



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.



Vicolato

A Vicolato é uma marca especializada no fornecimento de recheios e coberturas de chocolate, criada a pensar nas exigências do setor da pastelaria e panificação.

Com um compromisso inabalável com a qualidade e a inovação, cada produto Vicolato nasce de um rigoroso processo de desenvolvimento, onde tradição e tecnologia se unem para garantir resultados consistentes e surpreendentes.

Desde os cremes de textura suave e sabor intenso, ideais para recheios e coberturas, até às gotas de chocolate com diferentes perfis de fusão, todos os ingredientes são cuidadosamente selecionados para proporcionar uma experiência sensorial única e elevar o padrão de qualquer criação profissional.

A Vicolato não é apenas fornecedora de ingredientes — é parceira de quem transforma a paixão em arte. Inspiramos confiança, consistência e criatividade em cada receita.

Vicolato es una marca especializada en el suministro de rellenos y coberturas de chocolate, creada pensando en las exigencias del sector de la pastelería y panadería.

Con un compromiso inquebrantable con la calidad y la innovación, cada producto Vicolato nace de un riguroso proceso de desarrollo, donde la tradición y la tecnología se unen para garantizar resultados consistentes y sorprendentes.

Desde cremas de textura suave y sabor intenso, ideales para rellenos y coberturas, hasta gotas de chocolate con distintos perfiles de fusión, todos los ingredientes son cuidadosamente seleccionados para ofrecer una experiencia sensorial única y elevar el nivel de cualquier creación profesional.

Vicolato no es solo un proveedor de ingredientes: es un socio de quienes transforman la pasión en arte. Inspiramos confianza, consistencia y creatividad en cada receta.

Vigifruit

A Vigifruit é uma marca especializada no fornecimento de brilhos, recheios de frutas e recheios à base de água, desenvolvidos para responder às exigências das pastelarias, padarias e indústrias do setor alimentar.

Valorizamos a autenticidade e a frescura em cada produto, utilizando ingredientes naturais que realçam o sabor verdadeiro da fruta. Os nossos brilhos conferem um acabamento brilhante e atrativo às suas criações, enquanto os recheios tanto de fruta como à base de água oferecem versatilidade, cor e sabor intenso, adaptando-se a múltiplas aplicações, desde tartes e bolos até produtos industriais de grande escala.

Na Vigifruit, acreditamos que os melhores resultados começam com os melhores ingredientes. Por isso, aliamos conhecimento técnico e paixão para criar soluções que elevam a qualidade e o aspeto das suas receitas, tornando cada criação mais irresistível.

Vigifruit es una marca especializada en el suministro de brillos, rellenos de frutas y rellenos a base de agua, desarrollados para responder a las exigencias de pastelerías, panaderías e industrias del sector alimentario.

Valoramos la autenticidad y la frescura en cada producto, utilizando ingredientes naturales que realzan el verdadero sabor de la fruta. Nuestros brillos aportan un acabado brillante y atractivo a sus creaciones, mientras que los rellenos tanto de fruta como a base de agua ofrecen versatilidad, color y sabor intenso, adaptándose a múltiples aplicaciones, desde tartas y pasteles hasta productos industriales a gran escala.

En Vigifruit, creemos que los mejores resultados comienzan con los mejores ingredientes. Por eso, unimos conocimiento técnico y pasión para crear soluciones que elevan la calidad y el aspecto de sus recetas, haciendo que cada creación sea aún más irresistible.



Vicolato

Pastilha e recheios de chocolate
Pastilla y rellenos de chocolate





COVER DROP

Chocolate de cobrir

Chocolate de cobertura

Brown

Sucedâneo de chocolate
Sucedáneo de chocolate



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* Cx. 10kg

Sabor: chocolate suave com notas lácteas
Sabor: chocolate suave con notas lácteas

Cor: castanho
Color: marrón

Cacau: 14%
Cacao: 14%

Processo: aquecer a 45–50°C; aplicar a 40–45°C
Proceso: calentar a 45–50°C; aplicar a 40–45°C

Cuidados: evitar contacto com humidade e farinhas
Precauciones: evitar contacto con humedad y harinas

Aplicação: cobertura, banho e decoração
Aplicación: cobertura, baño y decoración

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, semifrios, produtos de pastelaria,
banhos e finalização
Bizcochos, tartas, semifrios, productos de pastelería, baños y acabado

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* Cx. 10kg

Sabor: sabor intenso a chocolate e ligeiramente amargo
Sabor: sabor intenso a chocolate y ligeramente amargo

