



CERGOLD
INDÚSTRIAS, LDA.


BakeArt


CERGOLD
moagem

Vicolato

ViQifruit

ViGelato

SOBRE NÓS
SOBRE NOSOTROS

CERGOLD INDÚSTRIAS

A Cergold Indústrias, presente no setor de atividade alimentar desde 2012, dedica-se à produção e comercialização de produtos para padarias, pastelarias, chocolatarias e geladarias, atuando em Portugal e no mercado internacional com prestigiado conjunto de gamas de produtos (Cergold Moagem, Bakeart, Vicolato, Vigifruit e Vigelato).

Enquanto empresa líder de mercado, a Cergold Indústrias aposta na inovação, desenvolvimento tecnológico e rigoroso controlo de qualidade, sempre focados na criação de valor, de forma responsável e sustentada para os nossos parceiros de negócio.

Cergold Indústrias, presente en el sector alimentario desde 2012, se dedica a la producción y comercialización de productos para panaderías, pastelerías, chocolaterías y heladerías, interviniendo en Portugal y en el mercado internacional con un prestigioso conjunto de gamas de productos (Cergold Moagem, Bakeart, Vicolato, Vigifruit y Vigelato).

Como empresa líder del mercado, Cergold Indústrias apuesta por la innovación, el desarrollo tecnológico y el rígido control de calidad, siempre centrados en la creación de valor, de manera responsable y sostenible, para nuestros socios comerciales.



CERGOLD[®]
INDÚSTRIAS, LDA.

Vicolato

CREMES, PEPITAS E GOTAS CREAMS, CHIPS, AND DROPS

A Vicolato é uma marca dedicada a fornecer cremes, pepitas e gotas de chocolate para pastelarias, padarias e indústrias do sector alimentar.

Cada produção é resultado de um cuidadoso processo de formulação, no qual apenas os melhores ingredientes são selecionados para garantir uma experiência única.

Vicolato es una marca dedicada a suministrar cremas, pepitas y gotas de chocolate para pastelerías, panaderías e industrias del sector alimentario.

Cada producción es el resultado de un cuidadoso proceso de formulación, en el que solo se seleccionan los mejores ingredientes para garantizar una experiencia única.

ViGifruit

BRILHOS & RECHEIOS DE FRUTA FRUIT GLAZES & FILLINGS

A Vigifruit é uma marca dedicada a fornecer brilhos, recheios de frutas e recheios à base de água para pastelarias, padarias e indústrias do sector alimentar.

Com ingredientes naturais e sabores autênticos, os nossos produtos são perfeitos para adicionar um toque de frescura e sabor às suas receitas.

Vigifruit es una marca dedicada a suministrar brillos, rellenos de frutas y rellenos a base de agua para pastelerías, panaderías e industrias del sector alimentario.

Con ingredientes naturales y sabores auténticos, nuestros productos son perfectos para añadir un toque de frescura y sabor a sus recetas.

ViGelato

GELADOS SOFT SOFT ICE CREAM

Os produtos Vigelato destacam-se como a opção perfeita para quem deseja desfrutar de gelados deliciosos e de alta qualidade. A preparação dos produtos Vigelato é simples e oferece total personalização.

Los productos Vigelato se destacan como la opción perfecta para quienes desean disfrutar de helados deliciosos y de alta calidad. La preparación de los productos Vigelato es sencilla y ofrece total personalización.



PADARIA E PASTELARIA BAKING AND PASTRY

A BakeArt dedica-se à produção de preparados em pó para pastelarias e padarias, desenvolvidos para proporcionar rapidez e facilidade na produção, mantendo a qualidade e o sabor dos produtos finais.

Oferece uma grande variedade de misturas, formuladas com ingredientes de qualidade para um sabor único.

Bakeart se dedica a la producción de preparados en polvo para pastelerías y panaderías, desarrollados para proporcionar rapidez y facilidad en la producción, manteniendo la calidad y el sabor de los productos finales.

Ofrece una gran variedad de mezclas, formuladas con ingredientes de calidad para un sabor único.



CENTEIO, MILHO E ARROZ RYE, CORN, AND RICE

A Cergold Moagem especializou-se na moagem de cereais como milho, centeio e arroz. O nosso diferencial reside na utilização de mós de pedra no processo de produção de farinhas.

Dotada de uma unidade de produção equipada com tecnologia moderna, um sistema centralizado e informatizado, garantimos a qualidade e estabilidade das nossas farinhas desde o processamento até à distribuição.

Cergold Moagem se ha especializado en la molidura de cereales como maíz, centeno y arroz. Nuestra diferencia radica en el uso de muelas de piedra en el proceso de producción de harinas.

Con una unidad de producción equipada con tecnología moderna, un sistema centralizado e informatizado, garantizamos la calidad y estabilidad de nuestras harinas desde el procesamiento hasta la distribución.







INVESTIGAÇÃO & DESENVOLVIMENTO

INVESTIGACIÓN & DESARROLLO

Na Cergold, dispomos de um moderno laboratório de controlo de qualidade e de um centro de formação experimental, totalmente equipado, onde reunimos todas as condições para garantir aos nossos clientes, uma oferta segura e de elevada qualidade.

Apostamos no desenvolvimento de novos conceitos, produtos e soluções. Desenvolvemos soluções à medida das especificidades técnicas e comerciais de cada cliente. Trabalhamos arduamente para inovar nas últimas tendências alimentares e elevar os padrões de consumo da sociedade.

Centramos a nossa missão no cliente, melhorando a nossa oferta e serviço, estimulando a criatividade e a eficiência dos seus negócios. Projetamos a nossa experiência e conhecimento no que fazemos e oferecemos, fazendo-o com os olhos no futuro.

A Cergold Indústrias encontra-se certificada segundo o referencial International Featured Standards (IFS) Food reconhecido mundialmente, garantindo um pleno alinhamento nos processos de qualidade e segurança em toda a organização e em toda a cadeia de abastecimento.

En Cergold, contamos con un moderno laboratorio de control de calidad y un centro de formación experimental, completamente equipado, donde reunimos todas las condiciones para garantizar a nuestros clientes una oferta segura y de alta calidad.

Apostamos por el desarrollo de nuevos conceptos, productos y soluciones. Desarrollamos soluciones a medida de las especificaciones técnicas y comerciales de cada cliente. Trabajamos arduamente para innovar en las últimas tendencias alimentarias y elevar los estándares de consumo de la sociedad.

Centramos nuestra misión en el cliente, mejorando nuestra oferta y servicio, estimulando la creatividad y la eficiencia de sus negocios. Proyectamos nuestra experiencia y conocimiento en lo que hacemos y ofrecemos, con una mirada puesta en el futuro.

Cergold Indústrias está certificada bajo el estándar International Featured Standards (IFS) Food, reconocido mundialmente, lo que garantiza un pleno alineamiento en los procesos de calidad y seguridad en toda la organización y en toda la cadena de suministro.

