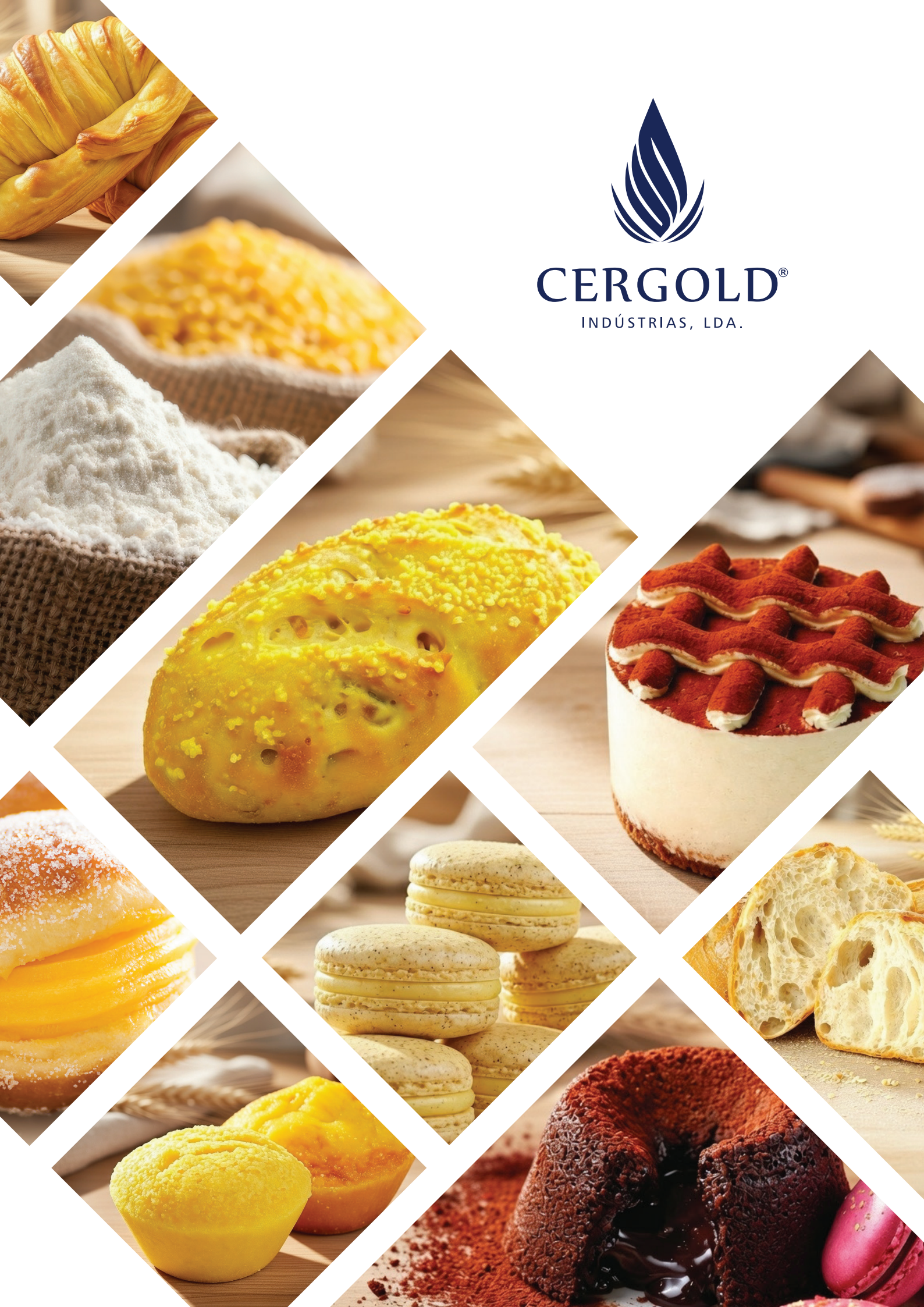




CERGOLD®
INDÚSTRIAS, LDA.



Morada

Zona Industrial de Neiva, 2ª Fase Lote 13,
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt

Redes Sociais

f Cergold
@ Cergold_industrias

CERGOLD.PT
CATALOGOS.CERGOLD.PT



CERGOLD INDÚSTRIAS

Sobre Nós
Sobre Nosotros

A Cergold Indústrias atua no setor alimentar desde 2005, especializando-se no desenvolvimento, produção e comercialização de soluções inovadoras para panificação, pastelaria, chocolataria e geladaria. Com presença sólida em Portugal e nos mercados internacionais, a empresa destaca-se por um portefólio diversificado e amplamente reconhecido, representado pelas marcas Cergold Moagem, Bakeart, Vicolato, Vigifruit e Vigelato.

Como referência na indústria da panificação, a Cergold investe continuamente em inovação, tecnologia e controlo rigoroso de qualidade, garantindo produtos consistentes, seguros e adaptados às exigências do mercado profissional. A nossa atuação baseia-se numa visão responsável e sustentável, promovendo a excelência, a confiança e o crescimento conjunto com todos os parceiros.

La empresa Cergold Indústrias opera en el sector alimentario desde 2005, especializándose en el desarrollo, producción y comercialización de soluciones innovadoras para panadería, pastelería, chocolatería y heladería. Con una presencia sólida en Portugal y en los mercados internacionales, la empresa destaca por un portafolio diversificado y ampliamente reconocido, representado por las marcas Cergold Moagem, Bakeart, Vicolato, Vigifruit y Vigelato.

Como referente en la industria de la panadería, Cergold invierte continuamente en innovación, tecnología y un riguroso control de calidad, garantizando productos consistentes, seguros y adaptados a las exigencias del mercado profesional. Nuestra actuación se basa en una visión responsable y sostenible, promoviendo la excelencia, la confianza y el crecimiento conjunto con todos los socios.

CERTIFICAÇÕES

Certificaciones

IFS Foods – Segurança e Qualidade em Cada Produto

A Cergold Indústrias orgulha-se de ser certificada pelo IFS Foods, um padrão internacional reconhecido que garante a segurança e a qualidade alimentar em todos os nossos produtos. Esta certificação assegura que cada etapa do fabrico, desde a seleção das matérias-primas até à entrega do produto final é rigorosamente controlada.

Para profissionais da panificação e pastelaria, isto traduz-se em vantagens concretas:

Ingredientes rigorosamente selecionados: todos os ingredientes são verificados quanto à origem e qualidade.

Processos controlados: cada produto é fabricado de forma a garantir uniformidade e consistência.

Rastreabilidade completa: é possível identificar a origem de cada ingrediente e acompanhar o produto até ao consumidor.

Segurança alimentar: reduzimos ao mínimo qualquer risco de contaminação, garantindo produtos seguros.

Com a certificação IFS Foods, os produtos Cergold oferecem confiança total, permitindo que possa criar receitas de elevada qualidade, com consistência e segurança, dia após dia, sem comprometer o padrão que os seus clientes esperam.

Cergold Indústrias se enorgullece de estar certificada por IFS Foods, un estándar internacional reconocido que garantiza la seguridad y calidad alimentaria en todos nuestros productos. Esta certificación asegura que cada etapa de fabricación, desde la selección de las materias primas hasta la entrega del producto final, se controla rigurosamente.

Para los profesionales de panadería y pastelería, esto se traduce en ventajas concretas:

Ingredientes rigurosamente seleccionados: todos los ingredientes se verifican en cuanto a su origen y calidad.

Procesos controlados: cada producto se fabrica de forma que garantiza uniformidad y consistencia.

Trazabilidad completa: es posible identificar el origen de cada ingrediente y seguir el producto hasta el consumidor.

Seguridad alimentaria: se minimiza cualquier riesgo de contaminación, garantizando productos seguros.

Con la certificación IFS Foods, los productos Cergold ofrecen confianza total, permitiéndole crear recetas de alta calidad, con consistencia y seguridad, día tras día, sin comprometer el estándar que sus clientes esperan.





A BakeArt é especializada na produção de preparados em pó para pastelarias e padarias, desenvolvidos para otimizar os processos de fabrico sem comprometer a qualidade, o sabor e a textura dos produtos finais.

Com uma ampla gama de misturas versáteis e fáceis de utilizar, a BakeArt aposta em ingredientes cuidadosamente selecionados, garantindo resultados consistentes e um sabor autêntico em cada criação. A escolha ideal para profissionais que valorizam eficiência, fiabilidade e excelência.

BakeArt está especializada en la producción de premezclas en polvo para pastelería y panadería, diseñadas para optimizar los procesos de elaboración sin renunciar a la calidad, el sabor ni la textura de los productos finales.