Cor: castanho escuro
Color: marrón oscuro

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

Processo: aquecer a 45–50°C; aplicar a 40–45°C
Proceso: calentar a 45–50°C; aplicar a 40–45°C

Cuidados: evitar contacto com humidade e farinhas
Precauciones: evitar contacto con humedad y harinas

Aplicação: cobertura, banho e decoração
Aplicación: cobertura, baño y decoración

Aplicações *Aplicaciones*

Perfeito para coberturas intensas, semifrios,
sobremesas modernas
Perfecto para coberturas intensas, semifrios, postres modernos

Dark

Sucedâneo de chocolate escuro
Sucedáneo de chocolate negro



FILL CREAM

Chocolate de forno
Chocolate de horno

Novidade



Choco Forno Pistachio

Recheio de pistáchio para forno
Relleno de pistacho para horno

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: pistáchio torrado com notas lácteas
Sabor: pistacho tostado con notas lácteas

Cor: verde pistáchio homogêneo
Color: verde pistacho homogéneo

Textura: cremosa e fácil de aplicar
Textura: cremosa y de fácil aplicación

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Resistência: alta
Resistencia: alta

Estabilidade: estável ao forno
Estabilidad: estable al horno

Aplicações *Aplicaciones*

Croissants, tartes de forno, bolos e brioches
Croissants, tartas de horno, pasteles y brioches



FILL CREAM

Chocolate de forno

Chocolate de horno

Choco Forno

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



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5 | 13 | 24kg

Sabor: chocolate intenso com notas de avelã
Sabor: chocolate intenso con notas de avellana

Cor: castanho médio uniforme
Color: marrón medio uniforme

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Resistência: alta
Resistencia: alta

Estabilidade: estável ao forno
Estabilidad: estable al horno

Aplicações *Aplicaciones*

Croissants, tartes de forno, bolos e brioches
Croissants, tartas de horno, pasteles y brioches

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: leite com notas de avelã torrada
Sabor: leche con notas de avellana tostada

Cor: bege claro uniforme
Color: beige claro uniforme

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Resistência: alta
Resistencia: alta

Estabilidade: estável ao forno
Estabilidad: estable al horno

Aplicações *Aplicaciones*

Croissants, tartes de forno, bolos e brioches
Croissants, tartas de horno, pasteles y brioches

Choco Forno Gianduia White

Recheio de leite e avelã para forno
Relleno de leche y avellana para horno

Novidade



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Kataifi




**PREMIUM
QUALITY**

Pistachio Kataifi

Recheio de pistáchio estilo Dubai
Relleno de pistacho estilo Dubái

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: pistáchio intenso com notas orientais tipo Dubai
Sabor: pistacho intenso con notas orientales tipo Dubái

Cor: verde pistáchio dourado
Color: verde pistacho dorado

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais
Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Kataifi

Novidade

Red Fruits Kataifi

Recheio de frutos vermelhos com kataifi
Relleno de frutos rojos con kataifi



Características Técnicas Características Técnicas

Embalagem: Envase: BL. 5kg

Sabor: frutos vermelhos com notas de framboesa e morango
Sabor: frutos rojos con notas de frambuesa y fresa

Cor: vermelho rosado natural
Color: rojo rosado natural

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações Aplicaciones

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais
Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales

Características Técnicas Características Técnicas

Embalagem: Envase: BL. 5kg

Sabor: gianduia intenso com notas de avelã torrada
Sabor: gianduia intenso con notas de avellana tostada

Cor: castanho
Color: marrón

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações Aplicaciones

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais
Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales

Gianduia Kataifi

Recheio de avelã com kataifi
Relleno de avellana con kataifi



Novidade

Gianduia White Kataifi

Recheio de leite e avelã
Relleno de leche y avellana



Novidade

Características Técnicas Características Técnicas

Embalagem: Envase: BL. 5kg

Sabor: leite com notas de avelã torrada
Sabor: leche con notas de avellana tostada

Cor: bege claro uniforme
Color: beige claro uniforme

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações Aplicaciones

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais
Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales

FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Kataifi

Salted Caramel Kataifi

Recheio de caramelo salgado com kataifi
Relleno de caramelo salado con kataifi



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: caramelo salgado intenso com notas torradas
Sabor: caramelo salado intenso con notas tostadas

Cor: caramelo dourado
Color: caramelo dorado

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais
Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: bolacha com notas de canela e especiarias
Sabor: galleta con notas de canela y especias

