BakeArt
baking with creativity
CATÁLOGO

CERGOLD®
INDÚSTRIAS

CERGOLD

Na Cergold Indústrias, Lda. estamos vocacionados para desenvolver atividade na área industrial e comercial do setor alimentar. Fazemo-lo, focados no objetivo de criar valor sustentado a longo prazo para os nossos colaboradores, parceiros de negócio e, também, para os nossos clientes.

Dotada de moderna tecnologia e dispondo de amplas e adequadas instalações, a nossa empresa tem como um dos seus principais focos, a obtenção dos mais elevados níveis de qualidade em todas as fases do seu processo produtivo e logístico, como garante da obtenção da melhor qualidade dos produtos que colocamos no mercado.

Investigação, desenvolvimento e um amplo domínio de tecnologias mais eficientes, são parte integrante do dia a dia do processo produtivo, permitindo a criação de produtos e soluções que melhor se adaptam às múltiplas necessidades e solicitações dos diferentes mercados.

Respostas específicas aos diferentes processos produtivos desses mercados, uma relação qualidade/preço marcadamente evidente e o desenvolvimento de produtos tendencialmente mais naturais, são prioridades para o nosso trabalho.

Um pouco sobre Nós

Ode ao Pão
(...)
Pão, que fácil e que profundo tu és: no tabuleiro branco da padaria estendem-se as tuas filas como utensílios, pratos ou papéis,
(...)
Todos os seres terão direito à terra e à vida, e assim será o pão de amanhã, o pão de cada boca, sagrado, consagrado, porque será o produto da mais longa e dura luta humana.

Não tem asas a vitória terrestre: tem pão sobre os seus ombros, e voa corajosa libertando a terra como uma padeira levada pelo vento.

— Pablo Neruda

in Museu do Pão, Seia, Portugal

BakeArt
baking with creativity

BAKEART

Na BakeArt, o principal objetivo é dar respostas ao mercado com uma oferta de produtos de elevada qualidade. Servimos clientes provenientes de diferentes áreas de actividade, seja no canal artesanal, industrial, retalho ou Horeca, oferecendo respostas diferenciadas, através de um portefólio o mais vasto e completo possível.

Por isso, na BakeArt, somos cada vez mais uma referência e uma marca global que oferece aos clientes e parceiros, um conjunto de soluções adaptadas ao seu negócio. Dispomos de um conjunto de formulações que primam pela elevada qualidade e inovação, sendo adaptadas às solicitações do mercado pelos melhores profissionais de I&D (Investigação e Desenvolvimento).

Investigação & Desenvolvimento

- MELHORIA CONTÍNUA
- GARANTIA DE QUALIDADE
- DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PROJETOS

QUALIDADE E DESENVOLVIMENTO

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

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

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

Todas as instalações da Cergold Indústrias, Lda., onde desenvolvemos o nosso trabalho, estão certificadas por "Sistemas de Gestão da Qualidade" e NP EN ISO 22000 "Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar".