ÍNDICE

CHOCOLATES | CHOCOLATES

CHOCOLATES PARA COBRIR | CHOCOLATES PARA CUBRIR 10

CHOCOLATES PARA RECHEAR | CHOCOLATES PARA RELLENAR 14

BRILHOS & RECHEIOS DE FRUTA | BRILLOS & RELLENOS DE FRUTA

BRILHOS & RECHEIOS | BRILLOS & RELLENOS DE FRUTA 20

PRODUTOS PARA PASTELARIA | PRODUCTOS PARA PASTELERÍA

CAKES E MUFFINS | CAKES Y MUFFINS 26

PÃO DE LÓ E BISCUIT | BIZCOCHOS Y BIZCOCHOS DE SOLETILLA 32

MASSAS LÊVEDAS | MASAS LEVADAS 35

CREMES PASTELEIRO | CREMAS PASTELERAS 38

CREMES & CHANTILLY | CREMAS Y CHANTILLY 40

CREMES D'OVO | CREMAS DE HUEVO 42

ESPECIALIDADES | ESPECIALIDADES 44

MARGARINAS & GORDURAS | MARGARINAS Y GRASAS 50

INGREDIENTES PARA PASTELARIA | INGREDIENTES PARA PASTELERÍA 52

PRODUTOS PARA PADARIA | *PRODUCTOS PARA PANADERÍA*

BROAS <i>BROAS</i>	56
PÃES TRADICIONAIS <i>PANES TRADICIONALES</i>	60
PÃES ESPECIAIS <i>PANES ESPECIALES</i>	64
PÃES DE MIGA FOFA <i>PANES DE MIGA SUAVE</i>	68
MELHORANTES <i>MEJORADORES</i>	69
SEMENTES E CEREAIS <i>SEMILLAS Y CEREALES</i>	70
INGREDIENTES PARA PADARIA <i>INGREDIENTES PARA PANADERÍA</i>	72
FARINHAS <i>HARINAS</i>	73

DIVERSOS | *VARIOS*

FRUTOS SECOS & FRUTOS ESCORRIDOS <i>FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESHIDRATADAS</i>	74
--	----

GELADOS | *HELADOS*

GELADOS SOFT <i>HELADOS SOFT</i>	78
------------------------------------	----





Chocolates

Vicolato







CHOCOLATE PARA COBRIR
CHOCOLATES PARA CUBRIR

COVER DROP



DARK

Cobertura sucedânea de chocolate negro em pastilha
Cobertura sucedânea de chocolate negro en pastilla

Cacau | *Cacao:* 12% | 16% | 20% | 22%

Embalagem | *Embalaje:* 10kg

Código | *Código:* chocob001 | chocob006 | chocob010 | chocob012

BROWN

Cobertura sucedânea de chocolate castanho em pastilha
Cobertura sucedânea de chocolate marrón en pastilla

Cacau | *Cacao:* 14% | 19%

Embalagem | *Embalaje:* 10kg

Código | *Código:* chocob019 | chocob020



MILK

Cobertura sucedânea de chocolate leite em pastilha
Cobertura sucedânea de chocolate con leche en pastilla

Embalagem | *Embalaje:* 10kg

Código | *Código:* chocob007



WHITE

Cobertura sucedânea de chocolate branco em pastilha
Cobertura sucedânea de chocolate blanco en pastilla

Embalagem | *Embalaje:* 10kg

Código | *Código:* chocob008





CHOCOLATE PARA COBRIR
CHOCOLATES PARA CUBRIR
COVER EASY BAR



DARK

Cobertura sucedânea de chocolate negro em barra
Cobertura sucedânea de chocolate negro em barra

Embalagem | Embalaje: 4x5 kg
Código | Código: chocob002



MIX

Cobertura sucedânea de chocolate misto em barra
Cobertura sucedânea de chocolate misto em barra

Embalagem | Embalaje: 4x5 kg
Código | Código: chocob013



WHITE

Cobertura sucedânea de chocolate branco em barra
Cobertura sucedânea de chocolate blanco em barra

Embalagem | Embalaje: 4x5 kg
Código | Código: chocob004



CHOCOLATE PARA COBRIR
CHOCOLATES PARA CUBRIR

COVER



WHITE CHOCOLATE AND COCONUT

Cobertura de chocolate branco e coco
Cobertura de chocolate blanco y coco

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chocob015



WHITE CHOCOLATE AND COCONUT





CHOCOLATE PARA RECHEAR
CHOCOLATES PARA RELLENAR

FILL CREAM



CHOCO FORNO

Recheio de chocolate de forno com sabor a avelã
Relleno de chocolate para horno con sabor a avellana

Embalagem | Embalaje: 5kg | 13kg | 24kg

Código | Código: chorec002 | chorec001 | chorec027

CHOCO FORNO WHITE

Recheio de chocolate branco de forno
Relleno de chocolate blanco para horno

Embalagem | Embalaje: 13kg

Código | Código: chorec020



GIANDUIA

Recheio de chocolate e avelã (11%)
Relleno de chocolate y avellana (11%)

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: chorec004

GIANDUIA INJECT

Recheio de chocolate e avelã de injectar
Relleno de chocolate y avellana para inyectar

Embalagem | Embalaje: 13kg

Código | Código: chorec018





CHOCOLATE PARA RECHEAR
CHOCOLATES PARA RELLENAR

FILL CREAM



GIANDUIA WHITE

Recheio de chocolate branco e avelã (10%)
Relleno de chocolate blanco y avellana (10%)

Embalagem | Embalaje: 5kg | 24kg

Código | Código: chorec023 | chorec028

CHOCO DARK

Recheio de chocolate negro
Relleno de chocolate negro

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: chorec019



CHOCO MILK

Recheio de chocolate de leite
Relleno de chocolate con leche

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: chorec022



CHOCO WHITE

Recheio de chocolate branco
Relleno de chocolate blanco

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: chorec021





CHOCOLATE PARA RECHEAR
CHOCOLATES PARA RELLENAR

FILL CREAM



DARK CHOCOLATE AND SALTED PEANUTS

Recheio de chocolate negro e amendoins salgados
Relleno de chocolate negro y cacahuetes salados

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chorec011

BROWNIE

Recheio de cacau com pedaços de brownie
Relleno de cacao con trozos de brownie

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chorec013



DARK WAFFER

Recheio de chocolate negro e avelã com
pedaços de waffer crocantes
Relleno de chocolate negro y avellana con trozos de wafer crujientes

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chorec016

WHITE WAFFER

Recheio de chocolate branco e avelã com
pedaços de waffer crocantes
Relleno de chocolate negro y avellana con trozos de wafer crujientes

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chorec015





CHOCOLATE PARA RECHEAR
CHOCOLATES PARA RELLENAR

FILL CREAM



CHOCOLATE COOKIES

Recheio de chocolate branco e bolacha negra
Relleno de chocolate blanco y galleta negra

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chorec017

SPECULOOS

Recheio de chocolate de leite com
pedaços de bolacha de especiarias
Relleno de chocolate con leche con trozos de galleta de especias