Cor: castanho dourado
Color: marrón dorado

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais
Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales

Spice Biscuit Kataifi

Recheio de bolacha de especiarias com kataifi
Relleno de galleta de especias con kataifi



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Clássicos

Choco Dark

Recheio de chocolate negro
Relleno de chocolate negro



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: chocolate intenso
Sabor: chocolate intenso

Cor: castanho escuro
Color: marrón oscuro

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Recheios e coberturas de bolos e pasteis
Rellenos y coberturas de pasteles y tartas

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: chocolate de leite, doce e suave
Sabor: chocolate con leche, dulce y suave

Cor: castanho claro
Color: marrón claro

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Recheios e coberturas de bolos e pasteis
Rellenos y coberturas de pasteles y tartas

Choco Milk

Recheio de chocolate de leite
Relleno de chocolate con leche



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Especiais



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Especiais



Pistachio

Recheio de pistáchio
Relleno de pistacho



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL 5kg

Sabor: pistachio intenso e torrado
Sabor: pistacho intenso y tostado

Cor: verde claro com nuances naturais
Color: verde claro con matices naturales

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Pastelaria oriental, tartes, doces folhados, sobremesas premium, croissants especiais

Pastelería oriental, tartas, dulces hojaldrados, postres premium, croissants especiales

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL 5kg

Sabor: chocolate de leite
Sabor: chocolate con leche

Cor: castanho claro
Color: marrón claro

Textura: crocante
Textura: crujiente

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, sobremesas crocantes
Tartas, postres crujientes

CHOCO MILK CRISPY

Recheio de chocolate crocante
Relleno de chocolate crujiente



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Especiais

Coffee

Recheio de café
Relleno de café



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: café intenso
Sabor: café intenso

Cor: castanho
Color: marrón

Textura: cremosa e homogênea
Textura: cremosa y homogénea

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos de café, tartes, sobremesas cremosas, massas laminadas e pasteleria gourmet
Tartas de café, postres cremosos, masas laminadas y pasteleria gourmet

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: amêndoa torrada
Sabor: almendra tostada

Cor: bege
Color: beige

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Tartes de amêndoa, croissants especiais, bolos tradicionais, sobremesas cremosas
Tartas de almendra, croissants especiales, pasteleria tradicional y postres cremosos

Roasted Almond

Recheio de amêndoa torrada
Relleno de almendra tostada



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: frutos vermelhos com notas de framboesa e morango
Sabor: frutos rojos con notas de frambuesa y fresa

Cor: rosa natural
Color: rosa natural

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, sobremesas cremosas, croissants e massas laminadas com recheio de frutos vermelhos
Tartas, postres cremosos, croissants y masas laminadas con relleno de frutos rojos

Red Fruits

Recheio de frutos vermelhos
Relleno de frutos rojos



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Especiais

Salted Caramel

Recheio de caramelo salgado
Relleno de caramelo salado



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL 5kg

Sabor: caramelo com notas salgadas
Sabor: caramelo salado, equilibrado y cremoso

Cor: caramelo dourado
Color: caramelo dorado

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, sobremesas cremosas, croissants e doces laminados
Tartas, postres cremosos, croissants y dulces laminados

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL 5kg

Sabor: caramelo com notas salgadas
Sabor: caramelo salado con trozos crujientes

Cor: caramelo dourado com inclusões mais escuras
Color: caramelo dorado con inclusiones más oscuras

Textura: cremosa com pedaços crocantes de caramelo
Textura: cremosa con trozos crujientes de caramelo

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, sobremesas cremosas, croissants e massas laminadas com caramelo crocante
Tartas, postres cremosos, croissants y masas laminadas con caramelo crujiente

Salted Caramel Crunchy

Recheio de caramelo salgado com pedaços crocantes
Relleno de caramelo salado con trozos crujientes



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL 5kg

Sabor: bolacha tipo speculoos, com notas de canela e especiarias
Sabor: galleta tipo speculoos, con notas de canela y especias

Cor: castanho dourado
Color: marron dorado

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, sobremesas cremosas, croissants e massas laminadas com recheio de bolacha
Tartas, postres cremosos, croissants y masas laminadas con relleno de galleta

Spice Biscuit

Recheio de bolacha tipo speculoos
Relleno de galleta tipo speculoos



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Gianduia



Gianduia Inject Industry

Recheio de chocolate de injectar
Relleno de chocolate para rellenar

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 13kg

Sabor: chocolate, doce e cremoso
Sabor: chocolate, dulce y cremoso

Cor: castanho
Color: marron

Textura: extra macia
Textura: extra suave

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Para maquinas de injectar, churros, bolas de berlim, croissants.
Tartas, bolleria, croissants, masas laminadas, postres y aplicaciones de chocolate