Loja Online

DESCONTOS EXCLUSIVOS

•

MAIS RÁPIDO, PRÁTICO E EFICAZ

•

DESCUBRA TODA A GAMA DE PRODUTOS

•

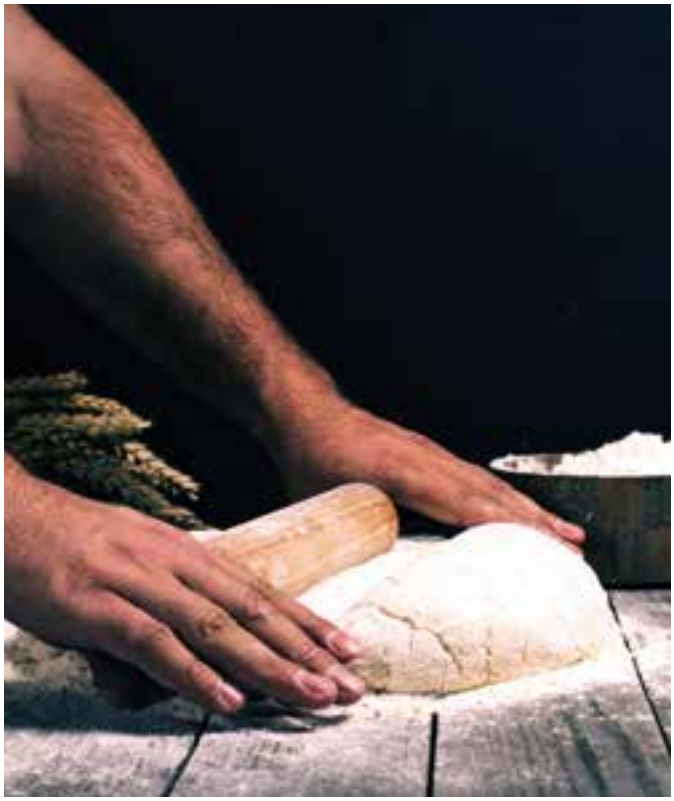
ENCOMENDE 24/7, ONDE QUER QUE ESTEJA

LOJA.CERGOLD.PT

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

Índice

PADARIA 10



Melhorantes 12

Broas 14

Pães Tradicionais 17

Pães Especiais 22

Pão de Miga Fofa 25

Sementes & Cereais 28

PASTELARIA 32

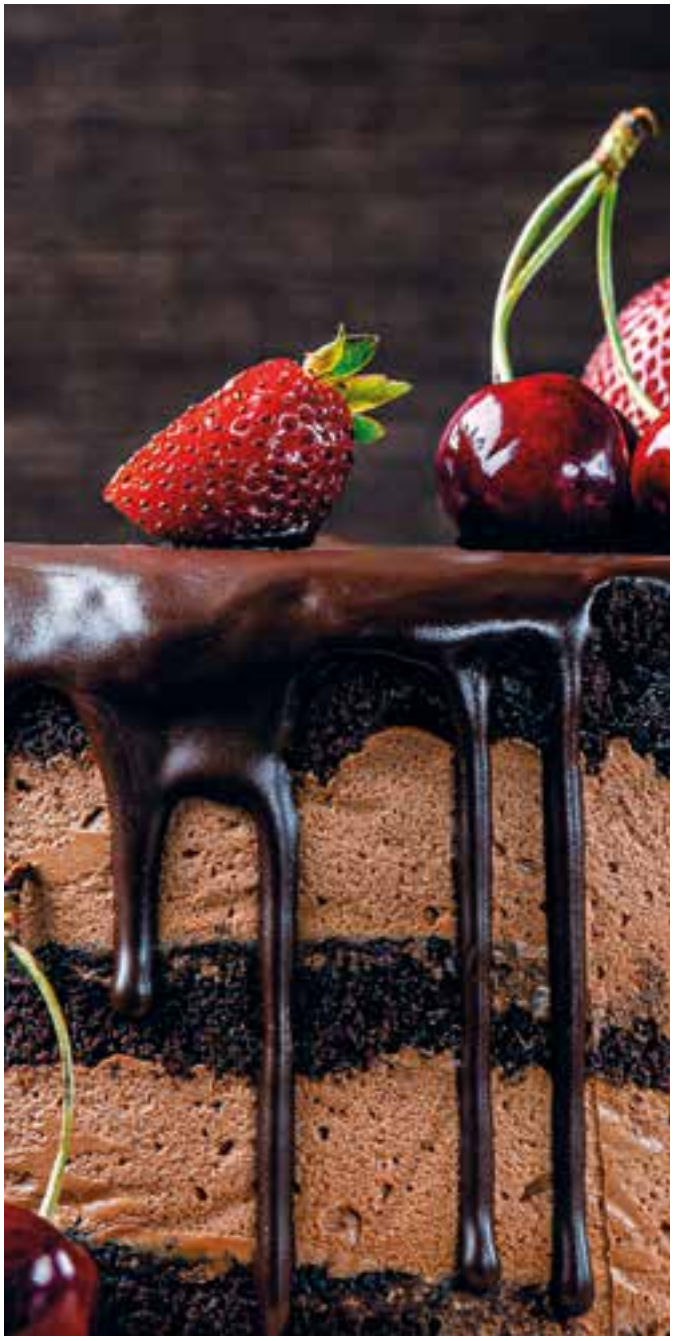
Massas Lêvedas Doces 34

MARGARINAS & GORDURAS 38

Margarinas 40

Gorduras & Desmoldantes 42

PASTELARIA FINA 44



Batidos com gordura 47

Biscuit 54

Especialidades 58

Cremes 62

Natas 65

COMPLEMENTOS 67

PADARIA

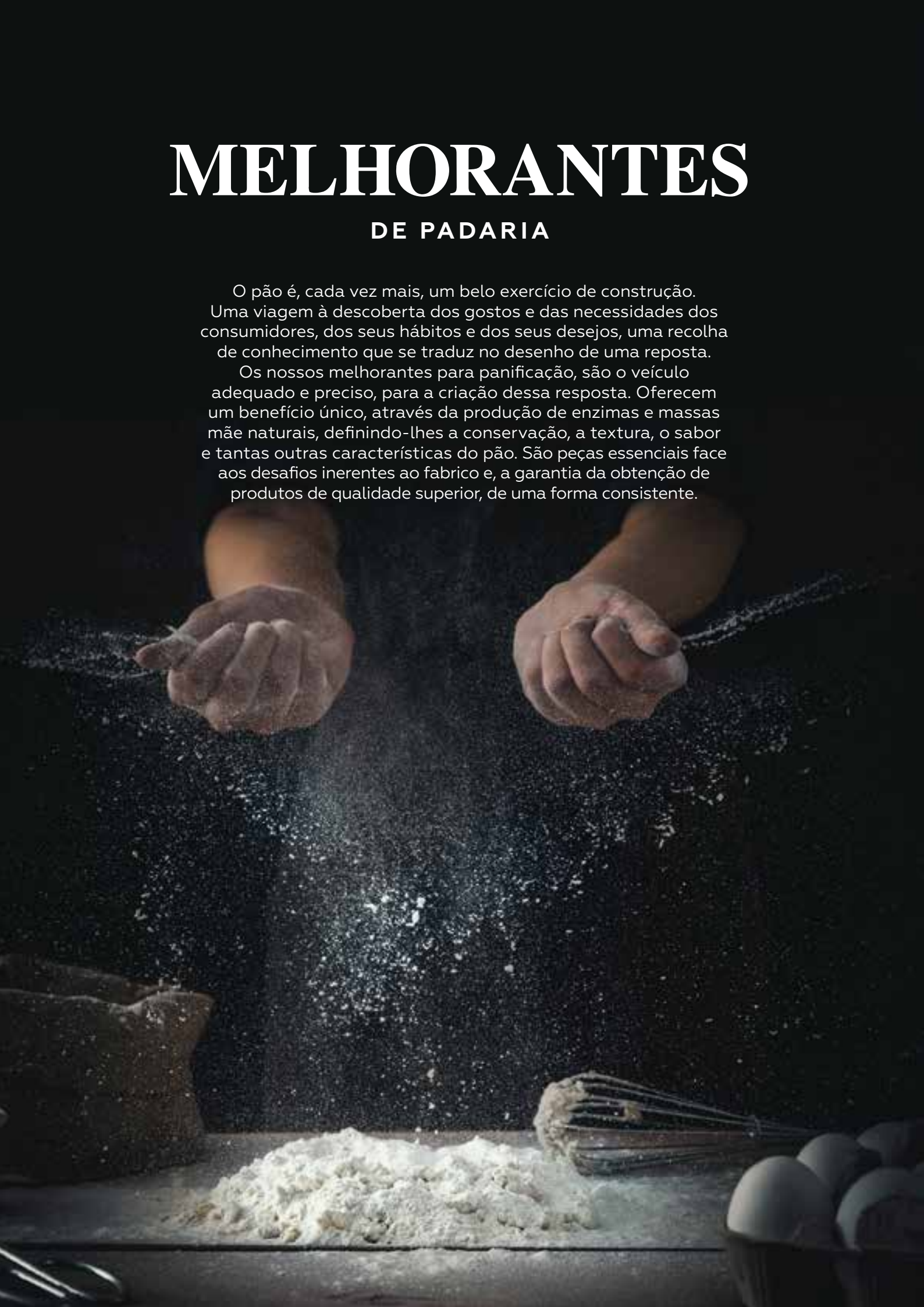
TRADIÇÃO

O pão é-nos tão familiar e integra de tal forma o nosso quotidiano que, muitas vezes, esquecemo-nos que muito do que somos, vem dele. Onde há indícios do nascimento da humanidade, há vestígios de cereais.
Egípcios, gregos, romanos, todos os pilares da civilização, tiveram no pão o centro do seu desenvolvimento.
É o pão que, ontem, hoje e, acreditamos, amanhã, tem um papel determinante no plano agrícola, social, económico, político, cultural e religioso.
Falar do pão é outra forma de interpretar a História.
Porque cada país tem a sua história,
cada terra tem o seu pão!

MELHORANTES

DE PADARIA

O pão é, cada vez mais, um belo exercício de construção. Uma viagem à descoberta dos gostos e das necessidades dos consumidores, dos seus hábitos e dos seus desejos, uma recolha de conhecimento que se traduz no desenho de uma reposta. Os nossos melhorantes para panificação, são o veículo adequado e preciso, para a criação dessa resposta. Oferecem um benefício único, através da produção de enzimas e massas mãe naturais, definindo-lhes a conservação, a textura, o sabor e tantas outras características do pão. São peças essenciais face aos desafios inerentes ao fabrico e, a garantia da obtenção de produtos de qualidade superior, de uma forma consistente.



MELHORANTES

REF. **PADMEL003 | PADMEL002**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAN 0,5%

Melhorante em pó a 0,5% usado para o fabrico de pão direto ou refrigerado até 12h

REF. **PADMEL043**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN INDICO 1% PC CL

Melhorante em pó para a 1% usado para o fabrico de especialidades pré cozido congelado

REF. **PADMEL035 | PADMEL036**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAN CENTIPLUS

Produto para o fabrico de pão com características rústicas: trigo, centeio, mistura e pão escuro. Confere aroma, sabor e cor

REF. **PADMEL039 | PADMEL040**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAN ATLANTICO 1% CL

Melhorante em pó para todos os processos de padaria de aplicação entre 0,8% a 1,2%
100% Clean Label

REF. **PADMEL005 | PADMEL006**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAN PACIFICO 1%

Melhorante em pó a 1% usado para o fabrico de pão direto ou refrigerado entre 12h a 18h

REF. **PADMEL041**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN ANTARTICO 1% ICE

Melhorante em pó a 1% para o fabrico de especialidades pré fermentadas congeladas

REF. **PADMEL007 | PADMEL006**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAN ARTICO PLUS 1%

Melhorante em pó a 1% para fermentação retardada de massas parcialmente lêvedas e fermentação controlada até 48h

VANTAGENS
DOS NOSSOS MELHORANTES

- **CONSISTÊNCIA**
  Especialidade final com uma boa caramelização
- **VOLUME**
  Forma regular e bom volume
- **VERSATILIDADE**
  Adequado a fermentação controlada ou retardada
- **TRANQUILIDADE**
  Volume, crocância, abertura da peça e flexibilidade
- **APLICAÇÃO DO MELHORANTE**
  Melhorantes desde 0.5% até 1.2%
- **CLEAN LABEL**
  Não utilização de aditivos como conservantes, aromas ou intensificadores de sabor

BROAS

TRADIÇÃO

Quando, em 1493, Colombo trouxe consigo daquela viagem inaugural às Américas, as primeiras espigas de milho, não sabia ele que por ali, já o mesmo era plantado, por mãos sábias do seu valor, há mais de 4000 anos.
Abençoado milho que, por séculos, foste o alimento de sobrevivência de tantos pobres,
graças à tua riqueza de nutrientes.
Graças a esse sabor memorável, ganhaste lugar nas melhores mesas, sendo que, enquanto Broa, ainda conquistas-te um lugar de destaque no restrito grupo dos 50 melhores pães do mundo.

BROAS

REF. PADMIX005
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BROA REGIONAL 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Farinha Milho Branco** | 1000 g **Bak Pan Broa Regional 50 %** | 1400 g Água | 30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free · vegan · clean label · massa mãe

REF. PADMIX007
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BROA CLASSIC 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Farinha Milho Amarelo** | 1000 g **Bak Pan Broa Classic 50%** | 1500 g Água | 30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free · vegan · clean label · massa mãe

REF. PADMIX008
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BROA MILHO 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Farinha de Milho Amarelo ou Branco** | **1000 g Bak Pan Broa Milho 50 %** | 1500 g Água | 30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free · vegan · clean label · massa mãe

REF. PADMIX003
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN BROA LUSITANA BRANCA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Broa Lusitana Branca** | 700 g Água | 30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free · vegan · clean label · massa mãe

BROAS

REF. **PADMIX002**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN BROA LUSITANA AMARELA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Broa Lusitana Amarela** | 700 g Água |
30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free
vegan
clean label
massa mãe

REF. **PADMIX010**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN LUSITANA MINHO

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Broa Lusitana Minho** | 750 g Água |
30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free
vegan
clean label
massa mãe