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: chorec014



PISTACHIO

Recheio de pistachio
Relleno de pistacho

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: chorec029

COFFEE

Recheio com sabor a café
Relleno con sabor a café

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: chorec030





CHOCOLATE PARA RECHEAR
CHOCOLATES PARA RELLENAR

FILL CREAM



ROASTED ALMOND

Recheio com amêndoa
Relleno con almendra

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: chorec034

RED FRUITS

Recheio com sabor a frutos vermelhos
Relleno con sabor a frutos rojos

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: chorec032



SALTED CARAMEL

Recheio com sabor a caramelo salgado
Relleno con sabor a caramelo salado

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: chorec031

SPICE BISCUIT

Recheio com sabor a bolacha tipo speculoos
Relleno con sabor a galleta tipo speculoos

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: chorec033

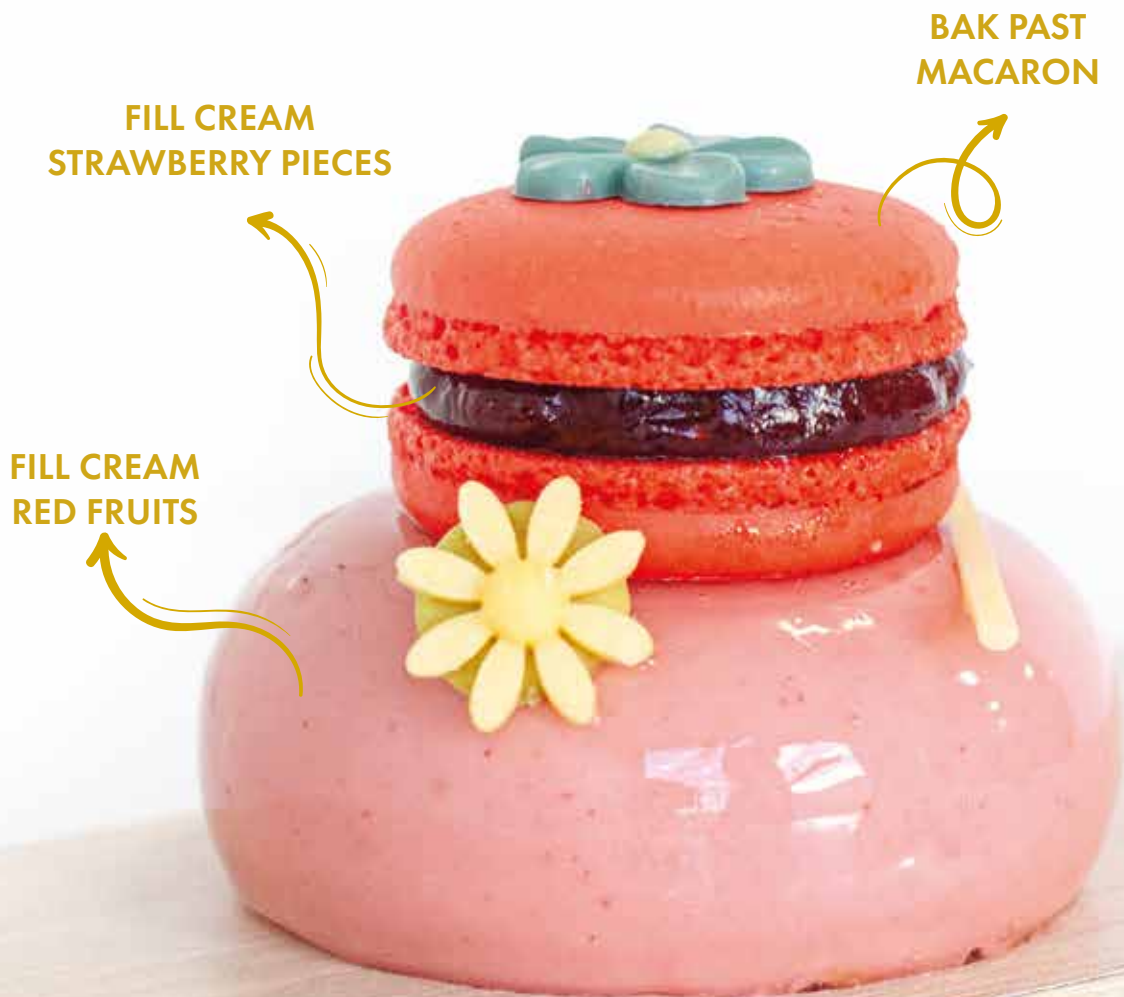




CHOCOLATE PARA RECHEAR
CHOCOLATES PARA RELLENAR

SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO

SUGERENCIA DE APLICACIONES







Brilhos & Recheios

ViGifruit







BRILHOS
BRILLOS

COVER GLOW



CHOCOLATE

Cobertura brilhante de chocolate
resistente à congelação

Cobertura brillante de chocolate resistente a la congelación

Embalagem | Embalaje: 3,5kg

Código | Código: frubri001

STRAWBERRY

Cobertura brilhante de morango
resistente à congelação

Cobertura brillante de fresa resistente a la congelación

Embalagem | Embalaje: 3,5kg

Código | Código: frubri002



NEUTRAL

Cobertura brilhante neutra
resistente à congelação

Cobertura brillante neutra resistente a la congelación

Embalagem | Embalaje: 6kg

Código | Código: frubri004





RECHEIOS
RELLENOS
FILL CREAM



CHOCOLATE

Recheio de chocolate à base de água, adequado para recheios antes e depois da cozedura

Relleno de chocolate a base de agua, conveniente para rellenos antes y después de la cocción

Embalagem | Embalaje: 3,5kg

Código | Código: frucre001

MILK & CARAMEL

Recheio de chocolate de leite e caramelo à base de água adequado para recheios e coberturas

Relleno de chocolate con leche y caramelo a base de agua, conveniente para rellenos y coberturas

Embalagem | Embalaje: 3,5kg

Código | Código: frucre002



BRIGADEIRO DOUGH

Preparado de chocolate para elaboração de brigadeiros

Preparado de chocolate para la elaboración de brigadeiros

Embalagem | Embalaje: 3,5kg

Código | Código: frucre003

APPLE PIECES

Recheio de maçã com pedaços estável ao forno e congelação

Relleno de manzana con trozos, estable al horno y a la congelación

Embalagem | Embalaje: 6kg

Código | Código: frurec002





RECHEIOS
RELLENOS
FILL CREAM



RASPBERRY

Recheio de framboesa, estável ao forno e congelação
Relleno de frambuesa, estable al horno y a la congelación

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: frurec003

PASSION FRUIT

Recheio de maracujá, estável ao forno e congelação
Relleno de maracuyá, estable al horno y a la congelación

Embalagem | Embalaje: 6kg
Código | Código: frurec004



FOREST FRUIT PIECES

Recheio de frutos silvestres com pedaços
estável ao forno e congelação
*Relleno de frutos del bosque con trozos, estable al horno
y a la congelación*

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: frurec001

STRAWBERRY PIECES

Recheio de morango com pedaços
estável ao forno e congelação
Relleno de fresa con trozos, estable al horno y a la congelación

Embalagem | Embalaje: 3,5kg
Código | Código: frurec002







Pastelaria



PRODUTOS PARA PASTELARIA







CAKES
CAKES

BAK PAST CAKE



AMÊNDOA | ALMENDRA

Produto para o fabrico de bolos de amêndoa e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de almendra y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac148