Con una amplia gama de mezclas versátiles y fáciles de usar, BakeArt apuesta por ingredientes cuidadosamente seleccionados, asegurando resultados consistentes y un sabor auténtico en cada elaboración. La elección ideal para profesionales que buscan eficiencia, confianza y excelencia.



A Cergold Moagem dedica-se ao desenvolvimento e produção de farinhas e preparados de elevada qualidade, criados para responder às exigências dos profissionais da panificação e da pastelaria moderna. Cada produto é cuidadosamente desenvolvido para garantir consistência, desempenho técnico e resultados finais de excelência.

Com um forte compromisso com a tradição, a Cergold destaca-se pela moagem em mós de pedra, um processo artesanal que preserva o sabor autêntico e as propriedades naturais dos grãos. Esta técnica permite obter farinhas mais nutritivas, com textura e aroma únicos, ideais para uma produção diferenciadora e de qualidade superior.

Com fabrico próprio, 100% nacional, equipamentos modernos e controlo de produção informatizado, a Cergold Indústrias assegura respostas rápidas e consistentes aos mercados nacional, europeu e PALOP. Uma marca que alia tradição, inovação e know-how técnico, sendo a escolha certa para profissionais que valorizam qualidade, confiança e excelência em cada detalhe.

Cergold Moagem se dedica al desarrollo y producción de harinas y preparados de alta calidad, diseñados para satisfacer las exigencias de los profesionales de la panadería y la pastelería moderna. Cada producto se desarrolla cuidadosamente para garantizar consistencia, rendimiento técnico y resultados finales de excelencia.

Con un fuerte compromiso con la tradición, Cergold se distingue por la molienda en muelas de piedra, un proceso artesanal que preserva el sabor auténtico y las propiedades naturales de los granos. Esta técnica permite obtener harinas más nutritivas, con textura y aroma únicos, ideales para una producción diferenciadora y de calidad superior.

Con fabricación propia, 100% nacional, equipos modernos y control de producción informatizado, Cergold Industrias asegura respuestas rápidas y consistentes a los mercados nacional, europeo y de los PALOP. Una marca que combina tradición, innovación y know-how técnico, siendo la elección perfecta para profesionales que valoran la calidad, la confianza y la excelencia en cada detalle.



Bake Art
baking with creativity
Produtos para pastelaria
Productos de pastelería





BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Clássicos

Amêndoa

Preparado completo para bolos de amêndoa
Preparado completo para bizcochos de almendra



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: amêndoa intensa e natural
Sabor: almendra intensa y natural

Cor: bege claro com pequenos pedaços de amêndoa
Color: beige claro con pequeños trozos de almendra

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Bak Past Ovo Creme para uma envoltória de sabor tradicional
Sugerencia: combinalo con Bak Past Huevo Crema para un envoltorio de sabor tradicional

Aplicações: bolos de amêndoa, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de almendra, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: chocolate intenso e aromático
Sabor: chocolate intenso y aromático

Cor: castanho característico
Color: marrón característico

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Gianduia White
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Gianduia White

Aplicações: bolos de chocolate, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de chocolate, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

Chocolate

Preparado completo para bolos de chocolate
Preparado completo para bizcochos de chocolate




**BEST
SELLER**

Chocolate Dark

Preparado completo para bolos de chocolate negro
Preparado completo para bizcochos de chocolate negro


**PREMIUM
QUALITY**



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: chocolate intenso e aromático
Sabor: chocolate intenso y aromático

Cor: castanho escuro característico
Color: marrón oscuro característico

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Raspberry
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Raspberry

Aplicações: bolos de chocolate negro, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de chocolate oscuro, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Clássicos

logurte

Preparado completo para bolos de iogurte
Preparado completo para bizcochos de yogur



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: iogurte natural
Sabor: yogur natural

Cor: amarelo claro característico
Color: amarillo claro característico

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Strawberry Pieces
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Strawberry Pieces

Aplicações: bolos com sabor a iogurte, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos con sabor a yogur, magdalenas, bizcochos intermedios, arrollados y especialidades de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: neutro e equilibrado, ideal para personalização
Sabor: neutro y equilibrado, ideal para personalizar

Cor: creme claro uniforme
Color: crema claro uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Coffee
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Coffee

Aplicações: bolos simples, muffins, bases para bolos recheados, tortas e pastelaria variada
Aplicaciones: bizcochos simples, magdalenas, bases para tartas rellenas, arrollados y pasteleria variada

Neutro

Preparado completo neutro para bolos
Preparado completo neutro para bizcochos



Noz

Preparado completo para bolos de noz
Preparado completo para bizcochos de nuez



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: noz intensa e aromática
Sabor: nuez intensa y aromática

Cor: castanho claro com pedaços de noz
Color: marrón claro con trozos de nuez

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Apple Pieces
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Apple Pieces

Aplicações: bolos de noz, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de nuez, magdalenas, rellenos, tartas y especialidades de pasteleria



**PREMIUM
QUALITY**

BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Clássicos

Cenoura

Preparado completo de bolo de cenoura
Preparado completo para bizcochos de zanahoria



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: cenoura natural e especiarias
Sabor: zanahoria natural y especias

Cor: laranja suave
Color: naranja suave

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Passion Fruits
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Passion Fruits

Aplicações: bolos de cenoura, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de zanahoria, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: caramelo clássico
Sabor: caramelo clásico

Cor: castanho claro uniforme
Color: marron claro uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Spice Biscuit
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Spice Biscuit

Aplicações: bolos de caramelo, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de caramelo, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

Caramelo

Preparado completo para bolos de caramelo
Preparado completo para bizcochos de caramelo



BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Fruta

Ananás

Preparado completo para bolos de ananás
Preparado completo para bizcochos de piña



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: ananás doce e aromático
Sabor: piña dulce y aromática

Cor: amarelo dourado uniforme
Color: amarillo dorado uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Salted Caramel
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Salted Caramel

Aplicações: bolos com sabor a ananás, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos con sabor a piña, magdalenas, bizcochos intermedios, arrollados y especialidades de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: frutos silvestres naturais
Sabor: frutos del bosque naturales

Cor: rosa velho
Color: rosa viejo

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Dark
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Dark

Aplicações: bolos de frutos silvestres, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de frutos del bosque, muffins, rellenos, tartas y especialidades de pasteleria

Frutos Silvestres

Preparado completo para bolos de frutos silvestres
Preparado completo para bizcochos de frutos del bosque



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: maçã natural, sabor intenso e aromático
Sabor: manzana natural, sabor intenso y aromático

Cor: bege claro com pedaços de maçã
Color: beige claro con trozos de manzana

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Salted Caramel
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Salted Caramel

Aplicações: bolos de maçã, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de manzana, magdalenas, rellenos, tartas y especialidades de pasteleria

Maçã

Preparado completo para bolos de maçã
Preparado completo para bizcochos de manzana



BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Fruta

Maracujá

Preparado completo para bolos de maracujá
Preparado completo para bizcochos de maracujá



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: maracujá natural
Sabor: maracuyá natural

Cor: amarelo dourado com apontamentos de sementes
Color: amarillo dorado con toques de semillas

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Raspberry
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Raspberry

Aplicações: bolos de maracujá, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de maracuyá, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pastelería

Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: laranja natural
Sabor: naranja natural

Cor: laranja claro uniforme
Color: naranja claro uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Dark
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Dark

Aplicações: bolos de laranja, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de naranja, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pastelería

Laranja

Preparado completo para bolos de laranja
Preparado completo para bizcochos de naranja



★
**BEST
SELLER**

Limão

Preparado completo para bolos de limão
Preparado completo para bizcochos de limón



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: limão fresco e natural
Sabor: limón fresco y natural

Cor: amarelo claro uniforme
Color: amarillo claro uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Roasted Almond
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Roasted Almond

Aplicações: bolos de limão, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de limón, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pastelería


**PREMIUM
QUALITY**

BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Especiais

Caramelo Salgado

Preparado completo para bolos de caramelo salgado
Preparado completo para bizcochos de caramelo salado



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: caramelo intenso com notas equilibradas de sal
Sabor: caramelo intenso con notas equilibradas de sal

Cor: castanho dourado
Color: marron dorado

Textura: massa macia e húmida
Textura: miga suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Salted Caramel
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Salted Caramel

Aplicações: bolos de caramelo salgado, cakes, tortas, sobremesas de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de caramelo salado, cakes, planchas y postres de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: pistáchio intenso, aromático e equilibrado
Sabor: pistacho intenso, aromático y equilibrado

Cor: verde claro característico
Color: verde claro característico

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Milk
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Milk

Aplicações: bolos de pistáchio, cakes premium, tortas, sobremesas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de pistacho, cakes premium, planchas, postres y especialidades de pasteleria

Pistáchio

Preparado completo para bolo pistáchio
Preparado completo para bizcochos de pistacho