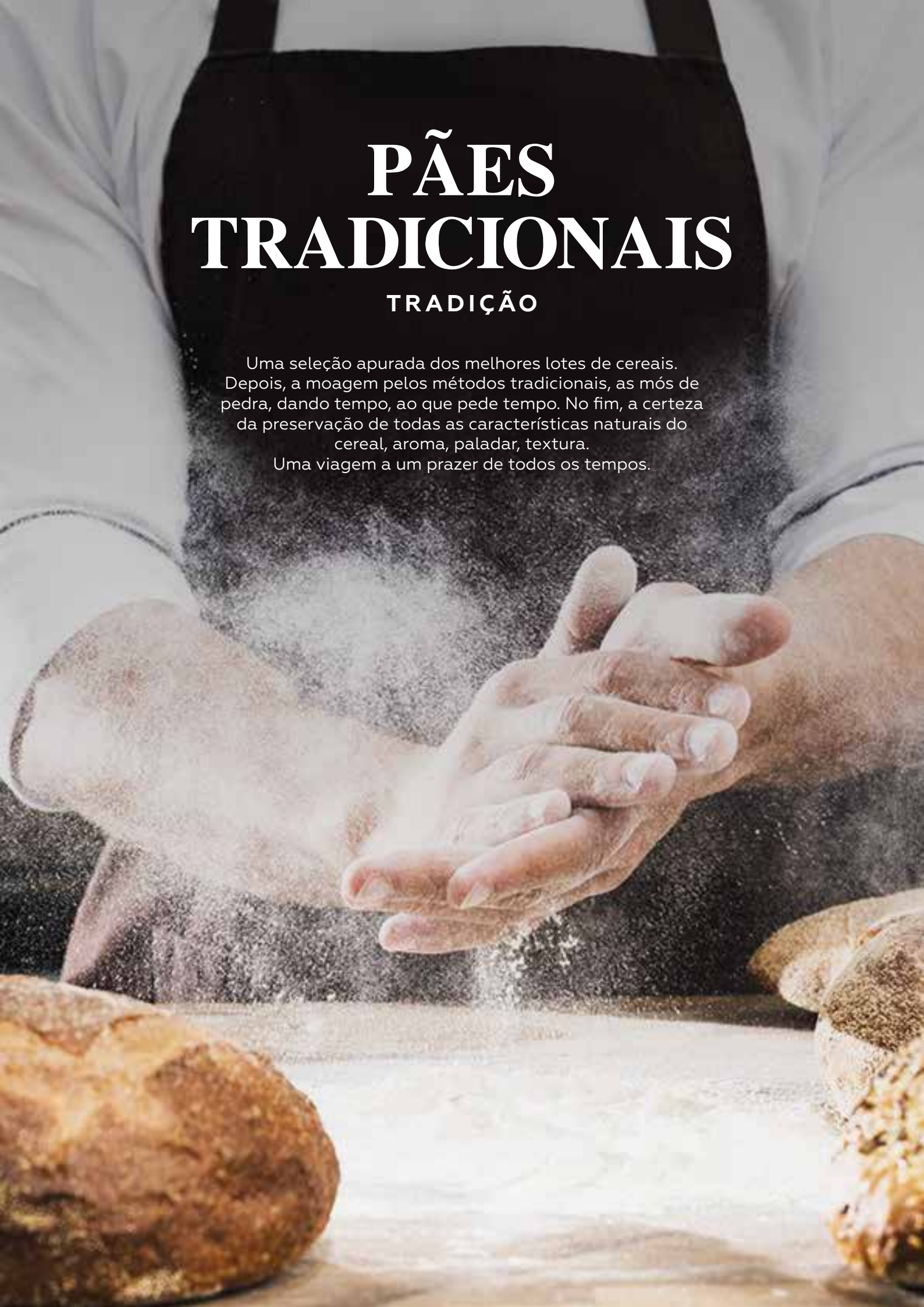
REF. **PADMIX083**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN BROA DA TERRA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Broa da Terra** | 650 g Água |
30 g Levedura fresca (ou 10 g Levedura seca)

sp free
vegan
clean label
massa mãe



PÃES TRADICIONAIS

TRADIÇÃO

Uma seleção apurada dos melhores lotes de cereais.
Depois, a moagem pelos métodos tradicionais, as mós de pedra, dando tempo, ao que pede tempo. No fim, a certeza da preservação de todas as características naturais do cereal, aroma, paladar, textura.
Uma viagem a um prazer de todos os tempos.

PÃES TRADICIONAIS

REF. **PADMIX012**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN CENTEIO 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Centeio 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1200 g Água | 60 g Levedura fresca

sp free · vegan · massa mãe

REF. **PADMIX105 | PADMIX011**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAN BAVIERA ESCURO 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Baviera Escuro 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1200 g Água | 60 g Levedura fresca

oil rspo · vegan

REF. **PADMIX017**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN BAVIERA 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Baviera 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1200 g Água | 60 g Levedura fresca

oil rspo · vegan

REF. **PADMIX085**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN CHAPATTA ESCURO 50%

Preparado em pó **semi-completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Chapatta Escuro 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1600 g Água | 30 g Levedura fresca

oil rspo · vegan · massa mãe

PÃES TRADICIONAIS

REF. **PADMIX111**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN ALEMÃO 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Alemão 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1200 g Água | 30 g Levedura fresca

REF. **PADMIX016**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN PÃO ÁGUA 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Pão Água 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1600 g Água | 20 g Levedura fresca

REF. **PADMIX024**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN BOLA AROMÁTICA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Bola Aromática** | 800 g Água |
30 g Levedura fresca

REF. **PADMIX013**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN PÃO ALDEIA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Pão Aldeia** | 800/1000 g Água |
60 g Levedura fresca

PÃES TRADICIONAIS

REF. **PADMIX023**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN RÚSTICO 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Rústico** | 1000 g Farinha T65 | 1400 g Água | 60 g Levedura fresca

sp free · vegan · massa mãe

REF. **PADMIX018**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN BAGUETE 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Baguete 50%** | 1000 g Farinha T65 | 1200 g Água | 40 g Levedura fresca

oil rspo · vegan

REF. **PADMIX014**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN CACETE RABANADAS

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Cacete Rabanadas** | 50 g **Gordura Vegetal** | 550 g Água | 30 g Levedura fresca

oil rspo · vegan

Notas de Confeção

PÃO D'ALDEIA

REF. PADMIX013
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN PÃO ALDEIA

INGREDIENTES

10000 g - Bak Pan Pão Aldeia
300 g - Levedura Fresca
9000 g - Água

PROCEDIMENTO

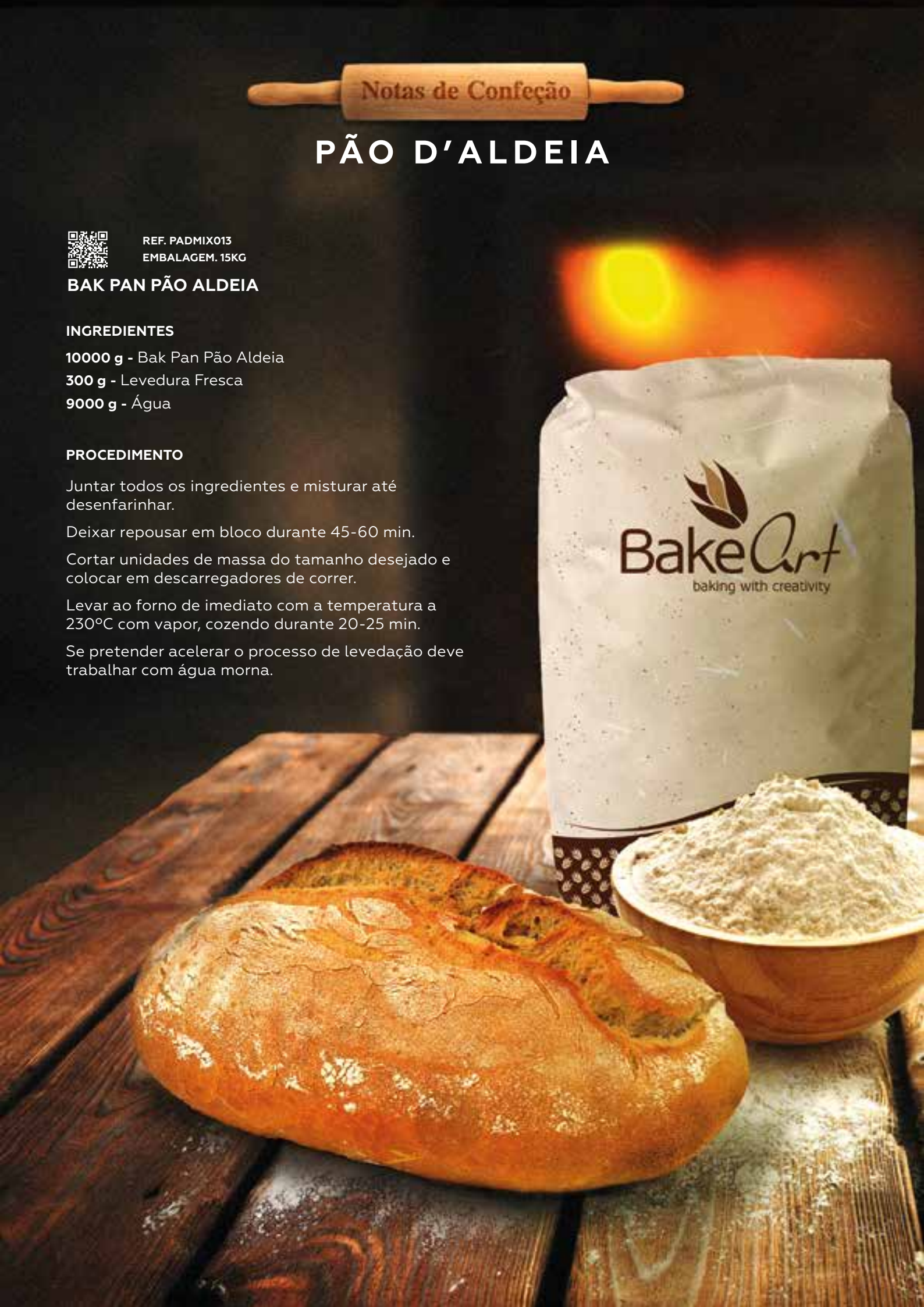
Juntar todos os ingredientes e misturar até desenfarinhar.