Aplicação | Aplicación: 100%

ANANÁS | PIÑA

Produto para o fabrico de bolos de ananás e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de piña y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac013 | pasbac008

Aplicação | Aplicación: 100%



CARAMELO | CARAMELO

Produto para o fabrico de bolos de caramelo e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de caramelo y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac121

Aplicação | Aplicación: 100%

CENOURA | ZANAHORIA

Produto para o fabrico de bolos de cenoura e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de zanahoria y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac012 | pasbac010

Aplicação | Aplicación: 100%





CAKES
CAKES

BAK PAST CAKE



CHOCOLATE

Produto para o fabrico de bolos de chocolate e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de chocolate y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac015 | pasbac019

Aplicação | Aplicación: 100%

CHOCOLATE DARK

Produto para o fabrico de bolos de chocolate negro e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de chocolate negro y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: pasbac036

Aplicação | Aplicación: 100%



FRUTOS SILVESTRES

Produto para o fabrico de bolos de frutos silvestres e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de frutos del bosque y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac120 | pasbac006

Aplicação | Aplicación: 100%

IOGURTE

Produto para o fabrico de bolos de iogurte e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de yogur y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac033

Aplicação | Aplicación: 100%





CAKES
CAKES

BAK PAST CAKE



LARANJA

Produto para o fabrico de bolos de laranja e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de naranja y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac011 | pasbac007

Aplicação | Aplicación: 100%

LIMÃO

Produto para o fabrico de bolos de limão e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de limón y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac001

Aplicação | Aplicación: 100%



MAÇÃ

Produto para o fabrico de bolos de maçã e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de manzana y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac135

Aplicação | Aplicación: 100%

MARACUJÁ

Produto para o fabrico de bolos de maracujá e suas especialidades

Producto para la fabricación de pasteles de maracuyá y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac137

Aplicação | Aplicación: 100%





CAKES
CAKES

BAK PAST CAKE



MORANGO

Produto para o fabrico de bolos de morango e suas especialidades

Producto para la elaboración de pasteles de fresa y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac002

Aplicação | Aplicación: 100%

NEUTRO

Produto para o fabrico de bolos neutros e suas especialidades

Producto para la elaboración de pasteles neutros y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac014 | pasbac018

Aplicação | Aplicación: 100%



NOZ

Produto para o fabrico de bolos de noz e suas especialidades

Producto para la elaboración de pasteles de nuez y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: pasbac016 | pasbac020

Aplicação | Aplicación: 100%

RED VELVET

Produto para o fabrico de bolos de red velvet e suas especialidades

Producto para la elaboración de pasteles de red velvet

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac022

Aplicação | Aplicación: 100%





CAKES
CAKES

BAK PAST CAKE



RED VELVET BEET

Produto para o fabrico de bolos de red velvet e suas especialidades (com farinha de beterraba)

Producto para la elaboración de pasteles de red velvet y sus especialidades (con harina de remolacha)

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac034

Aplicação | Aplicación: 100%

CARAMELO SALGADO

Produto para o fabrico de bolos de caramelo salgado e suas especialidades

Producto para la elaboración de bizcochos de caramelo salado y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac246

Aplicação | Aplicación: 100%



SPECULOOS

Produto para o fabrico de bolos com sabor a bolacha speculoos e suas especialidades

Producto para la elaboración de bizcochos con sabor a galleta speculoos y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac245

Aplicação | Aplicación: 100%





PÃO DE LÓ & BISCUIT
BIZCOCHOS Y BIZCOCHOS DE SOLETILLA

BAK PAST



BISCUIT

Produto para o fabrico de entremeios, pão de ló e tortas
Producto para la fabricación de rellenos, bizcochos y tortas

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasbas005

BISCUIT CHOCOLATE

Produto para o fabrico de entremeios, pão de ló e tortas de chocolate
Producto para la fabricación de rellenos, bizcochos y tortas de chocolate

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasbas006



BISCUIT NUCLEO

Produto concentrado em pó para o fabrico de entremeios, pão de ló e tortas
Producto concentrado en polvo para la fabricación de rellenos, bizcochos y tortas

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasbas003

TORTAS

Produto para o fabrico de tortas e guardanapos
Producto para la fabricación de rellenos, bizcochos y tortas

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasbas007





PÃO DE LÓ & BISCUIT
BIZCOCHOS Y BIZCOCHOS DE SOLETILLA

BAK PAST



PÃO DE LÓ

Produto para o fabrico de pão de ló em forma de barro, doce de gema e doce fino

Producto para la fabricación de bizcocho en forma de barro, dulce de yema y dulce fino

