-3	293+/-3	323+/-3	60	MANTENHA EM LOCAL SECO E FRESCO A TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ +25°C	12	4	1601.0000



marba

[marba.com.br](http://marba.com.br)

 @marba\_oficial