Deixar repousar em bloco durante 45-60 min.

Cortar unidades de massa do tamanho desejado e colocar em descarregadores de correr.

Levar ao forno de imediato com a temperatura a 230ºC com vapor, cozendo durante 20-25 min.

Se pretender acelerar o processo de levedação deve trabalhar com água morna.



PÃES ESPECIAIS

INOVAÇÃO

Conhecer, compreender, ir ao encontro das pessoas, dos seus gostos, das suas preocupações. Hábitos alimentares saudáveis, necessidades sobre as restrições do âmbito da saúde, ou do regime alimentar, ou dos compromissos com as experiências do consumo consciente. Ou a observação das especificações culturais de cada um. Uma imensidão de desafios colocados a cada resposta, sempre pautados pelo conhecimento, a inovação, e o toque pessoal, de propostas com assinatura.

PÃES ESPECIAIS

REF. PADMIX022
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN ABÓBORA E NOZES 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Contém 5% de farinha de abóbora e 8% de noz

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Abóbora e Nozes 50%** | 1000 g Farinha T65 | 1100 g Água | 60 g Levedura fresca

REF. PADMIX103
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAN PÃO ALFARROBA 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Contém 16% de Farinha de **Alfarroba**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Pão Alfarroba 50%** | 1000 g Farinha T65 | 1200 g Água | 60 g Levedura fresca

REF. PADMIX001
EMBALAGEM. 10KG

BAK PAN MILHO E GIRASSOL 50%
COM DECORAÇÃO

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Contém 33% de sementes de milho painço, girassol e milho extrudido

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Milho e Girassol com Decoração 50%** | 1000 g Farinha T65 | 1100 g Água | 60 g Levedura fresca

REF. PADMIX019
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN MULTICEREAIS 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Contém 30% de sementes de trigo, linhaça, milho, girassol, aveia e sésamo

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Multicereais 50%** | 1000 g Farinha T65 | 1200 g Água | 60 g Levedura fresca

PÃES ESPECIAIS

REF. **PADMIX102**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAN FRUTOS VERMELHOS

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Frutos Vermelhos** | 400 g Água |
40 g Levedura fresca

sp free · oil rspo · vegetariano · natural fruit

REF. **PADMIX087**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN MEDITERRÂNEO

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Mediterrâneo** | 500 g Água |
30 g Levedura fresca

massa mãe · vegan · natural fruit

REF. **PADMIX021**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN SOJA E PAPOILA 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Contém **27% de sementes**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Soja e Papoila 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1100 g Água | 60 g Levedura fresca

oil rspo · vegan

REF. **PADMIX089**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN BETERRABA

Preparado em pó **completo**
Contém **6% de Beterraba Natural**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Beterraba** | 550 g Água |
30 g Levedura fresca

oil rspo · vegan · natural fruit

PÃES DE MIGA FOFA

TRADIÇÃO

Já pensou como seriam as suas manhãs sem o tradicional pão de forma? O pão de forma como hoje o conhecemos ficou bastante popular na década de 1960, mas tudo começou antes disso. Foi no início do século XX que nasceu para colmatar uma falha juntos dos consumidores, que precisavam de um pão mais prático e com maior tempo de frescura.

PÃES DE MIGA FOFA

REF. **PADMIX015**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN MOLDE 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Já contém conservantes e sal

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Molde 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1100 g Água | 100 g Levedura fresca

oil rspo · vegetariano · com leite

REF. **PADMIX004**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN MOLDE IN 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Já contém conservantes e sal

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Molde IN 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1100 g Água | 100 g Levedura fresca

oil rspo · vegetariano · com leite

REF. **PADMIX006**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN MOLDE INTEGRAL 50%

Preparado em pó **semi-completo**
Aplicação a **50%**
Já contém conservantes e sal

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Pan Molde Integral 50%** | 1000 g Farinha T65 |
1100 g Água | 60 g Levedura fresca

oil rspo · vegetariano · com leite

REF. **PADMEL001**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN PRE MIX MOLDE 10%