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: pasbas008

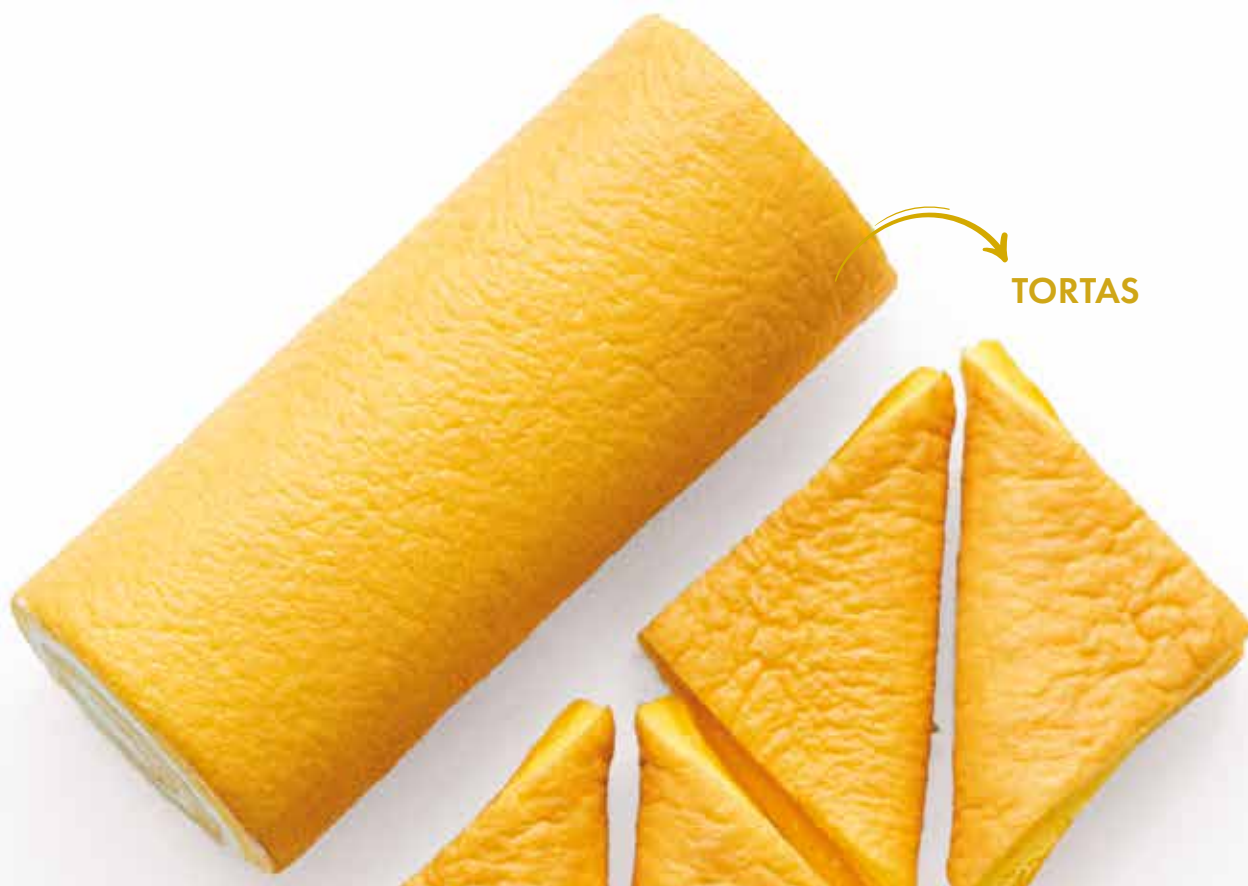
SUPREMO OVO

Produto para o fabrico de pão de ló cremoso

Producto para la fabricación de bizcocho cremoso

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbas002



TORTAS



MASSAS LÊVEDAS
MASAS LEVADAS

BAK PAST



FOLAR

Produto para o fabrico de folar doce
Producto para la fabricación de folar dulce

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas015

BRIOBIG

Produto para o fabrico de massas de brioche
Producto para la fabricación de massas de brioche

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas012



BRIOCHE 100%

Produto para o fabrico de massas de brioche
Producto para la fabricación de massas de brioche

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas008



BRIOCHE 5%

Melhorante para massas de brioche
Mejorador para massas de brioche

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg
Código | Código: pasmas050 | pasmas007





MASSAS LÊVEDAS
MASAS LEVADAS

BAK PAST



CROISSANT

Produto para o fabrico de croissant folhado
Producto para la fabricación de croissant hojaldrado

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas040

CROISSANT FRANCÊS SP

Produto para o fabrico de croissant tipo francês
Producto para la fabricación de croissant tipo francés

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas002



CROISSANT INTEGRAL

Produto para o fabrico de croissant integral
Producto para la fabricación de croissant integral

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas077

CROISSANT MF

Produto para o fabrico de croissant meio folhado (caramelizado)
Producto para la fabricación de croissant medio hojaldrado (caramelizado)

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas064





MASSAS LÊVEDAS
MASAS LEVADAS

BAK PAST



BOLA DE BERLIM

Preparado para o fabrico de bolas de Berlim
Preparado para la elaboración de bolas de Berlín

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas031

BOLO REI INDUSTRY

Produto para o fabrico de massas bolo rei
Producto para la fabricación de masas de bolo rey

Embalagem | Embalaje: 20kg
Código | Código: pasmas089



PANETONE

Produto para o fabrico de panetone
Producto para la fabricación de panetone

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasmas058







CREMES PASTELEIRO
CREMAS PASTELERAS
BAK PAST CREME



MILÃO

Produto para fabrico de creme pasteleiro
Producto para la fabricación de crema pastelera

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pascre002

ROMA

Produto para fabrico de creme pasteleiro
Producto para la fabricación de crema pastelera

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pascre004



VENEZA

Produto para fabrico de creme pasteleiro de cor amarela mais acentuada
Producto para la fabricación de crema pastelera de color amarillo más acentuado

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pascre001



VERONA

Produto para fabrico de creme pasteleiro
Producto en polvo para la fabricación de crema pastelera

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pascre026





CREMES & CHANTILLY
CREMAS & CHANTILLY
BAK PAST CREME



MINHO

Produto para fabrico de creme tipo diplomata
Producto para la fabricación de crema tipo diplomata

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasnat037

VEGICREAM

Nata vegetal açucarada
Nata vegetal azucarada

Embalagem | Embalaje: 12x1lt - pacote
Código | Código: pasnat043



CHANTILLY

Produto para o fabrico de creme chantilly
Producto para la fabricación de crema chantilly

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasnat003

CHANTILLY CHOCOLATE

Produto para o fabrico de creme chantilly de chocolate
Producto para la fabricación de crema chantilly de chocolate

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasnat020

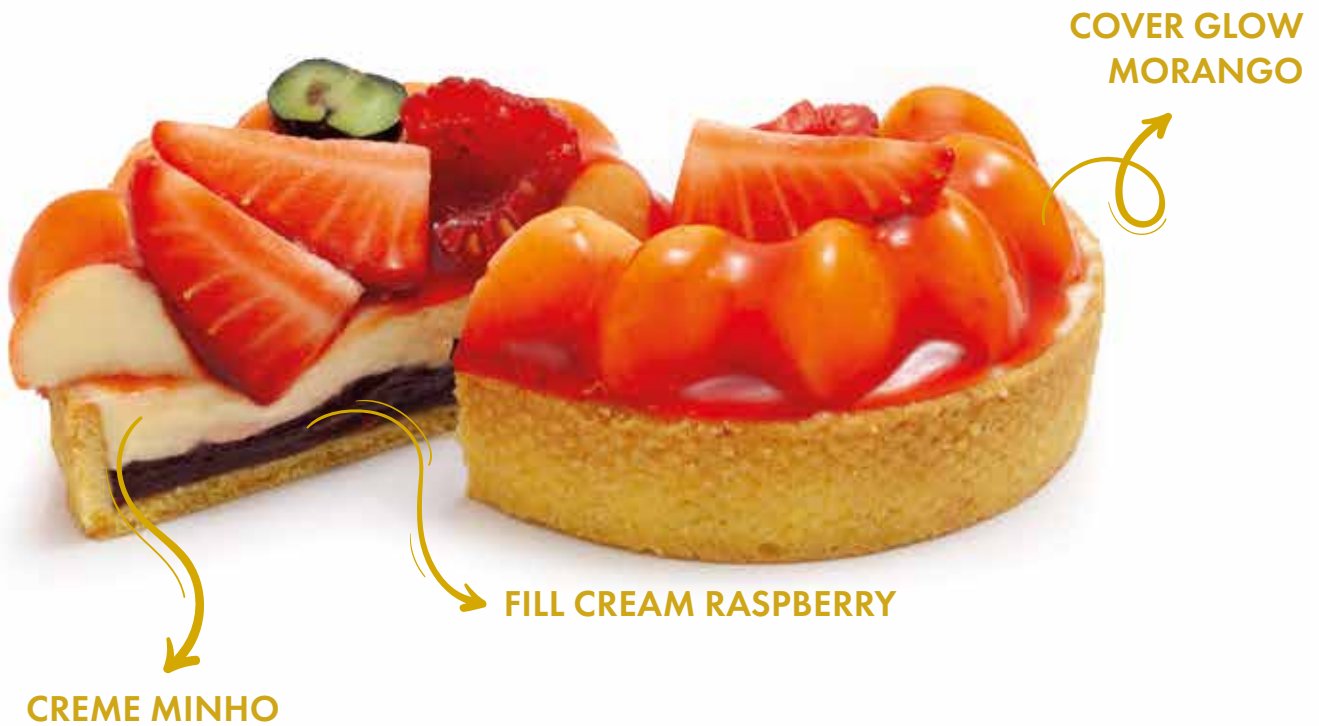




CREMES & CHANTILLY
CREMAS & CHANTILLY

SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO

SUGERENCIA DE APLICACIONES







CREMES D'OVO
CREMAS DE HUEVO

BAK PAST



OVO CREME

Creme de ovo (35%)
Crema de huevo (35%)