FILL CREAM

Chocolate para rechear
Chocolate para rellenar

Gianduia

Gianduia

Recheio de cacau e avelã
Relleno de cacao y avellana



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5kg

Sabor: chocolate e avelã tipo nutella
Sabor: chocolate y avellana tipo nutella

Cor: castanho médio uniforme
Color: marrón medio uniforme

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, croissants, sobremesas cremosas e massas laminadas com recheio de cacau e avelã
Tartas, croissants, postres cremosos y masas laminadas con relleno de cacao y avellana

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 13kg

Sabor: chocolate e avelã
Sabor: chocolate y avellana

Cor: castanho médio uniforme
Color: marrón medio uniforme

Textura: cremosa e macia, ideal para barrar
Textura: cremosa y suave, ideal para untar

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos e tortas recheadas ou barradas
Bizcochos y tartas rellenas o untadas

Gianduia Inject

Recheio para injetar de cacau com sabor a avelã
Relleno para inyectar de cacao con sabor a avellana



Gianduia White

Recheio de leite e avelã
Relleno de leche y avellana



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 5 | 24kg

Sabor: chocolate branco com avelã torrada tipo Kinder Bueno
Sabor: Chocolate blanco con avellana tostada tipo Kinder Bueno

Cor: bege
Color: beige

Textura: cremosa
Textura: cremosa

Aplicação: direta à temperatura ambiente
Aplicación: directa a temperatura ambiente

Estabilidade: temperatura ambiente e refrigeradas
Estabilidad: temperatura ambiente y refrigeradas

Aplicações *Aplicaciones*

Bolos, tartes, croissants, sobremesas cremosas e doces laminados com recheio de avelã e leite
Tartas, croissants, postres cremosos y dulces laminados con relleno de avellana y leche



ViGifruit

Brilhos e recheios de fruta
Brillos y rellenos de fruta



COVER GLOW

Brilhos
Brillos

Chocolate

Brilho de chocolate extra brilhante
Brillo de chocolate extra brillante


**PREMIUM
QUALITY**



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 3.5kg

Sabor: morango fresco e doce
Sabor: fresa fresca y dulce

Cor: vermelho brilhante
Color: rojo brillante

Textura: fluida, espelhada e estável
Textura: fluida, espejada y estable

Aplicação: direta sobre produtos frios
Aplicación: directa sobre productos frios

Resistência: elevada, mantém brilho e estrutura
Resistencia: elevada, mantiene brillo y estructura

Estabilidade: resistente ao congelamento até -20°C
Estabilidad: resistente a la congelación hasta -20°C

Aplicações *Aplicaciones*

Coberturas espelhadas, bolos mousse, semifrios, sobremesas geladas, tartes premium e pastelaria moderna
Coberturas espejadas, tartas mousse, semifrios, postres congelados, tartas premium y pasteleria moderna

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 3.5kg

Sabor: cacau intenso
Sabor: cacao intenso

Cor: castanho escuro brilhante
Color: marrón oscuro brillante

Textura: fluida, espelhada e estável
Textura: fluida, brillante y estable

Aplicação: direta sobre produtos frios
Aplicación: directa sobre productos frios

Resistência: elevada, mantém brilho e estrutura
Resistencia: elevada, mantiene brillo y estructura

Estabilidade: resistente ao congelamento até -20°C
Estabilidad: resistente a la congelación hasta -20°C

Aplicações *Aplicaciones*

Coberturas espelhadas, bolos mousse, semifrios, sobremesas geladas, tartes premium e pastelaria moderna
Coberturas espejadas, tartas mousse, semifrios, postres congelados, tartas premium y pasteleria moderna

Strawberry

Brilho com sabor a morango
Brillo con sabor a fresa



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: *Envase:* BL. 6kg

Sabor: neutro
Sabor: neutro

Cor: transparente
Color: transparente

Textura: gel fluido, brilhante e homogêneo
Textura: gel fluido, brillante y homogéneo

Aplicação: direta sobre produtos
Aplicación: directa sobre productos frios

Resistência: elevada, mantém brilho e estrutura
Resistencia: elevada, mantiene brillo y estructura

Estabilidade: resistente ao congelamento até -20°C
Estabilidad: resistente a la congelación hasta -20°C