Preparado em pó **10%**
Confere longevidade ao pão

APLICAÇÃO
10% sobre o peso da farinha

oil rspo · vegan

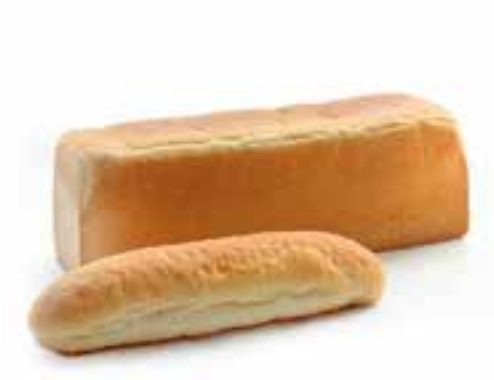
PÃES DE MIGA FOFA

REF. PADMEL031
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN LACTIPAN

Produto **concentrado**
Já contém gordura

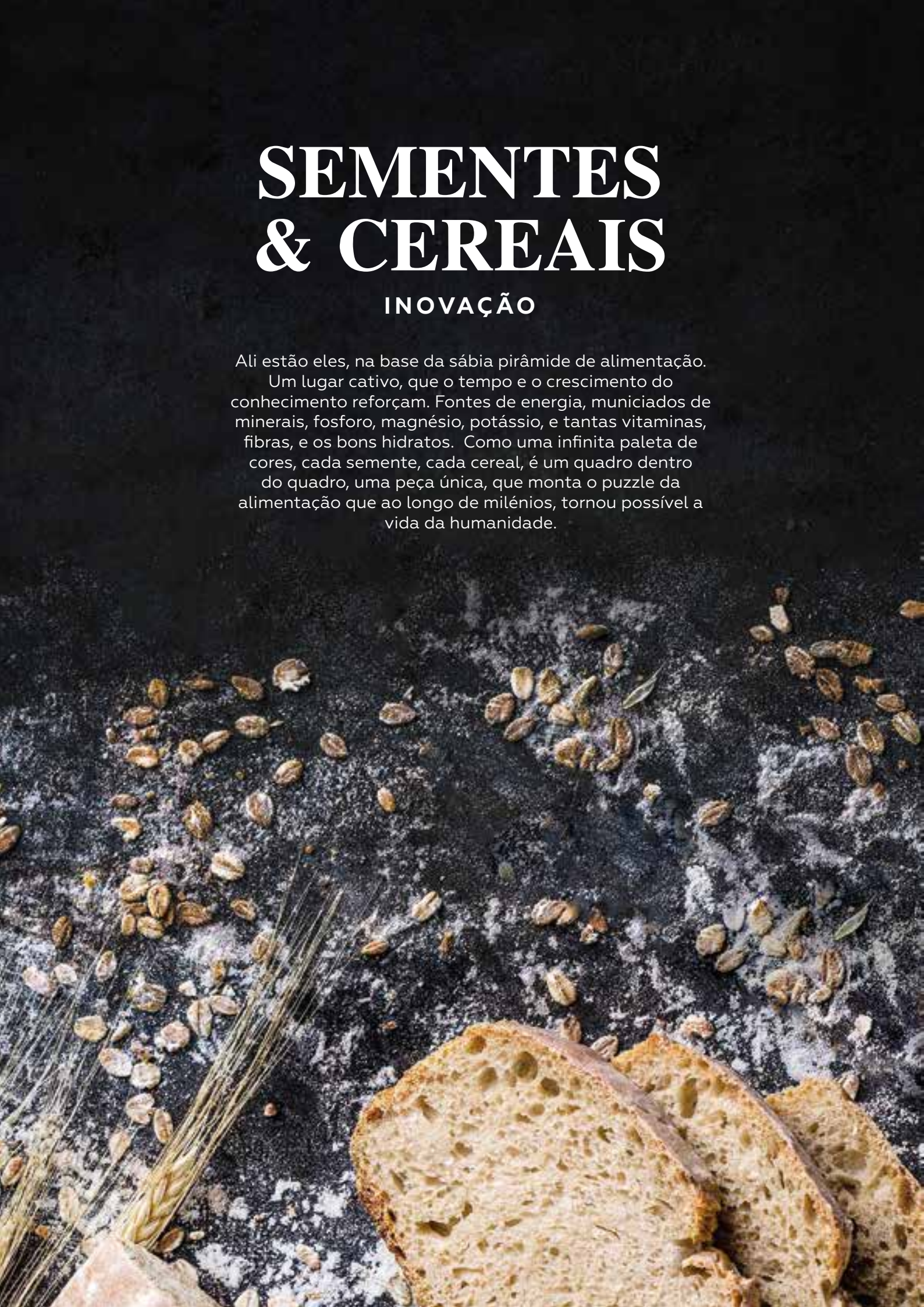
APLICAÇÃO
5% sobre o peso da farinha



SEMENTES & CEREAIS

INOVAÇÃO

Ali estão eles, na base da sábia pirâmide de alimentação. Um lugar cativo, que o tempo e o crescimento do conhecimento reforçam. Fontes de energia, municiados de minerais, fosforo, magnésio, potássio, e tantas vitaminas, fibras, e os bons hidratos. Como uma infinita paleta de cores, cada semente, cada cereal, é um quadro dentro do quadro, uma peça única, que monta o puzzle da alimentação que ao longo de milénios, tornou possível a vida da humanidade.



SEMENTES & CEREAIS

REF. PADSEM001
EMBALAGEM. 5KG

REF. PADSEM033
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN SEMENTES SÉSAMO

REF. PADSEM002
EMBALAGEM. 5KG

REF. PADSEM031
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN FLOCOS AVEIA

REF. PADSEM003
EMBALAGEM. 5KG

REF. PADSEM037
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN SEMENTES CHIA

REF. PADSEM004
EMBALAGEM. 5KG

REF. PADSEM038
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN SEMENTES GIRASSOL

SEMENTES & CEREAIS

REF. **PADSEM005**
EMBALAGEM. **5KG**

REF. **PADSEM039**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN SEMENTES LINHAÇA

REF. **PADSEM006**
EMBALAGEM. **5KG**

REF. **PADSEM032**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN SEMENTES PAPOILA

REF. **PADSEM007**
EMBALAGEM. **5KG**

REF. **PADSEM040**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN COCKTAIL SEMENTES

Linhaça, milho, girassol, aveia, trigo e sésamo

REF. **PADSEM029**
EMBALAGEM. **5KG**

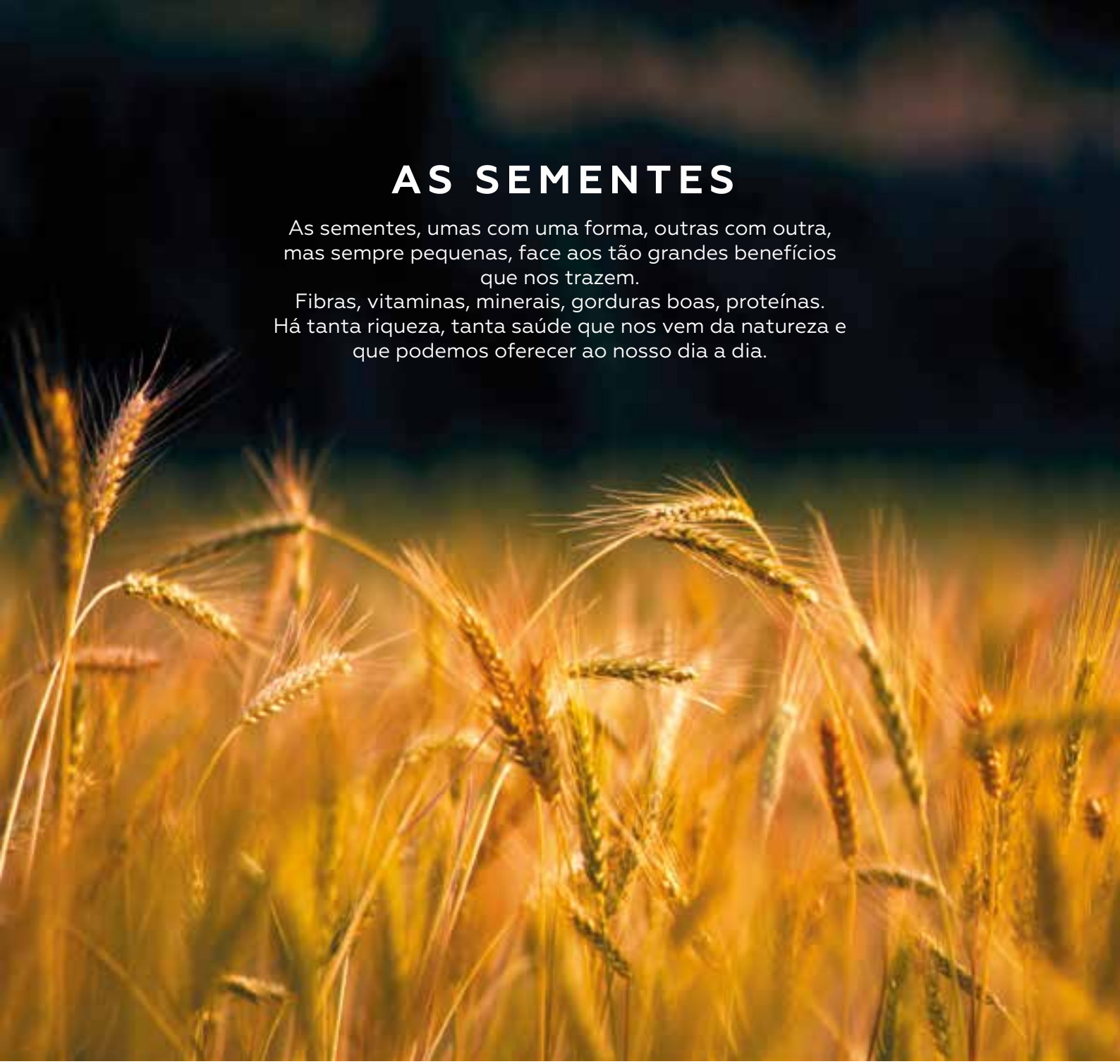
REF. **PADSEM041**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAN 4 SEMENTES

Linhaça, girassol, aveia e sésamo

AS SEMENTES

As sementes, umas com uma forma, outras com outra, mas sempre pequenas, face aos tão grandes benefícios que nos trazem.
Fibras, vitaminas, minerais, gorduras boas, proteínas.
Há tanta riqueza, tanta saúde que nos vem da natureza e que podemos oferecer ao nosso dia a dia.



PASTELARIA

TRADIÇÃO

Atualmente dispomos de todo o tipo de soluções para a elaboração de especialidades de pastelaria, desde bases, recheios e coberturas.
Disponibilizamos-lhe vários produtos que preenchem as necessidades dos seus clientes e que melhoram as suas especialidadades, tendo sempre em conta as preferências do consumidor.

MASSAS DOCES

LÊVEDAS

Massa levedas, rima com tempo, com paciência,
com conhecimento milenar, os antigos gregos,
egípcios, hebreus.
E com viagens ao mundo das fermentações naturais.
As massas doces da BakeArt, são um convite aos mestres
padeiros artesanais, para se fazerem criadores da arte
da leveza, do território do sabor, do traço apetitoso que
desafia o olhar e a vontade.
E que se sabe ser, tão mais saudável.