Embalagem | Embalaje: 7kg
Código | Código: pasnat004

OVO DIAMANTE (EXTRA)

Creme de ovo extra (50%)
Crema de huevo extra (50%)

Embalagem | Embalaje: 7kg
Código | Código: pasnat005



OVO DURO

Massa de ovo duro
Masa de huevo duro

Embalagem | Embalaje: 7kg
Código | Código: pasnat002

OVO CREME ←







ESPECIALIDADES
ESPECIALIDADES
BAK PAST



MUFFINS & MUFFINS IN

Produto para o fabrico de muffins, queques, madalenas e suas especialidades

Producto para la fabricación de muffins, queques, magdalenas y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: pasbac005 | pasbac004

QUEQUES

Produto para o fabrico de queques, madalenas e suas especialidades

Producto para la fabricación de queques, magdalenas y sus especialidades

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: pasbac021



BOLO DE ARROZ PLUS

Produto para o fabrico de bolo de arroz (com farinha de arroz)

Producto para la fabricación de pastel de arroz (con harina de arroz)

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbac242

QUEIJADAS

Produto para o fabrico de queijadas e tortas

Producto para la fabricación de queijadas y tortas

Sabores: Amêndoa | Cenoura | Laranja | Leite

Sabores: Almendra | Zanahoria | Naranja | Leche

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasque001 até pasque004





ESPECIALIDADES
ESPECIALIDADES
BAK PAST



QUEIJADA/BOLO

Produto para o fabrico de queijadas tipo queque
Producto para la fabricación de queijadas tipo queque

Sabores: Laranja | Ananás

Sabores: Naranja | Piña

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasque014 | pasque025

PASTEL NATA

Produto para o fabrico de creme pastel de nata
Producto para la fabricación de crema pastel de nata

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasnat001



BOLACHA SORTIDA

Produto para o fabrico de massa areada e elaboração de bases de tartes e bolachas

Producto para la fabricación de masa quebrada y elaboración de bases de tartas y galletas

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: pasbol019

CHOUX GOLD

Produto para fabrico de eclairs e especialidades de massa choux
Producto para la fabricación de eclairs y especialidades de masa choux

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: pasdiv003





ESPECIALIDADES
ESPECIALIDADES

BAK PAST



SONHOS

Produto para o fabrico de sonhos e massas fritas
Producto para la fabricación de sueños y masas fritas

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasdiv002

AMERICAN COOKIE

Produto para fabrico de cookies americanas
Producto para la fabricación de cookies americanas

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasbol022



AMERICAN COOKIE CHOC

Produto para fabrico de cookies americanas de chocolate
Producto para la fabricación de cookies americanas de chocolate

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasbol023



BROA DOCE

Produto para o fabrico de broas doces
Producto para la fabricación de broa dulces

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: pasbol001





ESPECIALIDADES
ESPECIALIDADES

BAK PAST



PETIT FOUR COCO IN

Producto para o fabrico de coberturas e recheios de coco
Producto para la fabricación de coberturas y rellenos de coco

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg
Código | Código: pasbol017 | pasbol008

CREPE WAFFLE PANQUECA

Producto para fabrico de crepes, waffles e panquecas
Producto la fabricación de crepes, waffles y panqueques

Embalagem | Embalaje: 6x1kg
Código | Código: pasdiv043



BROWNIE

Producto para fabrico de Brownie
Producto para la fabricación de brownie

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pasbac243

MERENGUE

Producto para fabrico de merengue
Producto para la fabricación de merengue

Embalagem | Embalaje: 6x1kg
Código | Código: pasdiv044





ESPECIALIDADES
ESPECIALIDADES

SUGESTÃO DE APRESENTAÇÃO

SUGERENCIA DE APLICACIONES



BOLACHA SORTIDA

COVER DROP MILK

COVER GLOW CHOCOLATE

FILL CREAM
MILK & CARAMEL

CREME MINHO



BOLACHA SORTIDA





MARGARINAS & GORDURAS
MARGARINAS Y GRASAS

BAK PAST



MARGARINA BOLO REI (MILANO)

Margarina de cor amarela para o fabrico de massas de brioche, massas bolo rei, sortido húngaro

Margarina de color amarillo para la fabricación de masas de brioche, masas de bolo rey, surtido húngaro

Embalagem | Embalaje: 15x1kg

Código | Código: ingmar006

MARGARINA FOLHADO (MILANO)

Margarina para o fabrico de massas folhadas e meio folhadas

Margarina para la fabricación de masas hojaldradas y medio hojaldradas

Embalagem | Embalaje: 5x2kg

Código | Código: ingmar002



MARGARINA BOLO REI (VENEZIA)

Margarina exclusivamente vegetal de cor amarela forte para o fabrico de massas de brioche, massas de bolo rei, bolachas entre outras especialidades

Margarina exclusivamente vegetal de color amarillo fuerte para la fabricación de masas de brioche, masas de bolo rey, galletas, entre otras especialidades

Embalagem | Embalaje: 4x2,5kg

Código | Código: ingmar009

MARGARINA FOLHADO (VENEZIA)

Margarina exclusivamente vegetal para o fabrico folhados, croissants folhados entre outras especialidades folhadas

Margarina exclusivamente vegetal para la fabricación de hojaldrados, croissants hojaldrados, entre otras especialidades hojaldradas

Embalagem | Embalaje: 5x2kg

Código | Código: ingmar010







INGREDIENTES PARA PASTELARIA
INGREDIENTES PARA PASTELARIA

BAK PAST

AÇÚCAR PÓ

Açúcar em pó com <5% de amido
Azúcar en polvo con <5% de almidón

Embalagem | Embalaje: 12,5kg
Código | Código: ingacu015

FONDANT

Cobertura branca de açúcar
Cobertura blanca de azúcar

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: ingacu004

AMIDO MILHO

Amido de milho
Almidón de maíz

Embalagem | Embalaje: 25kg | 5kg
Código | Código: pascom015 | pascom004

CACAU PÓ

Cacau em pó 10/12% M.G.
Cacao en polvo 10/12% M.G.