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: frutos vermelhos
Sabor: frutos rojos

Cor: vermelho intenso
Color: rojo intenso

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Dark
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Dark

Aplicações: bolos red velvet, cakes premium, cupcakes, tortas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de red velvet, cakes premium, cupcakes, planchas y especialidades de pasteleria

Red Velvet

Preparado completo para bolos de red velvet
Preparado completo para bizcochos de red velvet



BAK PAST CAKE

Preparado para cakes
Preparado para bizcochos

Especiais

Red Velvet Beet

Preparado completo para bolos com farinha de beterraba
Preparado completo para bizcochos con harina de remolacha



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: com notas naturais de beterraba
Sabor: con notas naturales de remolacha

Cor: vermelho natural intenso
Color: rojo natural intenso

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Gianduia White
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Gianduia White

Aplicações: bolos naturais, red velvet alternativo, cakes artesanais, cupcakes e sobremesas premium
Aplicaciones: bizcochos naturales, red velvet alternativo, cakes artesanales, cupcakes y postres premium

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: intenso e aromático a bolacha speculoos
Sabor: intenso y aromático a galleta speculoos

Cor: castanho claro
Color: marrón claro

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Spice Biscuit
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Spice Biscuit

Aplicações: bolos de speculoos, cakes aromáticos, cupcakes, tortas e sobremesas de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos de speculoos, cakes aromáticos, cupcakes, planchas y postres de pastelería

Speculoos

Preparado completo para bolos com sabor a bolacha speculoos
Preparado completo para bizcochos con sabor a galleta speculoos



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: neutro e equilibrado
Sabor: neutro y equilibrado

Cor: amarelo claro após cozedura
Color: amarillo claro tras el horneado

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Preparação: basta adicionar óleo, água, azeite e ovos
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

Sugestão: ideal para combinar com queijo, enchidos, fumados, legumes, atum, bacalhau, ervas aromáticas e especiarias
Sugerencia: ideal para combinar con quesos, embutidos, ahumados, verduras, atún, bacalao, hierbas aromáticas y especias

Aplicações: bolos salgados, cakes salgados, tortas salgadas, snacks e especialidades salgadas de pastelaria
Aplicaciones: bizcochos salados, cakes salados, planchas saladas, snacks y especialidades de pastelería

Novidade

Salgado

Preparado completo para bolos salgados
Preparado completo para bizcochos salados



BAK PAST

Preparado para sponge cakes
Preparado para sponge cakes

Especiais

Sponge Cake Neutro

Preparado completo para sponge cakes
Preparado completo para sponge cakes



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: neutro e equilibrado
Sabor: neutro y equilibrado

Cor: amarelo claro
Color: amarillo claro

Textura: massa leve, macia e esponjosa
Textura: miga ligera, suave y esponjosa

Preparação: basta adicionar água e óleo
Preparación: solo añadir agua y aceite

Aplicações: sponge cake, tortas, bases de bolo, bolos recheados e sobremesas de pastelaria
Aplicaciones: sponge cake, planchas, bases de tarta, tartas rellenas y postres de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: equilibrado a chocolate
Sabor: equilibrado a chocolate

Cor: castanho escuro
Color: marron oscuro

Textura: massa leve, macia e esponjosa
Textura: miga ligera, suave y esponjosa

Preparação: basta adicionar água e óleo
Preparación: solo añadir agua y aceite

Aplicações: sponge cake, tortas, bases de bolo, bolos recheados e sobremesas de pastelaria
Aplicaciones: sponge cake, planchas, bases de tarta, tartas rellenas y postres de pasteleria

Sponge Cake Chocolate

Preparado completo para sponge cakes de chocolate
Preparado completo para sponge cakes de chocolate



BAK PAST

Preparado para sponge cakes
Preparado para sponge cakes

Especiais





BAK PAST

Pão de ló e biscuit
Bizcocho esponjoso y biscuit

Biscuit

Preparado completo para entremeios, pão de ló e tortas
Preparado completo para bizcochos intermedios, bizcocho esponjoso y arrollados



Embalagem: Envase: SC. 15kg

Sabor: abaunilhado
Sabor: vainillado

Cor: amarelo claro uniforme
Color: amarillo claro uniforme

Textura: leve e fofa
Textura: ligera y esponjosa

Preparação: basta adicionar água e ovos
Preparación: solo añadir agua y huevos

Aplicações: pão de ló, entremeios, tortas, bases de bolos e especialidades de pastelaria leve
Aplicaciones: bizcocho esponjoso, rellenos, tartas, bases de pasteles y especialidades de pastelería ligera

Embalagem: Envase: SC. 15kg

Sabor: chocolate intenso e equilibrado
Sabor: chocolate intenso y equilibrado

Cor: castanho escuro uniforme
Color: marrón oscuro uniforme

Textura: leve e fofa
Textura: ligera y esponjosa

Preparação: basta adicionar água e ovos
Preparación: solo añadir agua y huevos

Aplicações: entremeios de chocolate, tortas, bases de bolos e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: rellenos de chocolate, tartas, bases de pasteles y especialidades de pastelería

Biscuit Chocolate

Preparado completo para entremeios, pão de ló e tortas de chocolate
Preparado completo para rellenos, bizcocho esponjoso y tartas de chocolate



Embalagem: Envase: SC. 15kg

Sabor: abaunilhado
Sabor: vainillado

Cor: creme claro uniforme
Color: crema claro uniforme

Textura: leve e fofa
Textura: ligera y esponjosa

Aplicações: entremeios, pão de ló clássico, tortas e bases de pastelaria fina
Aplicaciones: rellenos, bizcocho clásico, tartas y bases de pastelería fina

Biscuit Nucleo

Preparado concentrado para entremeios, pão de ló e tortas
Preparado concentrado para rellenos, bizcochos y tortas



BAK PAST

Pão de ló e biscuit
Bizcocho esponjoso y biscuit

Tortas

Preparado completo para tortas e guardanapos
Preparado completo para arrollados y bizcochos finos



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: abaunilhado
Sabor: vainillado

Cor: amarelo claro homogêneo
Color: amarillo claro homogéneo

Textura: flexível e elástica, perfeita para enrolar
Textura: flexible y elástica, perfecta para enrollar

Preparação: basta adicionar água e ovos
Preparación: solo añadir agua y huevos

Sugestão: combine com Fill Cream Raspberry
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Raspberry

Aplicações: tortas, guardanapos, bases finas de pastelaria e sobremesas recheadas
Aplicaciones: arrollados, bizcochos finos, bases de pastelería y postres rellenos

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: tradicional, doce, com notas suaves de ovo
Sabor: tradicional, dulce, con suaves notas de huevo

Cor: amarelo dourado característico
Color: amarillo dorado característico

Textura: extremamente fofa e leve
Textura: extremadamente esponjosa y ligera

Aplicações: pão de ló tradicional em forma de barro, doce de gema e doce fino
Aplicaciones: bizcocho tradicional en forma de barro, dulce de yema y dulce fino

Pão de Ló

Preparado completo para pão de ló
Preparado completo para bizcocho esponjoso tradicional



Supremo Ovo

Preparado completo para pão de ló húmido
Preparado completo para bizcocho húmedo de huevo



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: intenso a ovo, autêntico e tradicional
Sabor: intenso a huevo, auténtico y tradicional

Cor: gema de ovo
Color: yema de huevo

Textura: muito húmida e cremosa
Textura: muy húmeda y cremosa

Aplicações: pão de ló húmido e sobremesas especiais
Aplicaciones: bizcocho húmedo y postres especiales

BAK PAST

Massas lêvedas

Masas fermentadas

Folar

Preparado completo para folar doce
Preparado completo para folar dulce



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: doce com especiarias
Sabor: dulce con especias

Cor: amarelo torrado
Color: amarillo tostado

Textura: macia
Textura: suave

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Forno
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno

Aplicações: folares doces, massas festivas de Páscoa, roscas e pastelaria tradicional
Aplicaciones: folares dulces, masas festivas de Pascua, roscones y pasteleria tradicional

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: levemente adocicado
Sabor: ligeramente dulce

Cor: amarelo ovo
Color: amarillo huevo

Textura: macia, fofa e leve
Textura: suave, esponjosa y ligera

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Forno
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno

Aplicações: brioche, croissants, bolas de Berlim, pão de leite e massas lêvedas doces variadas
Aplicaciones: brioche, cruasanes, berlinesas, pan de leche y masas dulces fermentadas variadas

Briobig

Preparado completo para massa de brioche
Preparado completo para masa de brioche



Brioche 100%

Preparado completo para croissant á moda do Porto
Preparado completo para croissant al estilo de Oporto


