

# *betabel.*

Alimentos que fazem bem



## O AUTÊNTICO SABOR DO HUMMUS ARTESANAL BETABEL

Somos uma empresa familiar uruguaia, dedicada à criação de alimentos saudáveis diferenciados com um propósito que vai além do habitual.

Fundada em 2016 por Germán, nossa visão foi continuada com paixão por seus irmãos Victoria e Gastón. Hoje, Gastón, junto com sua mãe Graciela, lideram o caminho, honrando o legado de ambos.

Eles continuam sendo nossos guias na Betabel, **lembrando-nos dos valores fundamentais de oferecer produtos saudáveis de uma forma diferente.** Esta visão nos inspira a levar um **compromisso de qualidade, inovação e amor a cada alimento que produzimos.**



Maria Victoria Céspedes Rodríguez

Todos os nossos produtos são elaborados **sem conservantes, certificados Sem Glúten e Kosher**, garantindo a mais alta qualidade nos ingredientes, assim como segurança alimentar. Nossa planta de produção está habilitada pelo MSP (Ministério de Saúde Pública do Uruguai) como Livre de Glúten e contamos com o prestigioso selo da **ACELU (Associação Celíaca do Uruguai)**, bem como o selo de qualidade **URUGUAY NATURAL - LSQA.**

Neste catálogo, apresentamos nossa versão especial de **Hummus pasteurizado.** Embalado em pote de vidro para uma conservação ideal, tem uma vida útil de 12 meses sem necessidade de refrigeração antes de ser aberto, recomendando refrigerá-lo antes de consumir apenas para realçar os sabores.

Desde o seu **lançamento em Janeiro de 2022**, nosso Hummus tem experimentado um crescimento notável. **Atualmente, encontra-se nas principais redes de supermercados do Uruguai** como Tienda Inglesa, Devoto, Disco, Geant, El Dorado, Macromercado, Ta-Ta e distribuidores com milhares de pontos entre supermercados e lojas de conveniência. Além disso, produzimos hummus de marca própria para grandes redes de supermercados, assim como para empresas alimentícias com milhares de pontos de venda no país. Recentemente, começamos a exportar para a Argentina, em breve Paraguai e Estados Unidos.

Neste catálogo, apresentamos  
nossa versão especial de  
**humus pasteurizado em  
formatos de 175g e 250g.**



**SEM  
GLÚTEN**



**KOSHER**



**SEM  
CONSERVANTES**





# HOMUS

## CLÁSSICO

O humus clássico, feito da forma tradicional, é ideal para todo tipo de comida salgada. Recomendamos seu uso para substituir maionesese e requeijões.



### INGREDIENTES

Grão de bico, aquafaba (líquido de cozimento de grão de bico), tahine (sementes de gergelim), azeite extra virgem, óleo de girassol, suco de limão, sal marinho, vinagre de maçã, alho in natura, pimenta preta, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTÉM GERGELIM.**

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	VD*(%)
<b>Valor energético</b>	45 kcal = 188 kj	2%
<b>Carboidratos</b>	3.1 g	1%
<b>Proteínas</b>	1.6 g	2%
<b>Gorduras totais</b>	3.3 g	6%
<b>Gorduras saturadas</b>	0.5 g	2%
<b>Gorduras trans</b>	0 g	-
<b>Açúcares totais</b>	0.6 g	0%
<b>Açúcares adicionados</b>	0 g	-
<b>Fibra alimentar</b>	0.9 g	4%
<b>Sódio</b>	90 mg	4%

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



# HOMUS

## PIMENTÃO DEFUMADO

O húmus de paprika fumada é ideal para quem gosta de um toque ligeiramente mais picante nas suas refeições.



### INGREDIENTES

Grão de bico, aquafaba (líquido de cozimento de grão de bico), tahine (sementes de gergelim), azeite extra virgem, óleo de girassol, suco de limão, sal marinho, vinagre de maçã, alho in natura, pimentão defumado, pimenta preta, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTÉM GERGELIM.**

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	VD*(%)
<b>Valor energético</b>	45 kcal = 188 kj	2%
<b>Carboidratos</b>	3.1 g	1%
<b>Proteínas</b>	1.6 g	2%
<b>Gorduras totais</b>	3.3 g	6%
<b>Gorduras saturadas</b>	0.5 g	2%
<b>Gorduras trans</b>	0 g	-
<b>Açúcares totais</b>	0.6 g	0%
<b>Açúcares adicionados</b>	0 g	-
<b>Fibra alimentar</b>	0.9 g	4%
<b>Sódio</b>	90 mg	4%

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



# HOMUS

## ALHO E LIMÃO

O humus de alho e limão é uma variante do humus clássico, destacando dois ingredientes fundamentais. Para quem gosta do sabor do limão, pode se tornar um tempero delicioso.