MASSAS DOCES

REF. PASMAS050 | PASMAS007
EMBALAGEM. 5KG | 15KG

BAK PAST BRIOCHE 5%

Aplicação: **massas de brioche**
Confere bom volume e cor

APLICAÇÃO
5% sobre o peso da farinha

oil rspo

REF. PASMAS012
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BRIOBIG

Aplicação: **todos os tipo de especialidades de massa brioche**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Briobig** | 500 g Água |
60 g Levedura fresca (ou 20 g Levedura Seca)

com ovo
oil rspo
vegetariano

REF. PASMAS008
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BRIOCHE 100%

Aplicação: **massas de brioche, pães de leite, croissant, caracóis**
Excelente tolerância fermentativa

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Brioche 100%** | 400 g Água |
60 g Levedura fresca (ou 20 g Levedura Seca)

com ovo
oil rspo
vegetariano

REF. PASMAS009
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BRIOCHE EXTRA

Aplicação: **típicas especialidades de brioche tradicionais, croissants amanteigados, arrufadas**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Brioche Extra** | 400 g Água |
80 g Levedura fresca

com ovo
oil rspo
vegetariano

MASSAS DOCES

REF. PASMAS002
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CROISSANT FRANCÊS SP

Utilização: **croissant tipo francês, napolitanas, merendas e lanches**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Croissant Francês SP** | 40 g de Margarina | 450 g Água | 20 g Levedura fresca (ou 25 g Levedura Seca)

REF. PASMAS064
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CROISSANT MF IN

Aplicação: **croissant tipo francês, napolitanas, merendas e lanches**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Croissant MF IN** | 350 g Água | 50 g Levedura fresca | 50 g Gordura Vegetal

REF. PASMAS001
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST DELICE FOLHADO

Preparado em pó **semi-completo**

APLICAÇÃO
5% sobre a farinha

MASSAS DOCES

REF. 70058
EMBALAGEM. 20KG

BAK PAST BOLO REI INDUSTRY

Aplicação: **bolo rei, bolo rainha, variantes de bolo rei**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Bolo Rei Industry** | 100 g Ovos | 300 g Água | 70 g Levedura fresca (ou 25 g Levedura Seca)

com ovo
oil rspo
vegetariano

REF. PASMAS003
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BOLO REI CHOCOLATE

Aplicação: **bolo rei, bolo rainha e especialidade de massa brioche**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Bolo Rei Chocolate** | 100 g Ovos | 300 g Água | 70 g Levedura fresca (ou 25 g Levedura Seca)

com ovo
oil rspo
vegetariano

REF. PASMAS015
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST FOLAR

Aplicação: **folar doce**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Folar** | 300/350 g Água | 60 g Levedura fresca

oil rspo
com óleo girassol

MARGARINAS & GORDURAS

TRADIÇÃO

A gordura é um ingrediente essencial na panificação e pastelaria.
Melhora o volume e a textura e diminui o processo de envelhecimento do produto confecionado.

MARGARINAS

Na padaria e na pastelaria, as camadas expressão do saber da mão do artista. Camada sobre camada, finas, extensas, interruptas, apoiando o desenvolvimento da massa, conferindo-lhe volume, textura, ajudando a definir fatias, prolongando-lhe o tempo de vida, arejando. É a gordura, esse ingrediente essencial, tão exigente na qualidade de fabrico, e do saber do manuseamento, mas tão generoso nos resultados.

MARGARINAS

REF. INGMAR001
EMBALAGEM. 15 X 1KG

BAK PAST MARGARINA BOLO REI

Aplicação: **bolo rei, bolos batidos com gordura, sortido húngaro e cremes variados**
Enriquece o sabor dos alimentos, com suave sabor a manteiga

REF. INGMAR002
EMBALAGEM. 10KG 5 X 2KG

BAK PAST MARGARINA FOLHADO

Aplicação: **massas laminadas para meios folhados e folhados**
Enriquece o sabor dos alimentos, suave "bouquet" a manteiga

REF. INGMAR003
EMBALAGEM. 10KG 5 X 2KG

BAK PAST MARGARINA CROISSANT & PASTEL NATA

Aplicação: **massas laminadas, meio folhados e folhados para fabrico de croissant e pastel de nata**

GORDURAS & DESMOLDANTES

Há tantas e tantas razões, para desejar que no instante da separação da forma, do pão ou do bolo, tudo se separe no respeito da arte de quem trabalha para a perfeição. E no respeito da cor, do brilho, dos dourados e dos sabores. Sem resto de carbonização, sem fumos nem cheiros, sem quebras no andamento. É viver um sonho de ontem, que hoje se faz conquista certa. Quando a seleção é sábia e adequada.

GORDURAS & DESMOLDANTES

REF. **INGGOR001**
EMBALAGEM. **10LT**

BAK PAST DESMOLDANTE

Desmoldante líquido para untar formas e moldes de pastelaria e panificação

com óleo girassol

vegan

REF. **INGGOR002**
EMBALAGEM. **10KG**

BAK PAST GORDURA VEGETAL PARA PÃO

Emulsão gorda indicada para fabrico de pão e aplicação em massas lêvedas. Totalmente neutra, preserva o sabor natural dos alimentos, não impregna a elaboração final
Sem gorduras hidrogenadas

com óleo girassol

oil rspo

REF. **INGGOR006**
EMBALAGEM. **10LT**

FRIOLEO SEMI-LÍQUIDO ALTO RENDIMENTO BAKEART

Óleo alimentar semi-líquido para frituras de alto rendimento
Sem gorduras hidrogenadas

com óleo girassol

REF. **INGGOR004**
EMBALAGEM. **10LT**

MILANO FRIOLEO OURO BAKEART

Óleo alimentar líquido para frituras de alto rendimento
Sem gorduras hidrogenadas

com óleo girassol

PASTELARIA FINA

As nossas soluções para Pastelaria Fina dão um toque de requinte e excelência aos seus produtos, que certamente o diferenciará da concorrência.
Disponibilizamos ingredientes de elevada qualidade, sabores delicados e frescura assegurada, que fazem definitivamente a diferença.

CAKES

BATIDOS COM GORDURA

Aqui, falamos do tempo poupado, da rapidez do fazer e da tranquilidade que advém da certeza da consistência do resultado, da linearidade da escala e, também, da operacionalidade da logística. Tudo numa oferta que contempla os gostos que vão nascendo, os que se vão instalando, aqueles outros que são de um certo tempo ou de um determinado espaço. Daqui, dali, do mundo.

CAKES

REF. **PASBAC014 | PASBAC018**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE NEUTRO

Bolo neutro com aroma a baunilha

com óleo girassol · oil rspo · vegetariano

REF. **PASBAC015 | PASBAC019**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE CHOCOLATE

Bolo de Chocolate com aroma a chocolate de leite e 5% de cacau em pó

oil rspo · vegetariano

REF. REF. **PASBAC035 | PASBAC036**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE CHOCOLATE DARK

Bolo de Chocolate com aroma a chocolate negro e 4% de cacau em pó, contém pepitas de chocolate

com ovo · com leite · vegetariano

REF. **PASBAC016| PASBAC020**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE NOZ

Bolo de Noz com farinha integral, aroma e pedaços de noz

oil rspo · vegetariano

CAKES

REF. **PASBAC121**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE CARAMELO

Bolo de Caramelo com aroma quente e pedaços de caramelo

oil rspo
vegetariano

REF. **PASBAC012 | PASBAC010**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE CENOURA

Bolo de Cenoura com aroma e 3% de cenoura desidratada

oil rspo
vegetariano

REF. **PASBAC013 | PASBAC008**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE ANANÁS

Bolo de Ananás com aroma e 7% de ananás desidratado

oil rspo
vegetariano

REF. **PASBAC118**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE BANANA

Bolo de Banana com aroma e 5% de banana em pó

com óleo girassol
lactose free
vegan
oil rspo

CAKES

REF. PASBAC011 | PASBAC007
EMBALAGEM. 5KG | 15KG

BAK PAST CAKE LARANJA

Bolo de Laranja com aroma e 3,5% de casca de laranja desidratada

oil rspo
vegetariano

REF. PASBAC001
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CAKE LIMÃO

Bolo de Limão com aroma e 3,5% de casca de limão desidratada

com óleo girassol
vegetariano
oil rspo

REF. PASBAC133
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST LIMÃO E CHIA

Bolo de Limão e Chia, contém 3,5% de casca de limão desidratada e 1,5% de sementes de chia

com clara
vegetariano
com leite

REF. PASBAC135
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CAKE MAÇÃ

Bolo de maçã, contém 2% de maçã desidratada

com leite
com clara
vegetariano

CAKES

REF. **PASBAC032**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE MAÇÃ VERDE

Bolo de Maçã Verde com aroma e concentrado de maça

oil rspo
vegetariano

REF. **PASBAC136**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE PERA

Bolo de Pera, contém 3,5% de pêra em pó e 2,5% de pera desidratada

com leite
com clara
vegetariano

REF. **PASBAC137**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE MARACUJÁ

Bolo de Maracujá, contém 1,5% de sementes de maracujá

com leite
com clara
vegetariano

REF. **PASBAC134**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE MENTA

Bolo de Menta, contém menta fresca

com leite
com clara
vegetariano

CAKES

REF. **PASBAC033**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE IOGURTE

Bolo de Iogurte com aroma e 6% de iogurte desidratado

com óleo girassol
oil rspo
vegetariano

REF. **PASBAC002**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST CAKE MORANGO