**PREMIUM
QUALITY**


**BEST
SELLER**



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: levemente adocicado
Sabor: ligeramente dulce

Cor: amarelo ovo
Color: amarillo huevo

Textura: miga mais húmida e densa
Textura: miga más húmeda y densa

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Forno Pistachio
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno Pistachio

Aplicações: croissants á moda do Porto e massas lêvedas doces variadas
Aplicaciones: croissants al estilo de Oporto y masas fermentadas dulces variadas

BAK PAST

Massas lêvedas

Masas fermentadas

Brioche 5%

Preparado concentrado para massas lêvedas doces
Preparado concentrado para masas dulces fermentadas



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: doce, típico de brioche
Sabor: dulce, típico de brioche

Cor: amarelo ovo
Color: amarillo huevo

Textura: fofa e leve
Textura: esponjosa y ligera

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Forno Gianduia White
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno Gianduia White

Preparação: 5% a 10% sobre o peso da farinha
Preparación: 5 % a 10 % sobre el peso de la harina

Aplicações: brioche, pão de leite, bolas de Berlim, croissants e outras massas lêvedas doces
Aplicaciones: brioche, pan de leche, berlinesas, croissants y otras masas dulces fermentadas

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: ligeiramente doce e abaunilhado
Sabor: ligeramente dulce y vainillado

Cor: bege
Color: beige

Textura: fofa, leve e suculenta
Textura: esponjosa, ligera y jugosa

Sugestão: combine com Bak Past Creme Milão
Sugerencia: combinalo con Bak Past Creme Milão

Aplicações: bolas de Berlim e donuts com diferentes recheios e coberturas
Aplicaciones: bolas de Berlin y donuts con diferentes rellenos y coberturas

Bola de Berlim

Preparado completo para massas lêvedas doces
Preparado completo para masas dulces levadas



Croissant Francês SP

Preparado completo para croissant tipo francês
Preparado completo para croissant tipo francés


**PREMIUM
QUALITY**


**BEST
SELLER**



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: amanteigado
Sabor: mantecoso

Cor: bege
Color: beige

Textura: leve e estaladiça
Textura: ligera y crujiente

Sugestão: utilize com Bak Past Margarina Folhado Venezia de alta performance para melhor folhagem e crocância
Sugerencia: usese con Bak Past Margarina Folhado Venezia de alto rendimiento para mejor hojaldrado y crocancia

Aplicações: croissant tipo francês e viennoiserie doce e salgada
Aplicaciones: croissant tipo francés y viennoiserie dulce y salada

BAK PAST

Massas lêvedas

Masas fermentadas

Croissant MF

Preparado completo para croissant meio-folhado
Preparado completo para croissant medio-hojaldrado



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: ovo e caramelo

Sabor: huevo y caramelo

Cor: dourado claro

Color: dorado claro

Textura: húmida e estaladiça

Textura: húmeda y crujiente

Sugestão: utilize com Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia de alta performance para melhores resultados

Sugerencia: usese con Bak Past Mantequilla Bolo Rei Venezia de alto rendimiento para mejores resultados

Aplicações: croissants meio-folhados simples, recheados ou gratinados.

Aplicaciones: croissants semi-hojaldrados simples, rellenos o gratinados

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: ligeiramente doce

Sabor: ligeramente dulce

Cor: bege

Color: beige

Textura: leve e estaladiça

Textura: ligera y crujiente

Sugestão: utilize com Bak Past Margarina Folhado Venezia de alta performance para melhor folhagem e crocância

Sugerencia: usese con Bak Past Margarina Folhado Venezia de alto rendimiento para mejor hojaldrado y crocancia

Aplicações: croissants simples ou recheados, napolitanas, folhados doces e salgados

Aplicaciones: croissants simples o rellenos, napolitanas, hojaldres dulces y salados

Croissant

Preparado completo para croissant folhado

Preparado completo para croissant hojaldrado



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: característico a cereais integrais, levemente adocicado

Sabor: característico a cereales integrales, ligeramente dulce

Cor: castanho claro típico de farinhas integrais

Color: castaño claro típico de harinas integrales

Textura: leve e estaladiça

Textura: ligera y crujiente

Sugestão: cubra com Bak Past Cocktail Sementes

Sugerencia: cubra con Bak Past Cocktail Semillas

Aplicações: croissants integrais simples ou recheados, folhados integrais doces e salgados

Aplicaciones: croissants integrales simples o rellenos, hojaldres integrales dulces y salados

Croissant Integral

Preparado completo para croissant integral

Preparado completo para croissant integral



BAK PAST

Massas lêvedas

Masas fermentadas



Bolo Rei

Preparado completo para Bolo Rei

Preparado completo para Roscón de Reyes



Embalagem: *Envase:* SC. 20kg

Sabor: laranja

Sabor: naranja

Cor: amarelo ovo

Color: amarillo huevo

Textura: fofa e húmida

Textura: esponjosa y húmeda

Sugestão: incorporar Bak Past Cocktail Frutos Secos

Sugerencia: incorporar Bak Past Cocktail Frutos Secos

Aplicações: bolo rei tradicional, bolo rainha, bolo rei escangalhado, frança e inovações

Aplicaciones: roscón de Reyes tradicional, roscón reina, roscón desestructurado, trenza e innovaciones

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: amanteigado e baunilha

Sabor: mantecoso y vainilla

Cor: amarelo gema de ovo

Color: amarillo yema de huevo

Textura: muito fofa e leve

Textura: muy esponjosa y ligera

Sugestão: incorporar 2 chocolates (Cover Drop Milk e Dark)

Sugerencia: incorporar 2 chocolates (Cover Drop Milk e Dark)

Aplicações: panetones simples e recheados, colombar pascal e massas de brioche enriquecidas

Aplicaciones: panetones simples y rellenos, colomba pascual y masas de brioche enriquecidas

Panetone

Preparado para Panetone

Preparado para Panetón



BAK PAST CREME

Cremes pasteleiro

Cremas pasteleras



Milão

Preparado completo para creme pasteleiro
Preparado completo para crema pastelera



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: baunilha suave e autêntica, equilibrado e agradável
Sabor: vainilla suave y auténtica, equilibrado y agradable

Cor: amarelo pastel
Color: amarillo pastel

Textura: cremosa, lisa e estável após arrefecimento
Textura: cremosa, lisa y estable tras el enfriado

Aplicações: creme pasteleiro para bolos, tartes, folhados, bolas de berlim e pastelaria variada
Aplicaciones: crema pastelera para pasteles, tartas, hojaldres, berlinas y pastelería variada

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: baunilha suave e autêntica, equilibrado e agradável
Sabor: vainilla suave y auténtica, equilibrado y agradable

Cor: amarelo limão
Color: amarillo limón

Textura: cremosa, firme e estável após arrefecimento
Textura: cremosa, firme y estable tras el enfriado

Aplicações: creme pasteleiro para bolos, tartes, folhados, bolas de berlim, tortas e pastelaria variada
Aplicaciones: crema pastelera para pasteles, tartas, hojaldres, berlinas, arrollados y pastelería variada

Roma

Preparado completo para creme pasteleiro
Preparado completo para crema pastelera



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: baunilha clássica, doce equilibrado e aroma tradicional
Sabor: vainilla clásica, dulzor equilibrado y aroma tradicional

Cor: laranja suave e homogêneo
Color: naranja suave y homogéneo

Textura: cremosa, brilhante e muito estável após arrefecimento
Textura: cremosa, brillante y muy estable tras el enfriado

Aplicações: creme pasteleiro para bolos, tartes, folhados, bolas de berlim, tortas, éclairs e pastelaria variada
Aplicaciones: Crema pastelera para pasteles, tartas, hojaldres, berlinas, arrollados, éclairs y pastelería variada

Veneza

Preparado completo para creme pasteleiro
Preparado completo para crema pastelera



BAK PAST CREME

Cremes e chantilly *Cremas e Chantilly*

Minho

Preparado completo para creme tipo diplomata
Preparado completo para crema tipo diplomata



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: suave, lácteo e levemente baunilhado
Sabor: suave, lácteo y ligeramente avainillado

Cor: pérola
Color: perla

Textura: leve, cremosa e gelatinosa
Textura: ligera, cremosa y gelatinosa

Aplicações: tartes de fruta, bolos recheados, semifrios, sobremesas frescas e pastelaria fina
Aplicaciones: tartas de fruta, pasteles rellenos, semifrios, postres frescos y pasteleria fina

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: doce, lácteo e ligeiramente baunilhado
Sabor: dulce, lácteo y ligeramente avainillado