Aplicações *Aplicaciones*

Fruta fresca, tartes, semifrios, sobremesas frias, pastelaria moderna, acabamentos espelhados transparentes
Fruta fresca, tartas, semifrios, postres frios, pasteleria moderna, acabados espejados transparentes

Neutral

Brilho a frio
Brillo en frío



FILL CREAM

Recheios de fruta
Rellenos de fruta

Fruta

Apple Pieces

Recheio de maçã com pedaços
Relleno de manzana con trozos


**PREMIUM
QUALITY**

70%
Maçã
Manzana



Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: Envase: BL. 5kg

Sabor: maçã fresca, ligeiramente doce e natural
Sabor: manzana fresca, ligeramente dulce y natural

Cor: dourado claro
Color: dorado claro

Textura: cremosa com cubos de maçã
Textura: cremosa con cubos de manzana

Aplicação: direta, antes ou depois da cozedura
Aplicación: directa; antes o después de la cocción

Resistência: elevada, ideal para forno e congelamento
Resistencia: elevada, ideal para horno y congelación

Aplicações *Aplicaciones*

Tartes de maçã, folhados, bolas de berlim, troncos, strudels, croissants recheados, sobremesas pós-forno
Tartas de manzana, hojaldres, berlinesas, troncos, strudels, croissants rellenos, postres después del horno

Características Técnicas *Características Técnicas*

Embalagem: Envase: BL. 6kg

Sabor: maracujá intenso, tropical, fresco e levemente ácido
Sabor: maracuya intenso, tropical, fresco y ligeramente ácido

Cor: laranja vibrante
Color: naranja vibrante

Textura: cremosa com sementes visíveis
Textura: cremosa con semillas visibles

Aplicação: direta, ideal para forno e congelação
Aplicación: directa, ideal para horno y congelación

Resistência: elevada, mantém sabor e estrutura após cozedura
Resistencia: elevada, mantiene sabor y estructura tras la cocción

Aplicações *Aplicaciones*

Tartes tropicais, semifrios, bolas de berlim, recheios pós-forno, mousses, sobremesas geladas, croissants especiais
Tartas tropicales, semifrios, berlinas, rellenos post-horno, mousses, postres helados, croissants especiales

Passion Fruit

Recheio de maracujá com sementes
Relleno de maracuyá con semillas

15%
Fruta
Fruta



FILL CREAM

Recheios de fruta
Rellenos de fruta

Fruta

Raspberry

Recheio de framboesa com sementes
Relleno de frambuesa con semillas



Características Técnicas Características Técnicas

Embalagem: Envase: BL. 3,5kg

Sabor: framboesa fresca, levemente ácida, com sementes
Sabor: frambuesa fresca, ligeramente ácida, con semillas

Cor: vermelho intenso
Color: rojo intenso

Textura: cremosa com sementes visíveis
Textura: cremosa, con semillas visibles

Aplicação: direta
Aplicación: directa

Resistência: elevada, mantém brilho e estrutura
Resistencia: elevada, mantiene brillo y estructura

Aplicações Aplicaciones

Cobertura de bolos, sobremesas premium, produtos verticais, croissants especiais
Cobertura de pasteles, postres premium, productos verticales, croissants especiales

Características Técnicas Características Técnicas

Embalagem: Envase: BL. 3,5kg

Sabor: morango natural e intenso
Sabor: fresa natural e intenso, con trozos

Cor: vermelho vivo
Color: rojo vivo

Textura: cremosa e macia, fácil de espalhar
Textura: cremosa y suave, fácil de extender

Aplicação: pronta a usar antes ou depois da cozedura
Aplicación: lista para usar antes o despues de la cocción

Resistência: elevada, mantém brilho e estrutura
Resistencia: elevada, mantiene sabor y textura tras la cocción

Aplicações Aplicaciones

Recheios de bolos, sobremesas, croissants e tartes
Rellenos de pasteles, postres, croissants y tartas

Strawberry Pieces

Recheio de morango com pedaços
Relleno de fresa con trozos



Forest Fruit Pieces

Recheio de frutos silvestres
Relleno de frutos del bosque



Características Técnicas Características Técnicas

Embalagem: Envase: BL. 3,5kg

Sabor: frutos silvestres naturais, sabor intenso e frutado
Sabor: frutos del bosque naturales, sabor intenso y afrutado

Cor: vermelho arroxeadado vivo
Color: rojo violáceo vivo

Textura: cremosa e macia, fácil de espalhar
Textura: cremosa y suave, fácil de extender