Bolo de Morango com aroma e 1% de morangos desidratados

com leite
com clara
vegetariano

REF. **PASBAC034**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST RED VELVET BEET

Bolo "Red Velvet", contém 4% de beterraba em pó

com ovo
com leite
com óleo girassol
oil rspo

REF. **PASBAC120 | PASBAC006**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST CAKE FRUTOS SILVESTRES

Bolo de Frutos Silvestres com aroma e 1,5% de frutos silvestres desidratados

com leite
com clara
vegetariano
sp free

CAKES

REF. **PASBAC022**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST RED VELVET

Bolo "Red Velvet", contém aroma a baunilha

oil rspo

REF. **PASBAC037**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST BOLO DE ARROZ

Com 12% de farinha de arroz
miolo fresco e saboroso

com ovo
com leite
vegetariano
oil rspo

REF. **PASBAC005**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAST MUFFINS

Formação de cabeça tipo Muffin,
miolo fresco e saboroso

com ovo
oil rspo
vegetariano

REF. **PASBAC004**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAST MUFFINS IN

Formação de cabeça tipo Muffin,
miolo fresco e saboroso
Excelente crescimento em forno

com ovo
oil rspo
vegetariano

CAKES

REF. PASBAC021
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST QUEQUES

Miolo fresco e saboroso
Sem gordura

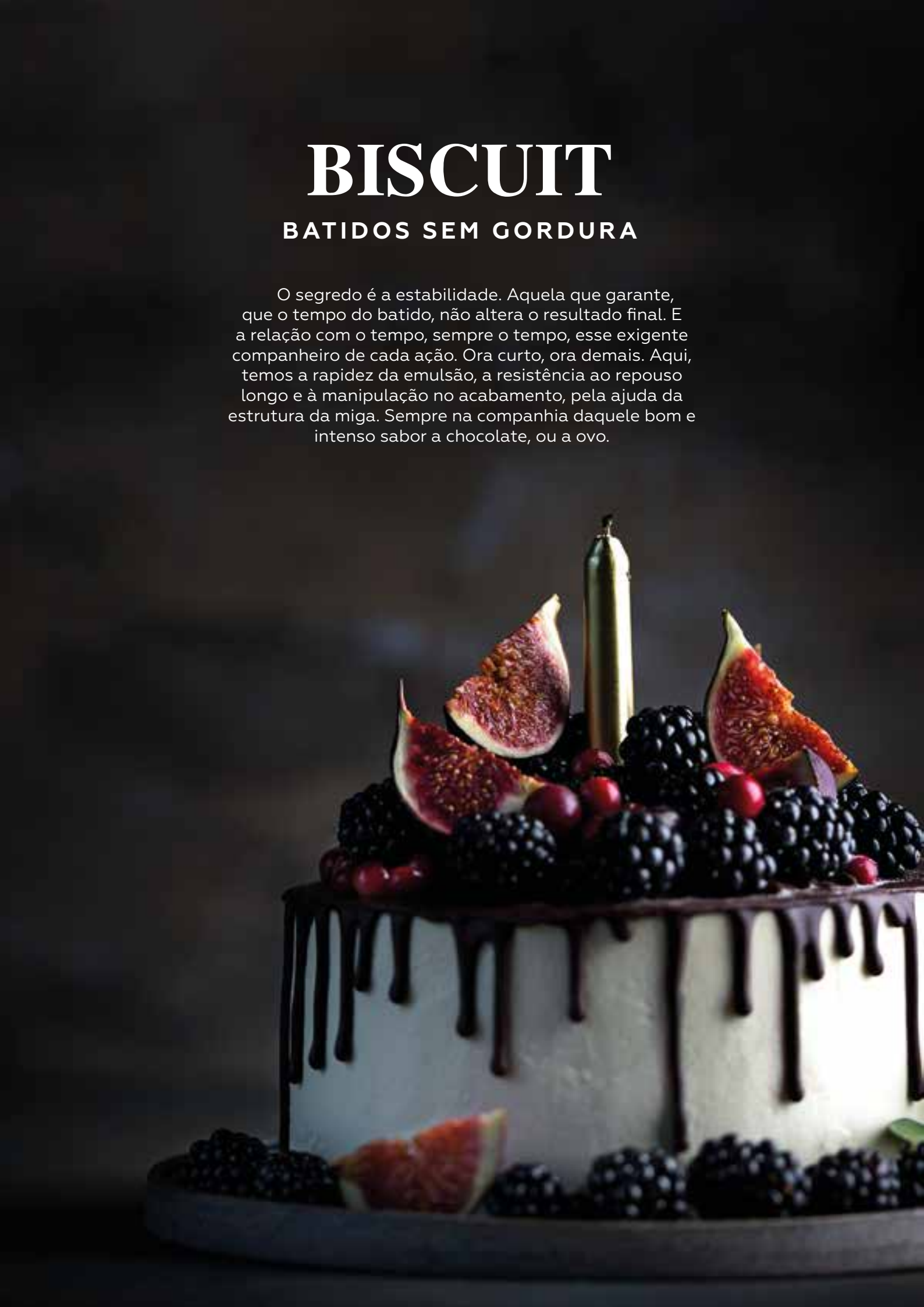
com leite

vegetariano

BISCUIT

BATIDOS SEM GORDURA

O segredo é a estabilidade. Aquela que garante, que o tempo do batido, não altera o resultado final. E a relação com o tempo, sempre o tempo, esse exigente companheiro de cada ação. Ora curto, ora demais. Aqui, temos a rapidez da emulsão, a resistência ao repouso longo e à manipulação no acabamento, pela ajuda da estrutura da miga. Sempre na companhia daquele bom e intenso sabor a chocolate, ou a ovo.



BISCUIT

REF. PASBAS005
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BISCUIT

Sabor e textura tradicional e resistente
Excelente versatilidade

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Biscuit** | 750 g Ovos | 100 g Água

REF. PASBAS006
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BISCUIT CHOCOLATE

Bom volume e textura resistente
Contém 5% de cacau

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Biscuit Chocolate** | 750 g Ovos | 100 g Água

REF. PASBAS007
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST TORTAS

Pasta com muita resistência e flexibilidade para dobrar e enrolar sem rasgar

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Tortas** | 1200 g Ovos | 500 g Água

REF. PASBAC069 | PASBAC003
EMBALAGEM. 5KG | 15KG

BAK PAST BISCUIT NUCLEO

Melhorante de biscuit para diversas receitas tradicionais

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Biscuit Nucleo** | 1000 g Farinha | 1800 g Ovos | 200 g Água | 800 g Açúcar

BISCUIT

REF. **PASBAS020**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST SUPREMO DE CHOCOLATE

Excelente sabor a chocolate,
bastante húmido e cremoso
Contém 5% de cacau

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Supremo de Chocolate** | 1200 g Gemas | 800 g Ovos

REF. **PASBAS002**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST SUPREMO DE OVO

Excelente sabor a ovo, bastante
húmido e cremoso

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Supremo de Ovo** | 1200 g Gemas | 800 g Ovos

REF. **PASBAS008**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAST PÃO DE LÓ

Sabor e textura de um Pão de Ló Tradicional

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Pão de Ló** | 200 g Gemas | 700 g Ovos

Notas de Confeção

SUPREMO D'OVO

INGREDIENTES

BAK PAST SUPREMO DE OVO	1000 g
OVOS	800 g
GEMAS DE OVO	1200 g

PROCEDIMENTO

Envolver todos os ingredientes na cuba, bater em velocidade rápida durante 10 minutos. Depois bater em velocidade lenta durante cerca de 2 minutos.

Forrar formas de 22 cm com papel almaço e verter o batido até perfazer um peso de 500 g.

Cozer em forno ventilado a 180ºC durante 16 minutos

Nota: Este produto não carece de uma cozedura completa.

BISCUIT DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BAK PAST BISCUIT CHOCOLATE	1000 g
OVOS	1200 g
ÁGUA	500 g

PROCEDIMENTO

Bater todos os ingredientes 1 min a velocidade lenta e aproximadamente 8 min em velocidade rápido.

Bater novamente 1 min em velocidade lenta.

Cozer 1800/1900g por tabuleiro 75/45 a cerca de 230ºC por 8-10 min.

(Tempos e temperaturas são meramente indicativas e dependem do tamanho das peças e do tipo de forno)

ESPECIALIDADES

Falamos da conveniência. Da inegável virtude de partir para a mesa, podendo antecipar o sorriso de um resultado pensado, desejado, esperado. Da confiança que advém de ter à mão, o ingrediente dos sonhos "de sonho".