Cor: marfim
Color: marfil

Textura: leve, firme e cremosa
Textura: ligera, firme y cremosa

Aplicações: coberturas, recheios, decoração de bolos, sobremesas frescas, semifrios e pastelaria variada
Aplicaciones: coberturas, rellenos, decoración de pasteles, postres frescos, semifrios y pasteleria variada

Chantilly

Preparado completo para creme tipo chantilly
Preparado completo para crema tipo chantilly



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: chocolate intenso, doce e aromático
Sabor: chocolate intenso, dulce y aromatic

Cor: castanho
Color: marrón

Textura: leve, firme e cremosa
Textura: ligera, firme y cremosa

Aplicações: recheios, coberturas, decoração, semifrios, sobremesas de chocolate e pastelaria variada
Aplicaciones: rellenos, coberturas, decoración, semifrios, postres de chocolate y pasteleria variada

Chantilly Chocolate

Preparado completo para creme tipo chantilly de chocolate
Preparado completo para crema tipo chantilly de chocolate



BAK PAST OVO

Cremes d'ovo

Cremas de huevo

Ovo Creme

Creme de ovo pronto a usar
Crema de huevo listo para usar



Embalagem: *Envase:* BL. 7kg

Sabor: doce, típico de ovo creme tradicional

Sabor: dulce, típico del clásico crema de huevo

Cor: amarelo dourado uniforme

Color: amarillo dorado uniforme

Textura: cremosa, densa e estável

Textura: cremosa, densa y estable

Resistência: estável à refrigeração e congelação, mantendo textura e sabor

Resistencia: estable en refrigeración y congelación, manteniendo textura y sabor

Aplicações: recheios de bolos, folhados, tortas, bolas de Berlim, mil-folhas e pastelaria diversa

Aplicaciones: rellenos de pasteles, hojaldres, arrollados, berlinesas, milhojas y pastelería variada



BAK PAST

Especialidades
Especialidades

Muffins Chocolate

Preparado completo para muffins de chocolate
Preparado completo para muffins de chocolate

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: intenso a chocolate
Sabor: intenso a chocolate

Cor: castanho escuro
Color: marrón oscuro

Textura: massa macia húmida
Textura: suave y húmeda

Aplicações: muffins, queques, bolos de arroz, sobremesas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: muffins, bizcochos, pasteles de arroz, postres y especialidades de pastelería



BAK PAST

Especialidades Especialidades



**BEST
SELLER**

Muffins

Preparado completo para muffins
Preparado completo para muffins



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: ovo e baunilha
Sabor: huevo y vainilla

Cor: bege dourado uniforme
Color: beige dorado uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Sugestão: combine com Fill Cream Ginaduia Inject
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Gianduia Inject

Aplicações: muffins, queques, bolos de arroz, sobremesas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: muffins, bizcochos, pasteles de arroz, postres y especialidades de pasteleria

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: clássico e tradicional
Sabor: clásico y tradicional

Cor: bege dourado uniforme
Color: beige dorado uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Sugestão: combine com Cover Drop Brown 14%
Sugerencia: combinalo con Cover Drop Brown 14%

Aplicações: queques, madalenas, bolos individuais, sobremesas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: Queques, magdalenas, bizcochos individuales, postres y especialidades de pasteleria

Queques

Preparado completo para queques
Preparado completo para queques



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: suave e tradicional de bolo de arroz
Sabor: suave y tradicional de bizcocho de arroz

Cor: bege claro característico
Color: beige claro característico

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Aplicações: bolos de arroz, queques, sobremesas e especialidades de pasteleria
Aplicaciones: bizcochos de arroz, queques, postres y especialidades de pasteleria

Bolo de Arroz Plus

Preparado completo para bolo de arroz
Preparado completo para bizcocho de arroz



**PREMIUM
QUALITY**

BAK PAST

Especialidades Especialidades

Queijadas

Preparado para queijadas
Preparado para queijadas



Embalagem: Envase: SC. 5kg

Sabor: amêndoa, cenoura, laranja e leite
Sabor: almendra, zanahoria, naranja y leche

Textura: macia, cremosa e húmida
Textura: suave, cremosa y húmeda

Preparação: basta adicionar água e ovos
Preparación: solo añadir agua y huevos

Aplicações: queijadas, tortas, tartes e pudins
Aplicaciones: queijadas, tartas, tartas y pudines

Embalagem: Envase: SC. 5kg

Sabor: laranja e ananás
Sabor: naranja y piña

Textura: macia e esponjosa
Textura: suave y esponjosa

Preparação: basta adicionar água e ovos
Preparación: solo añadir agua y huevos

Aplicações: queijadas tipo bolo, tartes e sobremesas
Aplicaciones: Queijadas tipo pastel, tartas y postres

Queijada / Bolo

Preparado completo para queijadas tipo bolo
Preparado completo para queijadas tipo pastel




**PREMIUM
QUALITY**


**BEST
SELLER**

Bolacha Sortida

Preparado para bolachas e bases de tartes
Preparado para galletas y bases de tartas



Embalagem: Envase: SC. 15kg

Sabor: ovo, baunilha e margarina
Sabor: huevo, vainilla y mantequilla

Cor: bege dourado uniforme
Color: beige dorado uniforme

Textura: leve e areada
Textura: ligera y aireada

Sugestão: combine com Cover Drop Brown 14%
Sugerencia: combinalo con Cover Drop Brown 14%

Aplicações: bolachas, biscoitos e bases de tartes
Aplicaciones: galletas, bizcochos y bases para tartas

BAK PAST

Especialidades
Especialidades

Novidades

Semifrio Neutro

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: nata
Sabor: nata

Cor: branco-creme
Color: blanco-crema

Textura: cremosa, aveludada e estável
Textura: cremosa, aterciopelada y estable

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: notas de café, cacau e mascarpone
Sabor: notas de café, cacao y mascarpone

Cor: bege claro com toques de castanho
Color: beige claro con toques de marron

Textura: cremosa, aveludada e estável
Textura: cremosa, aterciopelada y estable

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Semifrio Tiramisú

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



BAK PAST

Especialidades
Especialidades

Novidades

Semifrio Cheesecake

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: iogurte grego
Sabor: yogur griego

Cor: bege claro e uniforme
Color: beige claro y uniforme

Textura: cremosa, aveludada e estável
Textura: cremosa, aterciopelada y estable

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: notas profundas de caramelo e um toque de sal
Sabor: notas profundas de caramelo y un toque de sal

Cor: castanho dourado
Color: marron dorado

Textura: cremosa, aveludada e estável
Textura: cremosa, aterciopelada y estable

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Semifrio Caramelo Salgado

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: frutos do bosque
Sabor: frutti di bosco

Cor: rosa velho
Color: rosa viejo

Textura: cremosa, homogênea e estável
Textura: cremosa, homogénea y estable

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Semifrio Frutos do Bosque

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



BAK PAST

Especialidades
Especialidades

Novidades

Semifrio Lima Limão

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: fresco e equilibrado, com notas cítricas de lima e limão
Sabor: fresco y equilibrado, con notas cítricas de lima y limón

Cor: tom claro esverdeado
Color: tono claro verdoso

Textura: cremosa, leve e homogênea
Textura: cremosa, ligera y homogénea

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: manga maracujá
Sabor: mango y maracuya

Cor: amarelo vivo
Color: amarillo vivo

Textura: cremosa e aveludada e homogênea
Textura: cremosa, aterciopelada y homogénea

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Semifrio Manga Maracujá

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



Embalagem: *Envase:* BL. 2,5kg

Sabor: morango
Sabor: fresa

Cor: rosa vivo
Color: rosa vivo

Textura: cremosa, leve e homogênea
Textura: cremosa, ligera y homogénea

Aplicações: semifrios, mousses e panacotas
Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas

Semifrio Morango

Preparado em pó para semifrio
Preparado en polvo para semifrio



BAK PAST

Especialidades Especialidades



Choux Gold

Preparado completo para pâte-à-choux
Preparado completo para pâte-à-choux



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: neutro
Sabor: neutro

Cor: bege dourado uniforme
Color: beige dorado uniforme

Textura: leve, macia e estável após cozedura
Textura: ligera, suave y estable tras la cocción

Sugestão: combine com a nossa gama de Fill Creams
Sugerencia: combinalo con nuestra gama de Fill Creams

Aplicações: eclairs, profiteroles, tibias e outras especialidades de choux
Aplicaciones: éclairs, profiteroles, tibias y otras especialidades de choux

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: neutro
Sabor: neutro

Cor: bege dourado uniforme
Color: beige dorado uniforme

Textura: leve e macia
Textura: ligera y suave

Sugestão: combine com a nossa gama de Fill Creams
Sugerencia: combinalo con nuestra gama de Fill Creams