### INGREDIENTES

Grão de bico, aquafaba (líquido de cozimento de grão de bico), tahine (sementes de gergelim), azeite extra virgem, alho in natura, suco de limão, óleo de girassol, sal marinho, vinagre de maçã, pimenta preta, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTÉM GERGELIM.**

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	VD*(%)
<b>Valor energético</b>	44 kcal = 186 kj	2%
<b>Carboidratos</b>	3.2 g	1%
<b>Proteínas</b>	1.5 g	2%
<b>Gorduras totais</b>	3.1 g	6%
<b>Gorduras saturadas</b>	0.4 g	2%
<b>Gorduras trans</b>	0 g	-
<b>Açúcares totais</b>	0.6 g	0%
<b>Açúcares adicionados</b>	0 g	-
<b>Fibra alimentar</b>	0.9 g	4%
<b>Sódio</b>	90 mg	4%

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



# HOMUS

## AZEITONAS PRETAS

Húmus de azeitonas pretas, uma variação do clássico, com um toque mediterrânico.



### INGREDIENTES

Grão de bico, aquafaba (líquido de cozimento de grão de bico), tahine (sementes de gergelim), azeitonas pretas, azeite extra virgem, óleo de girassol, suco de limão, sal marinho, vinagre de maçã, alho in natura, pimenta preta, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTÉM GERGELIM.**

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	VD*(%)
<b>Valor energético</b>	45 kcal = 188 kj	2%
<b>Carboidratos</b>	3.2 g	2%
<b>Proteínas</b>	1.5 g	2%
<b>Gorduras totais</b>	3.1 g	5%
<b>Gorduras saturadas</b>	0.4 g	2%
<b>Gorduras trans</b>	0 g	-
<b>Açúcares totais</b>	0.6 g	0%
<b>Açúcares adicionados</b>	0 g	-
<b>Fibra alimentar</b>	0.9 g	4%
<b>Sódio</b>	88 mg	4%

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



# HOMUS

## PROVENÇAL

O humus provençal, preparado com salsinha fresca, é ideal para acompanhar carnes, especialmente a carne moída.



### INGREDIENTES

Grão de bico, aquafaba (líquido de cozimento de grão de bico), tahine (sementes de gergelim), azeite extra virgem, óleo de girassol, alho in natura, salsinha, suco de limão, sal marinho, vinagre de maçã, pimenta preta, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTÉM GERGELIM.**

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	VD*(%)
<b>Valor energético</b>	44 kcal = 186 kj	2%
<b>Carboidratos</b>	3.2 g	1%
<b>Proteínas</b>	1.5 g	2%
<b>Gorduras totais</b>	3.2 g	6%
<b>Gorduras saturadas</b>	0.4 g	2%
<b>Gorduras trans</b>	0 g	-
<b>Açúcares totais</b>	0.6 g	0%
<b>Açúcares adicionados</b>	0 g	-
<b>Fibra alimentar</b>	0.9 g	4%
<b>Sódio</b>	89 mg	4%

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



# HOMUS

## CHIMICHURRI

O hummus de chimichurri é uma variação do clássico, com um toque de picância.



### INGREDIENTES

Grão-de-bico, aquafaba (caldo de grão-de-bico), tahine (sementes de gergelim), azeite de oliva extra virgem, suco de limão, óleo de girassol, alho, sal marinho, vinagre de maçã, salsinha, pimenta calabresa, orégano, cebola, pimenta preta, acidulante: ácido cítrico (INS 330). **CONTÉM GERGELIM.**

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	VD*(%)
<b>Valor energético</b>	47 kcal = 197 kj	2%
<b>Carboidratos</b>	3.2 g	1%
<b>Proteínas</b>	1.5 g	2%
<b>Gorduras totais</b>	3.2 g	6%
<b>Gorduras saturadas</b>	0.4 g	2%
<b>Gorduras trans</b>	0 g	-
<b>Açúcares totais</b>	0.6 g	0%
<b>Açúcares adicionados</b>	0 g	-
<b>Fibra alimentar</b>	0.9 g	4%
<b>Sódio</b>	82 mg	3%

\*% Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

*betabel.*  
Alimentos que fazem bem

Ruta 9 Km 149,5  
Maldonado, Uruguay

info@betabel.com.uy  
@betabel\_hummus  
www.betabel.com.uy