Aplicação: pronta a usar antes ou depois do cozimento
Aplicación: lista para usar antes o despues de la cocción

Resistência: elevada, mantém brilho e estrutura
Resistencia: elevada, mantiene brillo y estructura

Aplicações Aplicaciones

Recheios de bolos, sobremesas, croissants e tartes
Rellenos de pasteles, postres, croissants y tartas

ViGelato

Gelados soft
Helados soft



SOFT

Gelados soft *Helados soft*

Nata

Preparado para gelado soft sabor nata
Preparado para helado soft sabor nata



Embalagem: *Envase:* SC. 10 x 1kg

Sabor: baunilha suave, aromática e equilibrada
Sabor: vainilla suave, aromática y equilibrada

Cor: creme claro uniforme
Color: crema claro uniforme

Textura: cremosa, lisa e estável
Textura: cremosa, lisa y estable

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de baunilha, bases para sabores personalizados, sobremesas geladas
helado soft de vainilla, bases para sabores personalizados, postres helados

Embalagem: *Envase:* SC. 10 x 1kg

Sabor: nata suave e equilibrada
Sabor: nata suave y equilibrada

Cor: branco creme uniforme
Color: blanco crema uniforme

Textura: cremosa, lisa e estável
Textura: cremosa, lisa y estable

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de nata, bases para sabores personalizados, sobremesas geladas
Aplicaciones: helado soft de nata, bases para sabores personalizados, postres helados

Baunilha

Preparado para gelado soft sabor baunilha
Preparado para helado soft sabor vainilla



Embalagem: *Envase:* SC. 10 x 1kg

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

Cor: castanho
Color: marrón

Textura: cremosa, lisa e estável
Textura: cremosa, lisa y estable

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de chocolate, sobremesas geladas, bases para variações de sabor
Aplicaciones: helado soft de chocolate, postres helados, bases para variaciones de sabor

Chocolate

Preparado para gelado soft sabor chocolate
Preparado para helado soft sabor chocolate



SOFT

Gelados soft
Helados soft

Laranja

Preparado para gelado soft sabor laranja
Preparado para helado soft sabor naranja



Embalagem: *Envase:* SC, 10 x 1kg

Sabor: laranja fresca e aromática, com perfil cítrico equilibrado
Sabor: naranja fresca y aromática, con perfil cítrico equilibrado

Cor: laranja claro característico
Color: naranja claro característico

Textura: cremosa, lisa e estável
Textura: cremosa, lisa y estable

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de laranja, sobremesas geladas, combinações refrescantes de verão
Aplicaciones: helado soft de naranja, postres helados, combinaciones refrescantes de verano



SOFT

Gelados soft *Helados soft*

Morango

Preparado para gelado soft sabor morango
Preparado para helado soft sabor fresa



Embalagem: *Envase:* SC. 10 x 1kg

Sabor: morango doce e frutado, sabor natural e equilibrado
Sabor: fresa dulce y afrutada, sabor natural y equilibrado

Cor: vermelho rosado característico
Color: rojo rosado característico

Textura: cremosa, suave e estável
Textura: cremosa, suave y estable

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de morango, taças geladas, sobremesas e milkshakes
Aplicaciones: helado soft de fresa, copas heladas, postres y batidos

Embalagem: *Envase:* SC. 10 x 1kg

Sabor: doce, frutado e intenso, típico de pastilha azul
Sabor: dulce, afrutado e intenso, típico de chicle azul

Cor: azul vibrante
Color: azul vibrante

Textura: cremosa, densa e estável
Textura: cremosa, densa y estable

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de pastilha azul, sobremesas geladas, taças e milkshakes
Aplicaciones: helado soft de chicle azul, postres helados, copas y batidos

Pastilha Azul

Preparado para gelado soft sabor pastilha azul
Preparado para helado soft sabor chicle azul



SOFT

Gelados soft
Helados soft



Pistachio

Preparado para gelado soft sabor pistachio
Preparado para helado soft sabor pistacho

Embalagem: Envase: SC. 10 x 1kg

Sabor: intenso, cremoso e aromático a pistachio
Sabor: intenso, cremoso y aromático a pistacho

Cor: verde suave, natural
Color: verde suave, natural

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

Preparação: misturar 1kg de produto com 5L de leite
Preparación: mezclar 1kg de producto con 5L de leche

Aplicações: gelado soft de pistachio, sobremesas
geladas, taças e milkshakes
*Aplicaciones: helado soft de pistacho, postres helados, copas y
batidos para variaciones de sabor*

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 flour, a metal bowl, 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