Aplicações: sonhos, bolos fritos recheados, rosquillas e pastelaria doce variada
Aplicaciones: rosquillas tipo "sonhos", bollos fritos rellenos y pasteleria dulce variada

Sonhos

Preparado completo para sonhos
Preparado completo para rosquillas tipo "sonhos"



American Cookie

Preparado completo para cookies americanas
Preparado completo para galletas americanas



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: doce
Sabor: dulce

Cor: castanho dourado característico
Color: marrón dorado característico

Textura: macia por dentro e crocante por fora
Textura: suave por dentro y crujiente por fuera

Sugestão: combine com Cover Drop Dark
Sugerencia: combinalo con Cover Drop Dark

Aplicações: cookies, bolachas recheadas e especialidades de pastelaria
Aplicaciones: galletas, galletas rellenas y especialidades de pasteleria

BAK PAST

Especialidades Especialidades

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: doce com especiarias
Sabor: dulce con especias

Cor: dourado claro
Color: dorado claro

Textura: macia e crocante
Textura: suave y crujiente

Sugestão: combine com frutas cristalizadas
ou frutos secos para enriquecer o sabor
*Sugerencia: combinalo con frutas confitadas
o frutos secos para enriquecer el sabor*

Aplicações: broinhas e broas doces
Aplicaciones: broinhas y broas dulces

Broa Doce

Preparado completo para broa doce
Preparado completo para broa dulce



Pastel Nata

Preparado para creme de pastéis de nata
Preparado para crema de pasteles de nata



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: creme pastel de nata tradicional
Sabor: crema de pastel de nata tradicional

Cor: amarelo claro uniforme
Color: amarillo claro uniforme

Textura: cremosa e estável
Textura: cremosa y estable

Sugestão: combine com Fill Cream Choco Forno Pistacho
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno Pistacho

Aplicações: pastéis de nata, tartes e sobremesas
Aplicaciones: pasteles de nata, tartas y postres

BAK PAST

Especialidades Especialidades

Petit Four Coco In

Preparado completo para "coquinhos"
Preparado completo para "coquinhos"



Embalagem: *Envase:* SC. 5 | 15kg

Sabor: coco natural, doce e aromático
Sabor: coco natural, dulce y aromático

Cor: amarelo dourado homogêneo
Color: amarillo dorado homogéneo

Textura: crocante, macia e húmida
Textura: crujiente, suave y húmeda

Preparação: basta adicionar água quente
Preparación: solo añadir agua caliente

Aplicações: petit four, pastéis, pão-de-deus e coberturas de coco
Aplicaciones: petit four, pasteles, pão-de-deus y coberturas de coco

Embalagem: *Envase:* SC. 6x1kg

Sabor: suave, ligeiramente adocicado
Sabor: suave, ligeramente dulce

Cor: creme claro uniforme
Color: crema claro uniforme

Textura: massa leve, macia e estável após confeitação
Textura: masa ligera, suave y estable tras la confección

Sugestão: combine com a nossa gama de Fill Creams
Sugerencia: combinalo con nuestra gama de Fill Creams

Aplicações: crepes, waffles, panquecas e especialidades de pastelaria quente
Aplicaciones: crepes, gofres, tortitas y especialidades de pasteleria caliente

Crepe Waffle & Panqueca

Preparado completo para crepes, waffles e panquecas
Preparado completo para crepes, gofres y tortitas



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: chocolate intenso, com notas ricas e profundas
Sabor: chocolate intenso, con notas ricas y profundas

Cor: castanho muito escuro característico
Color: marrón muy oscuro característico

Textura: densa, húmida e macia, típica de brownie americano
Textura: densa, húmeda y suave, típica del brownie americano

Aplicações: brownies, bases húmidas para bolos e sobremesas de chocolate
Aplicaciones: brownies, bases húmedas para pasteles y postres de chocolate

Brownie

Preparado completo para brownies
Preparado completo para brownies



BAK PAST

Especialidades
Especialidades

Macaron

Preparado completo para macaron
Preparado completo para macarrón



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: amêndoa
Sabor: almendra

Cor: amarelo claro
Color: amarillo claro

Textura: macio e estaladiço
Textura: tierno y crujiente

Preparação: basta adicionar água
Preparación: solo añadir agua



BAK PAST

Especialidades Especialidades

Petit Gateau Chocolate

Preparado para petit gateau de chocolate
Preparado para petit gâteau de chocolate



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: chocolate intenso, equilibrado e aromático
Sabor: chocolate intenso, equilibrado y aromático

Cor: castanho
Color: marrón

Textura: exterior firme com interior cremoso e fundente
Textura: exterior firme con interior cremoso y fundente

Preparação: basta adicionar ovo e chocolate
Preparación: basta añadir huevo y chocolate

Aplicações: petit gateau de chocolate e bolos semi-cozidos
Aplicaciones: petit gâteau de chocolate y bizcochos semicocidos

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: caramelo intenso, ligeiramente salgado
Sabor: caramelo intenso, ligeramente salado

Cor: caramelo
Color: caramelo

Textura: exterior firme com interior cremoso e fundente
Textura: exterior firme con interior cremoso y fundente

Preparação: basta adicionar ovo e chocolate
Preparación: basta añadir huevo y chocolate

Aplicações: petit gateau de caramelo salgado e bolos semi-cozidos
Aplicaciones: petit gâteau de caramelo salado y bizcochos semicocidos

Petit Gateau Caramelo Salgado

Preparado para petit gateau de caramelo salgado
Preparado para petit gâteau de caramelo salado



BAK PAST

Especialidades *Especialidades*

Receita

INGREDIENTES:

Petit Gâteau:

Bak Past Petit Gâteau

Ovos

Cover Drop 16%

Gordura Vegetal para untar

Macarons:

Bak Past Macaron

Corante hidrossolúvel – 3 g



MODO DE PREPARAÇÃO:

Petit Gâteau:

Bater os ovos com o Bak Past Petit Gâteau durante 2 minutos.

Derreter o Cover Drop 16% e adicionar à mistura.

Bater durante mais 5 minutos, em velocidade baixa, até obter uma massa homogênea.

Untar as formas com gordura vegetal.

Cozedura – Petit Gâteau

Cozer em forno ventilado a 235 °C durante 6 minutos.

O interior deve manter-se cremoso.

Macarons:

Preparar a massa de macarons conforme a receita indicada na embalagem e adicionar 3 g de corante hidrossolúvel.

Colocar a massa num saco pasteleiro com boquilha lisa Ø 8–10 mm.

Pingar discos regulares sobre tapete de silicone ou papel perfurado.

Bater ligeiramente o tabuleiro para eliminar bolhas de ar.

Eliminar as bolhas visíveis com um palito.

Cozedura – Macarons

Forno ventilado

Temperatura: 145–150 °C

Tempo: 12–15 minutos



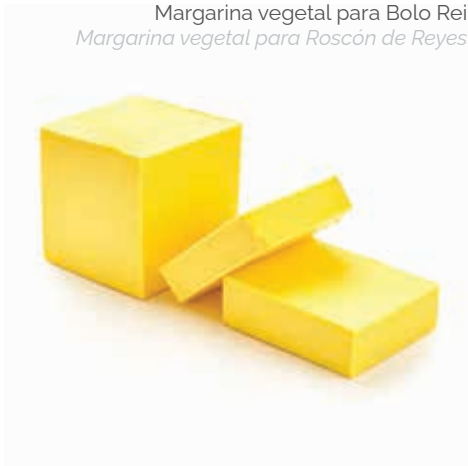


BAK PAST

Margarinas Margarinas

Margarina Bolo Rei

Margarina vegetal para Bolo Rei
Margarina vegetal para Roscón de Reyes



Embalagem: *Envase:* SC. 4x2,5kg

Sabor: ligeiramente aromático, ideal para massas tradicionais
Sabor: ligeramente aromático, ideal para masas tradicionales

Cor: amarelo bolo rei
Color: amarillo roscón de reyes

Textura: plástica, maleável e estável durante a mistura
Textura: plástica, maleable y estable durante la mezcla

Aplicações: massas lêvedas, doces e salgadas
Aplicaciones: masas fermentadas, dulces y saladas

Embalagem: *Envase:* SC. 5x2kg

Sabor: neutro e equilibrado, ideal para realçar o sabor da massa
Sabor: neutro y equilibrado, ideal para realzar el sabor de la masa

Cor: bege claro uniforme
Color: beige claro uniforme

Textura: firme, plástica e resistente à temperatura
Textura: firme, plástica y resistente a la temperatura

Aplicações: croissants, folhados doces e salgados, palmiers, napolitanas e massas laminadas
Aplicaciones: cruasanes, hojaldres dulces y salados, palmeras, napolitanas y masas laminadas