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom007

CHOCOLATE PÓ

Chocolate em pó
Chocolate en polvo

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom005

FERMENTO PÓ

Fermento em pó para bolos e bolachas
Levadura en polvo para pasteles y galletas

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom003

AROMA BOLO REI

Mistura de bebidas aromatizantes sem álcool
Mezcla de bebidas aromatizantes sin alcohol

Embalagem | Embalaje: 5lt - garrafão
Código | Código: pascom006

GELATINA EM PÓ

Gelatina em pó de origem animal
Gelatina en polvo de origen animal

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom035

DESMOLDANTE

Desmoldante líquido para formas e moldes
Desmoldante líquido para moldes y formas

Embalagem | Embalaje: 10lt
Código | Código: inggor001

LEITE EM PÓ

Leite em pó
Leche en polvo

Embalagem | Embalaje: 25kg
Código | Código: pascom033

ÓLEO ALIMENTAR 100% GIRASSOL

Óleo alimentar 100% girassol
Aceite alimentario 100% girasol

Embalagem | Embalaje: 3x5lt
Código | Código: inggor011







Padaria



PRODUTOS PARA PADARIA







BROAS
BROAS

BAK PAN



BROA CLASSIC 50%

Produto para o fabrico de broas de milho com base de trigo, centeio, trigo integral e massa mãe de centeio

Producto para la fabricación de broa de maíz con base de trigo, centeno, trigo integral y masa madre de centeno

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix007

BROA REGIONAL 50%

Produto para o fabrico de broa regional com base de centeio escuro, trigo e trigo integral

Producto para la fabricación de bollo regional con base de centeno oscuro, trigo y trigo integral

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix005



BROA MILHO 50%

Produto para o fabrico de broa regional com base de centeio, trigo e trigo integral

Producto para la fabricación de bollo regional con base de centeno, trigo y trigo integral

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix008



BROAS
BROAS

BAK PAN



BROA LUSITANA AMARELA

Produto para o fabrico de broas de milho amarelo
Producto para la fabricación de broa de maíz amarillo

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix002

BROA LUSITANA BRANCA

Produto para o fabrico de broas de milho branco
Producto para la fabricación de broa de maíz blanco

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix003



LUSITANA ESCURA

Produto para o fabrico de broas de milho escuras
Producto para la fabricación de broa de maíz oscuros

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix010

LUSITANA MINHO

Produto para o fabrico de broas de milho escuras
Producto para la fabricación de broa de maíz oscuros

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix010





BROAS
BROAS

RECEITA BROA CLASSIC 50%

RECETA DE BROA CLÁSICA 50%

APARELHO 1

5000 g **Farinha Milho Amarelo T175**

5000 g **Água quente (+/- 80°C)**

APARELHO 2

5000 g **Bak Pan Broa Classic 50%**

2500 g **Água**

300 g **Levedura fresca**

ou

100 g **Levedura seca**

MODO DE PREPARAÇÃO

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante 3 minutos em 2ª velocidade. Juntar os ingredientes do aparelho 2 e amassar 4 minutos em 2ª velocidade.

Pesar e formar as peças com o tamanho desejado. Deixar levedar 10 minutos e cozer com vapor em forno a 225 - 230°C.

(Tempos e temperaturas meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de equipamento).

BROA CLASSIC 50%







PÃES TRADICIONAIS
PANES TRADICIONALES

BAK PAN



BAVIERA ESCURO 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria tipo baviera escuros com farinha de centeio

Producto para la fabricación de productos de panadería tipo baviera oscuros con harina de centeno

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix011

BAVIERA 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria tipo baviera com farinha de centeio

Producto para la fabricación de productos de panadería tipo baviera con harina de centeno

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix017





PÃES TRADICIONAIS
PANES TRADICIONALES

BAK PAN



PÃO AGUA 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria tipo pão de água

Producto para la fabricación de productos de panadería tipo pan de agua

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix016

RÚSTICO 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria tipo pão rústico

Producto para la fabricación de productos de panadería tipo pan rústico

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix023



BAVIERA 50%





PÃES TRADICIONAIS
PANES TRADICIONALES

RECEITA PÃO DE CENTEIO TIPO BAVIERA

RECETA DE PAN DE CENTENO TIPO BAVIERA

INGREDIENTES

- 1000 g **Bak Pan Baviera 50%**
- 1000 g Farinha de trigo T65
- 1100 g Água fria
- 60 g Levedura fresca
ou
- 20 g Levedura seca

MODO DE PREPARAÇÃO

(Temperatura final da massa +/- 26°C).

Amassar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e elástica. Deixar repousar cerca de 15 minutos. Pesas e tender nos formatos desejados e deixar levedar 45 minutos aproximadamente.

Cozer em forno a 220°C durante aproximadamente 15 minutos.

(Tempos e temperaturas meramente indicativos e dependem do tamanho das peças e do tipo de equipamento).






CERGOLD
SPECIALTY BREADS



PÃES ESPECIAIS
PANES ESPECIALES

BAK PAN



ABÓBORA 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria com farinha de abóbora

Producto para la fabricación de productos de panadería con harina de calabaza

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padmix213

BETERRABA PLUS

Produto para o fabrico de produtos de padaria com farinha de beterraba

Producto para la fabricación de productos de panadería con harina de remolacha

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix113



BOLA AROMÁTICA

Produto para o fabrico de produtos de padaria com especiarias

Producto para la fabricación de productos de panadería con especias

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix024

FIBRAS PLUS

Produto para o fabrico de produtos de padaria com farinhas e cereais

Producto para la fabricación de productos de panadería con harinas y cereales

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix119





PÃES ESPECIAIS
PANES ESPECIALES

BAK PAN



FRUTOS SILVESTRES

Produto para o fabrico de produtos de padaria com sabor a frutos silvestres
Producto para la fabricación de productos de panadería con sabor a frutos del bosque

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix122

MILHO E GIRASSOL 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria com milho e girassol
Producto para la fabricación de productos de panadería con maíz y girasol

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: padmix001



MULTICEREAIS 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria com cereais
Producto para la fabricación de productos de panadería con cereales

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix019

PÃO ALFARROBA 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria com farinha de alfarroba
Producto en polvo para la fabricación de productos de panadería con harina de algarrobo

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padmix103





PÃES ESPECIAIS
PANES ESPECIALES

BAK PAN

PÃO DE BATATA

Produto para o fabrico de produtos de padaria com flocos de batata

Producto para la fabricación de productos de panadería con copos de patata

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix210



PÃO DE QUEIJO

Produto para o fabrico de pão de queijo

Producto para la fabricación de pan de queso

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padmix026

CARVÃO VEGETAL

Produto para o fabrico de produtos de padaria com coloração escura

Producto para la fabricación de productos de panadería con coloración oscura.