Margarina Folhado

Margarina vegetal para folhados
Margarina vegetal para hojaldre



BAK PAN

Broas

Broas

Broa Classic 50%

Preparado para broa de milho

Preparado para broa de maíz



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e autêntico de broa de milho

Sabor: típico y auténtico de broa de maíz

Cor: amarelo característico com tonalidade rústica

Color: amarillo característico con tono rústico

Textura: densa, húmida e com estrutura artesanal

Textura: densa, húmeda y con estructura artesanal

Preparação: 50% sobre o peso da farinha de milho amarelo

Preparación: 50% sobre el peso de la harina de maíz amarillo

Aplicações: broa de milho, broa rústica, broas enriquecidas

Aplicaciones: broa de maíz, broa rústica, broas enriquecidas

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e aromático, com notas tradicionais de cereais

Sabor: típico y aromático, con notas tradicionales de cereales

Cor: amarelo torrado, com aspeto rústico característico

Color: amarillo tostado, con aspecto rústico característico

Textura: compacta, húmida e de miolo firme

Textura: compacta, húmeda y de miga firme

Preparação: 50% sobre o peso da farinha de milho

Preparación: 50% sobre el peso de la harina de maíz

Aplicações: broa regional, broas rústicas, pães tradicionais, broas enriquecidas

Aplicaciones: broa regional, broas rústicas, panes tradicionales, broas enriquecidas

Broa Regional 50%

Preparado para broa regional

Preparado para broa regional



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e autêntico de broa de milho

Sabor: típico y auténtico de broa de maíz

Cor: tonalidade rústica

Color: tono rústico

Textura: densa, ligeiramente húmida e com aspeto artesanal

Textura: densa, ligeramente húmeda y con aspecto artesanal

Preparação: 50% sobre o peso da farinha de milho branco

Preparación: 50% sobre el peso de la harina de maíz blanco

Aplicações: broa de milho, broa regional, broas rústicas

Aplicaciones: broa de maíz, broa regional, broas rústicas

Broa Milho 50%

Preparado para broa de milho

Preparado para broa de maíz



BAK PAN

Broas

Broas

Broa Lusitana Amarela

Preparado completo para broa de milho amarelo
Preparado completo para broa de maíz amarillo



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e autêntico de broa de milho amarelo
Sabor: típico y auténtico de broa de maíz amarillo

Cor: amarelo intenso, com tonalidade rústica característica
Color: amarillo intenso, con tono rústico característico

Textura: densa, húmida e de aparência artesanal
Textura: densa, húmeda y de apariencia artesanal

Aplicações: broa de milho amarelo, broa rústica, broas regionais
Aplicaciones: broa de maíz amarillo, broa rústica, broas regionales

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e autêntico de broa de milho branco
Sabor: típico y auténtico de broa de maíz blanco

Cor: branco claro, com tonalidade rústica característica
Color: blanco claro, con tono rústico característico

Textura: densa, húmida e de aparência artesanal
Textura: densa, húmeda y de apariencia artesanal

Aplicações: broa de milho branco, broa rústica, broas regionais
Aplicaciones: broa de maíz blanco, broa rústica, broas regionales

Broa Lusitana Branca

Preparado completo para broa de milho branco
Preparado completo para broa de maíz blanco



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: intenso e autêntico de broa de milho escura
Sabor: intenso y auténtico de broa de maíz oscuro

Cor: castanho escuro com tonalidade rústica característica
Color: marrón oscuro con tono rústico característico

Textura: densa, húmida e de aparência artesanal
Textura: densa, húmeda y de apariencia artesanal

Aplicações: broa de milho escura, broa rústica, broas regionais
Aplicaciones: broa de maíz oscuro, broa rústica, broas regionales

Broa Lusitana Escura

Preparado completo para broa de milho escura
Preparado completo para broa de maíz oscuro



BAK PAN

Broas

Broas



Broa Lusitana Minho

Preparado completo para broa de milho
Preparado completo para broa de maíz

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e autêntico de broa de milho
Sabor: típico y autêntico de broa de maíz

Cor: escura característica com tonalidade rústica
Color: oscura característica con tonalidad rústica

Textura: densa, húmida e com estrutura artesanal
Textura: densa, húmeda y con estructura artesanal

Aplicações: broa de milho, broa rústica, broas regionais
Aplicaciones: broa de maíz, broa rústica, broas regionales

BAK PAN

Pães tradicionais

Panes tradicionales



Rústico 50%

Preparado para pão rústico

Preparado para pan rústico



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: típico e aromático de pão rústico

Sabor: típico y aromático de pan rústico

Cor: bege com tonalidade artesanal

Color: beige con tonalidad artesanal

Textura: leve e com estrutura rústica

Textura: ligera y con estructura rústica

Preparação: 50% sobre o peso da farinha

Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão rústico, pães com sementes, pães artesanais

Aplicaciones: pan rústico, panes con semillas, panes artesanales



BAK PAN

Pães tradicionais
Panes tradicionales

Baviera Escuro 50%

Preparado para pão de centeio escuro
Preparado para pan de centeno oscuro



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: intenso e característico de centeio escuro
Sabor: intenso y característico de centeno oscuro

Cor: castanho escuro rústico
Color: intenso y característico de centeno oscuro

Textura: leve com estrutura firme
Textura: ligera con estructura firme

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: ideal para pães de centeio tradicionais ou especiais
Aplicaciones: ideal para panes de centeno tradicionales o especiales

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: intenso e característico de centeio
Sabor: intenso y característico de centeno

Cor: castanho médio, rústico e natural
Color: marrón medio, rústico y natural

Textura: leve com estrutura firme
Textura: ligera con estructura firme

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão de centeio, baviera, pães rústicos
Aplicaciones: pan de centeno, baviera, panes rústicos

Baviera 50%

Preparado para pão de centeio
Preparado para pan de centeno



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: suave, típico de pão de água
Sabor: suave, típico de pan de agua

Cor: bege claro com tonalidade natural
Color: beige claro con tonalidad natural

Textura: macia, húmida e com estrutura leve
Textura: suave, húmeda y con estructura ligera

Preparação: 50% sobre o peso da farinha de trigo
Preparación: 50% sobre el peso de la harina de trigo

Aplicações: pão de água, baguetes, pães rústicos e artesanais
Aplicaciones: pan de agua, baguettes, panes rústicos y artesanales

Pão Água 50%

Preparado para pão de água
Preparado para pan de agua



BAK PAN

Pães especiais
Panes especiales



Bola Aromática

Preparado completo para bola aromática
Preparado completo para bola aromática

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: suave e aromático com especiarias
Sabor: suave y aromático con especias

Cor: bege uniforme
Color: beige uniforme

Textura: macia e húmida
Textura: suave y húmeda

Aplicações: bolas aromáticas, bolas doces, pães enriquecidos e pastelaria tradicional
Aplicaciones: bollos aromáticos, bolas dulces, panes enriquecidos y pasteleria tradicional

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: intenso e frutado, com notas naturais de frutos silvestres
Sabor: intenso y afrutado, con notas naturales de frutos del bosque

Cor: tonalidade avermelhada devido à fruta
Color: tonalidad rojiza debido a la fruta

Textura: macia, húmida e com estrutura consistente
Textura: suave, húmeda y con estructura consistente

Aplicações: pães doces, baguetes, broas rústicas e produtos de padaria enriquecidos
Aplicaciones: panes dulces, baguettes, broas rústicas y productos de panaderia enriquecidos

Frutos Silvestres

Preparado completo para pão com sabor a frutos silvestres

Preparado para pan con sabor a frutos del bosque



BAK PAN

Pães especiais *Panes especiales*

Abóbora 50%

Preparado para pão de abóbora
Preparado para pan de calabaza



Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: característico de abóbora, ligeiramente adocicado
Sabor: característico de calabaza, ligeramente dulce

Cor: amarelo natural com tonalidade rústica
Color: amarillo natural con tonalidad rústica

Textura: fofa, húmida e com estrutura artesanal
Textura: esponjosa, húmeda y con estructura artesanal

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão de abóbora, pães artesanais, pães com sementes
Aplicaciones: pan de calabaza, panes artesanales, panes con semillas

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: ligeiramente adocicado com aroma natural a beterraba
Sabor: ligeramente dulce con aroma natural a remolacha

Cor: vermelho profundo característico da beterraba
Color: rojo intenso característico de la remolacha

Textura: macia, húmida e com estrutura leve
Textura: suave, húmeda y con estructura ligera

Aplicações: pães de beterraba, brioche, croissants e massas lêvedas doces
Aplicaciones: pan de remolacha, brioche, croissants y masas levadas dulces

Beterraba Plus

Preparado para massas lêvedas com beterraba
Preparado para masas levadas con remolacha



Milho e Girassol 50%

Preparado para pão de milho e girassol
Preparado para pan de maíz y girasol



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: suave e ligeiramente doce, com notas de milho e girassol
Sabor: suave y ligeramente dulce, con notas de maíz y girasol

Cor: amarelo dourado com sementes visíveis de girassol
Color: amarillo dorado con semillas visibles de girasol

Textura: macia, húmida e com estrutura rústica
Textura: suave, húmeda y con estructura rústica

Aplicações: pães rústicos, baguettes e pães enriquecidos
Aplicaciones: panes rústicos, baguettes y panes enriquecidos

BAK PAN

Pães especiais
Panes especiales

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Sabor: leve, neutro, ideal para personalização
Sabor: suave, neutro, ideal para personalizar

Cor: preta intensa e uniforme
Color: negra intensa y uniforme

Textura: macia e leve
Textura: suave y ligera

Aplicações: pães especiais, pães de hambúrguer e cachorro
Aplicaciones: Panes especiales, panes de hamburguesa y hot dog

Carvão Vegetal

Preparado completo para massas lêvedas de coloração escura
Preparado completo para masas leudadas de coloración oscura



BAK PAN

Pães especiais *Panes especiales*

Multicereais 50%

Preparado para pão multicereais
Preparado para pan multicereales



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: sabor típico de cereais variados, rico e aromático
Sabor: sabor típico de cereales variados, rico y aromático

Cor: castanho claro com grãos visíveis
Color: marrón claro con granos visibles

Textura: fofa, húmida e com estrutura consistente
Textura: esponjosa, húmeda y con estructura consistente

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pães multicereais, pães enriquecidos e produtos de padaria saudável
Aplicaciones: panes multicereales, panes enriquecidos y productos de panadería saludable

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: sabor típico de alfarroba e ligeiramente adocicado
Sabor: sabor típico de algarroba y ligeramente dulce

Cor: castanho escuro natural
Color: marrón oscuro natural

Textura: fofa, húmida
Textura: esponjosa, húmeda

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão de alfarroba, pães rústicos, pães enriquecidos, padaria saudável
Aplicaciones: pan de algarroba, panes rústicos, panes enriquecidos, panadería saludable

Pão Alfarroba

Preparado para pão de alfarroba
Preparado para pan de algarroba



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: sabor suave e adocicado, característico da batata
Sabor: sabor suave y dulce, característico de la patata

Cor: bege claro a dourado
Color: beige claro a dorado

Textura: macia, húmida
Textura: suave, húmeda

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão de batata, pães rústicos, pães enriquecidos, padaria variada
Aplicaciones: pan de patata, panes rústicos, panes enriquecidos, panadería variada

Pão de Batata 50%

Preparado para pão de batata
Preparado para pan de patata



BAK PAN

Pães de miga fofa
Panes de miga suave



Molde IN 50%

Preparado para pão de forma, hambúrguer e cachorro
Preparado para pan de molde, hamburguesa y perrito

Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: neutro e suave, ideal para personalização
Sabor: neutro y suave, ideal para personalizar

Cor: creme claro uniforme
Color: crema claro uniforme

Textura: fofo e leve
Textura: esponjoso y ligero

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão de forma, hambúrgueres, cachorros,
massas levedas suaves
*Aplicaciones: pan de molde, hamburguesas, perritos,
masas leudadas suaves*



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Sabor: neutro e suave, ideal para personalização
Sabor: neutro y suave, ideal para personalizar

Cor: creme claro uniforme
Color: crema claro uniforme

Textura: fofo e leve e duradoura
Textura: esponjoso, ligero y duradero

Preparação: 50% sobre o peso da farinha
Preparación: 50% sobre el peso de la harina

Aplicações: pão de forma, hambúrgueres, cachorros
com mais durabilidade
*Aplicaciones: pan de molde, hamburguesas y hot dogs
con mayor durabilidad*

Molde Artesano 50%

Preparado para pão de forma, cachorro e hambúrguer
Preparado para pan de molde, perrito y hamburguesa

BAK PAN

Melhorantes

Mojoradores

Improver Cold

Melhorante para massas de frio & congelação

Mejorante para masas frías & congelación



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Tecnologia: ideal para retardação prolongada e congelação

Tecnología: Ideal para retardación prolongada y congelación

Desempenho: excelente tolerância durante todo o processo

Rendimiento: excelente tolerancia durante todo el proceso

Textura: volume, miga suave e uniforme, côdea crocante

Textura: volumen, miga suave y uniforme, corteza crujiente

Dosagem: *Dosificación:*

1,0% - 24 h

1,2% - 36 h

Embalagem: *Envase:* SC. 5kg

Desempenho: excelente tolerância e consistência da massa

Rendimiento: excelente tolerancia y consistencia de la masa

Textura: volume, miga suave e uniforme, côdea dourada

Textura: volumen, miga suave y uniforme, corteza dorada

Dosagem: *Dosificación:*

0,5% - 12 h

0,8% - 18 h

Improver 0,5%

Melhorante para massas diretas e de frio curto

Mejorante para masas directas y de frío corto



Embalagem: *Envase:* SC. 15kg

Desempenho: excelente tolerância durante todo o processo

Rendimiento: excelente tolerancia durante todo el proceso

Textura: volume, miga suave e leve, côdea dourada

Textura: volumen, miga suave y ligera, corteza dorada

Compatibilidade: processos diretos e massas de frio até 12h

Compatibilidad: procesos directos y masas de frío hasta 12h

Improver One

Melhorante de alto desempenho para panificação

Mejorante de alto rendimiento para panadería





Farinhas
Harinas



MOAGEM

Farinhas

Harinas



Farinha de Centeio

Harina de Centeno

Produto resultante da moenda de grãos de centeio maduros, são, não germinados e isentos de impurezas

Producto resultante de la molienda de granos de centeno maduros, sanos, no germinados y exentos de impurezas

Embalagem: *Envase:* SC. 25kg

Tipo: 170 | 130 | 85 | 70

Tipo: 170 | 130 | 85 | 70

Sabor: intenso e característico a centeio

Sabor: intenso y característico a centeno

Cor: castanho escuro característico

Color: marrón oscuro característico

Aplicações: pão de centeio, pão rústico, pão de mistura, broas e especialidades de panificação

Aplicaciones: pan de centeno, pan rústico, pan de mezcla, broas y especialidades de panificación

MOAGEM

Farinhas

Harinas



Farinha de Arroz

Harina de Arroz

Produto resultante da moenda de grãos inteiros ou trincas
branqueadas de arroz

*Producto resultante de la molienda de granos enteros o
fracciones blanqueadas de arroz*

Embalagem: *Envase:* SC. 25kg

Sabor: neutro

Sabor: neutro

Granulometria: fina

Granulometria: fina

Cor: castanho escuro característico

Color: marrón oscuro característico

Aplicações: pastelaria, panificação sem glúten, massas, bolos,
biscoitos, cremes e espessantes

Aplicaciones: pastelería, panificación sin gluten, masas, bizcochos, galletas, cremas y espesantes

MOAGEM

Farinhas

Harinas



Farinha de Milho Branco

Harina de Maíz Blanco

Produto resultante da moenda de grãos de milho branco, maduros, são, não germinados e isentos de impurezas

Producto resultante de la molienda de granos de maíz blanco, maduros, sanos, no germinados y exentos de impurezas

Embalagem: *Envase:* SC. 25kg

Tipo: 175 | 100

Tipo: 175 | 100

Sabor: característico a milho

Sabor: característico a maíz

Cor: branca

Color: blanca

Aplicações: panificação tradicional, broas de milho, papas, bolos rústicos e especialidades regionais

Aplicaciones: panificación tradicional, broas de maíz, papillas, bizcochos rústicos y especialidades regionales

MOAGEM

Farinhas

Harinas



Farinha de Milho Amarelo

Harina de Maíz Amarillo

Produto resultante da moenda de grãos de milho amarelo, maduros, sãos, não germinados e isentos de impurezas

Producto resultante de la molienda de granos de maíz amarillo, maduros, sanos, no germinados y exentos de impurezas

Embalagem: *Envase:* SC. 25kg

Tipo: 175 | 100

Tipo: 175 | 100

Sabor: característico a milho

Sabor: característico a maíz

Cor: amarela

Color: amarilla

Aplicações: panificação tradicional, broas de milho, papas, bolos rústicos e especialidades regionais

Aplicaciones: panificación tradicional, broas de maíz, papillas, bizcochos rústicos y especialidades regionales

A chef in a white uniform and blue apron is looking at a tablet in a bakery. In the background, another chef is working at a table. The foreground shows a wooden table with a large metal bowl, a small bowl of white powder, and a tray of dough balls.

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