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: padmix124





PÃES DE MIGA FOFA
PANES DE MIGA SUAVE

BAK PAN



MOLDE IN 50%

Produto para o fabrico de produtos de padaria tipo formas, cachorros, hambúrgueres, etc

Producto para la elaboración de productos de panadería como pan de molde, perritos, hamburguesas, etc

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix004

MOLDE ARTESANO 50%

Produto com conservantes para o fabrico de produtos de padaria tipo formas, cachorros, hambúrgueres

Producto con conservantes para la elaboración de productos de panadería como pan de molde, pan para perritos, hamburguesas, etc

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmix125





MELHORANTES
MEJORADOR
BAK PAN

ÁRTICO PLUS 1%

Mistura de ingredientes e auxiliares tecnológicos para o fabrico de pão utilizando tecnologia de frio (retardação prolongada e congelação de massas)

Mezcla de ingredientes y aditivos tecnológicos para la fabricación de pan utilizando tecnología de frío (retardación prolongada y congelación de masas)

Embalagem | Embalaje: 5kg | 15kg

Código | Código: padmel007 | padmel006

PAN 0,5%

Mistura de ingredientes e auxiliares tecnológicos para o fabrico de todos os tipos de pão em processos diretos ou refrigerados

Mezcla de ingredientes y aditivos tecnológicos para la fabricación de todos los tipos de pan en procesos directos o refrigerados

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: padmel003

PACÍFICO 1%

Mistura de ingredientes auxiliares tecnológicos para o fabrico de todos os tipos de pão em processos diretos ou refrigerados até 12h

Mezcla de ingredientes aditivos tecnológicos para la fabricación de todos los tipos de pan en procesos directos o refrigerados hasta 12 horas

Embalagem | Embalaje: 15kg

Código | Código: padmel004





SEMENTES & CEREAIS
SEMILLAS & CEREALES

BAK PAN



4 SEMENTES

Mistura de sementes de girassol, linhaça, sésamo e flocos de aveia

Mezcla de semillas de girasol, linaza, sésamo y copos de avena

Embalagem | Embalaje: 5kg

Cod: padsem029

COCKTAIL SEMENTES

Mistura de flocos de trigo e aveia, sementes de linhaça, milho painço, sésamo e girassol

Mezcla de copos de trigo y avena, semillas de linaza, mijo, sésamo y girasol

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: padsem007



FLOCOS AVEIA

Flocos de aveia

Copos de avena

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: padsem002

SEMENTES CHIA

Sementes de chia

Semillas de chia

Embalagem | Embalaje: 5kg

Código | Código: padsem003





SEMENTES & CEREAIS
SEMILLAS & CEREALES

BAK PAN



SEMENTES GIRASSOL

Sementes de girassol
Semillas de girasol

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padsem004

SEMENTES LINHAÇA

Sementes de linhaça
Semillas de linaza

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padsem005



SEMENTES PAPOILA

Sementes de papoila
Semillas de amapola

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padsem006

SEMENTES SÉSAMO

Sementes de sésamo
Semillas de sésamo

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padsem001





INGREDIENTES PARA PADARIA
INGREDIENTES PARA PANADERÍA

BAK PAN & BAK PAST

SAL REFINADO

Embalagem | Embalaje: 25kg
Código | Código: ingadi017

FARINHA ALFARROBA

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padcom003

GORDURA VEGETAL PÃO

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: inggor002

MALTE TOSTADO

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padcom002

ANTI-FILANTE

Embalagem | Embalaje: 1kg
Código | Código: padcom005

ANTI-BOLOR

Embalagem | Embalaje: 1kg
Código | Código: padcom006

PROPIONATO DE CÁLCIO

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom031

ÁCIDO SÓRBICO

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom027

SORBATO POTÁSSIO

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: pascom026

MILHO EXTRUDIDO

Embalagem | Embalaje: 5kg
Código | Código: padcom020





FARINHAS HARINAS



CENTEIO | CENTENO

Tipo: 170 | 130 | 85 | 70

Embalagem | Embalaje: 25kg

Código | Código: farcen001 | farcen004 | farcen016 | farcen003

ARROZ | ARROZ

Embalagem | Embalaje: 25kg

Código | Código: fararr001



MILHO BRANCO | MAÍZ BLANCO

Tipo: 175 | 100

Embalagem | Embalaje: 25kg

Código | Código: farmil006 | farmil005

MILHO AMARELO | MAÍZ AMARILLO

Tipo: 175 | 100

Embalagem | Embalaje: 25kg

Código | Código: farmil003 | farmil002







DIVERSOS

FRUTOS SECOS E ESCORRIDOS

FRUTOS SECOS Y ESCURRIDOS

AMÊNDOA GRANULADA SEM PELE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec004

AMÊNDOA INTEIRA SEM PELE

Embalagem | Embalaje: 25kg
Código | Código: ingsec011

AMÊNDOA PALITADA SEM PELE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec012

FARINHA DE AMÊNDOA COM PELE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec008

NOZ METADES CHILE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec005

NOZ TROÇOS CHILE

Embalagem | Embalaje: 14kg
Código | Código: ingsec016

COCKTAIL FRUTOS SECOS

Embalagem | Embalaje: 7kg
Código | Código: pascom002

ABÓBORA BRANCA FILETES

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingesc006

ABÓBORA VERMELHA FILETES

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingesc008

DOCE CHILA

Embalagem | Embalaje: 15kg
Código | Código: ingesc015

FRUTA SORTIDA PICADA

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingesc011

AMÊNDOA INTEIRA COM PELE

Embalagem | Embalaje: 25kg
Código | Código: ingsec003

AMÊNDOA LAMINADA SEM PELE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec014

COCO RALADO

Embalagem | Embalaje: 25kg
Código | Código: ingsec007

FARINHA DE AMÊNDOA SEM PELE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec009

NOZ QUARTOS CHILE

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingsec002

SULTANA

Embalagem | Embalaje: 12,5kg | 10kg
Código | Código: ingsec001 | ingsec026

CROCANTE DE AMENDOIM

Embalagem | Embalaje: 2x2,5kg
Código | Código: ingsec024

ABÓBORA VERDE FILETES

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingesc007

CEREJA ESCORRIDA

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingesc003

FIGO INTEIRO

Embalagem | Embalaje: 10kg
Código | Código: ingesc010

CASCA DE LARANJA

Embalagem | Embalaje: 8kg
Código | Código: ingesc009





Geladaria

ViGelato

GELADOS SOFT







GELADARIA
GELADOS SOFT

BAUNILHA | BAUNILLA

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f002

CHOCOLATE | CHOCOLATE

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f004

LIMÃO | LIMÓN

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f011

MORANGO | FRESA

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f001

NEGRO | NEGRO

Embalagem | Embalaje: 7x1,4kg
Código | Código: gels0f013

PISTACHO | PISTACHO

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f006

CARAMELO SALGADO | SALADO

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f005

LARANJA | NARANJA

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f010

MENTA | MENTA

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f012

NATA | NATA

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f003

PASTILHA AZUL | PASTILLA AZUL

Embalagem | Embalaje: 10x1kg
Código | Código: gels0f009

INGREDIENTES

Vigelato Soft Chocolate 1000 g
Leite 5000 g

MODO DE PREPARAÇÃO

Misturar o mix com o leite e bater com varas de mão até obter uma mistura homogénea. Pode ser utilizado de imediato colocando na produtora de gelados



Loja Online

Visite a nossa loja online!
Os seus produtos favoritos, sempre disponíveis.

DESCONTOS EXCLUSIVOS
MAIS RÁPIDO, PRÁTICO E EFICAZ
DESCUBRA TODA A GAMA DE PRODUTOS

LOJA.CERGOLD.PT



BAKEART.PT | MOAGEM.CERGOLD.PT | VICOLATO.PT | VIGELATO.PT
+351 258 332 606 | GERAL@CERGOLD.PT