ESPECIALIDADES

REF. **PASQUE001**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST QUEIJADA AMÊNDOA

Preparado em pó **completo**
Contém 5% de Amêndoa

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Queijada Amêndoa** | 500 g Água morna | 500 g Ovos

REF. **PASQUE002**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST QUEIJADA LARANJA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Queijada Laranja** | 500 g Água morna | 500 g Ovos

REF. **PASQUE003**
EMBALAGEM. **5KG**

BAK PAST QUEIJADA LEITE

Preparado em pó **completo**
Permite a confeção de outros sabores

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Queijada Leite** | 500 g Água morna | 500 g Ovos

REF. **PASQUE004**
EMBALAGEM. **15KG**

BAK PAST QUEIJADA CENOURA

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g Bak **Past Queijada Cenoura** | 500 g Água morna | 500 g Ovos

ESPECIALIDADES

REF. PASDIV001
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CHOUX

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
Massa Choux: **1000 g Bak Past Choux** | 1500 g Ovos | 600 g Óleo | 1100 g Água fria ou morna

sp free
vegan

REF. PASDIV003
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CHOUX GOLD

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
Eclairs: 1000 g **Bak Past Choux Gold** | 2000 g Água morna | 300 g Óleo

com leite
oil rspo
com ovo

REF. PASDIV002
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST SONHOS

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Sonhos** | 2000 g Água morna

com leite
oil rspo
com ovo

REF. PASBOL001
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST BROA DOCE

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Broa Doce** | 700 g Fruta picada e seca | 250/300 g Água | 50 g Ovos

oil rspo
natural flour

ESPECIALIDADES

REF. PASBOL002
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST COCO

Contém **46% de coco ralado**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Coco** | 400 g Água morna

oil rspo
com ovo

REF. PASBOL008
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST PETIT FOUR COCO IN

Contém **46% de coco ralado**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Petit Four Coco IN** | 400 g Água morna

com leite
com óleo girassol
vegetariano
com ovo

REF. PASBOL009
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST COOKIE

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Cookie** |
400 g Gordura Vegetal | 100 g Ovos

sp free
com leite

REF. PASDIV014
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST MACARON

Preparado em pó **completo**

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Macaron** | 200 g Água morna

sp free
vegan
lactose free

CREMES

Na padaria e na pastelaria, as camadas expressão do saber da mão do artista. Camada sobre camada, finas, extensas, interruptas, apoiando o desenvolvimento da massa, conferindo-lhe volume, textura, ajudando a definir fatias, prolongando-lhe o tempo de vida, arejando. É a gordura, esse ingrediente essencial, tão exigente na qualidade de fabrico, e do saber do manuseamento, mas tão generoso nos resultados.

CREMES

REF. PASCRE002
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME MILÃO

Creme pasteleiro em pó, cor amarela, resistente ao forno e à congelação
Aplicação: recheio de bolos, tartes, tortas, etc

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Creme Milão** | 1000 g Áçucar | 3000 g Água

REF. PASCRE004
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME ROMA

Creme pasteleiro em pó, cor amarela, resistente ao forno e à congelação
Aplicação: recheio de bolos, tartes, tortas, etc

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Creme Roma** | 1000 g Áçucar | 3000 g Água

REF. PASCRE001
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME VENEZA

Creme pasteleiro em pó, cor amarela, resistente ao forno e à congelação
Aplicação: recheio de bolos, tartes, tortas, etc

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Creme Veneza** | 1000 g Áçucar | 3000 g Água

REF. PASCRE020
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME FLORENÇA

Creme pasteleiro em pó, cor amarela, resistente ao forno e à congelação
Aplicação: recheio de bolos, tartes, tortas, etc

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Creme Florença** | 1000 g Áçucar | 3000 g Água

CREMES

REF. **PASNAT004**
EMBALAGEM. **7KG**

BAK PAST OVO CREME

Creme de ovo com 35% ovo, resistente ao forno e à congelação
Textura lisa e cremosa, sem arrastar miga

sp free
com ovo

REF. **PASNAT005**
EMBALAGEM. **7KG**

BAK PAST OVO DIAMANTE EXTRA 50%

Doce de ovo com 50% ovo, resistente ao forno e à congelação
Textura cremosa

sp free
com ovo

REF. **PASNAT002**
EMBALAGEM. **7KG**

BAK PAST OVO DURO

Massa de ovo para o fabrico de castanhas de ovos, queijinhos, croquetas, nozes caramelizadas

sp free
com ovo

REF. **PASNAT001 | PASNAT022**
EMBALAGEM. **5KG | 15KG**

BAK PAST PASTEL NATA

Recheio de creme pastel de nata

APLICAÇÃO
1000 g **Bak Past Pastel de Nata** | 2000 g Leite

oil rspo
com ovo

CHANTILLY & NATAS

TRADIÇÃO

O nome veio-lhe do Château, onde trabalhava o criador, há 350 anos atrás. Vatel de seu nome. Um nascimento entre grandes cenários, enormes cozinhas, banquetes e heróis (menos) de romance. Natas batidas com açúcar. Tão só? Não, porque há uma imensa complexidade, carregada de segredos, técnica e rigor. É este rigor que colocamos na nossa oferta, para que, passados 350 anos, tudo seja mais simples.

CHANTILLY & NATAS

REF. PASNAT003
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CHANTILLY

Preparado em pó para o fabrico de creme tipo chantilly

APLICAÇÃO
650 g **Bak Past Chantilly** | 1000 g Água Gelada

REF. PASNAT020
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CHANTILLY CHOCOLATE

Preparado em pó para o fabrico de creme tipo chantilly de chocolate
Contém **15% de cacau**

APLICAÇÃO
650 g Bak **Past Chantilly Chocolate** | 1000 g Água Gelada

REF. PASNAT007
EMBALAGEM. 1 X 12 LT

BIANCALIEVE BASE GORDURA VEGETAL C/AÇÚCAR

26,7% de Gordura Vegetal

REF. PASNAT006
EMBALAGEM. 1 X 12 LT

BIANCALIEVE BASE GORDURA VEGETAL S/AÇÚCAR

26,7% de Gordura Vegetal

COMPLEMENTOS

PADARIA E PASTELARIA

É um interminável caminho, que se renova em cada instante, fruto do trabalho de procurar e descobrir. Ajudas preciosas, no trajeto da construção de momentos de eternização da alegria de um instante de sabor e arte.

COMPLEMENTOS

REF. INGACU004
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST FONDANT

Açúcar branco em pasta para cobertura e decoração de pastelaria

REF. INGACU015
EMBALAGEM. 12,5KG

BAK PAST AÇÚCAR EM PÓ

Açúcar em pó para pastelaria

REF. INGACU004
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST ÁCIDO SÓRBICO

Conservante alimentar para massas lêvedas

REF. PASCOM037
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST ÁCIDO SÓRBICO ENCAPSULADO

Conservante alimentar para massas lêvedas, não interfere na fermentação

REF. PASCOM031
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST PROPINATO DE CÁLCIO

Conservante inibidor do crescimento de fungos e bactérias que geram o mofo
Aplicação máxima de 0,2%

REF. PASCOM026
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST SORBATO POTÁSSIO

Conservante fungicida e bactericida, inibidor de crescimento de bolores e leveduras

REF. PADCOM005
EMBALAGEM. 1KG

BAK PAN ANTI-FILANTE

Conservante usado contra o desenvolvimento de fungos

REF. PASCOM035
EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST GELATINA EM PÓ

Gelatina em pó neutra para dar consistência a sobremesas (bavaroises, semifrios, pudins)

REF. PASCOM038
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CANELA EM PÓ

Especiaria

REF. PASCOM039
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CANELA EM PAU

Especiaria

REF. PASCOM006
EMBALAGEM. 5LT

BAK PAST AROMA BOLO REI

Mistura de ingredientes para aromatização de bolo rei, entre outros

REF. PADCOM002
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAN MALTE TOSTADO

Farinha de cevada maltada e tostada sem atividade enzimática

COMPLEMENTOS

REF. PADCOM003
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAN FARINHA ALFARROBA

Farinha de alfarroba

REF. PADCOM007
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAN FARINHA ARROZ

Farinha de arroz

REF. PASCOM004 | PASCOM015
EMBALAGEM. 15KG | 25KG

BAK PAST AMIDO DE MILHO

Amido de Milho

REF. PASCOM033
EMBALAGEM. 25KG

LEITE EM PÓ

Leite em pó magro

REF. PASCOM007
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CACAU EM PÓ

Cacau alcalinizado em pó

REF. PASCOM005
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST CHOCOLATE EM PÓ

Chocolate em pó

REF. PASCOM003
EMBALAGEM. 5KG

BAK PAST FERMENTO EM PÓ

Fermento em pó ou levedante químico para pastelaria

REF. PADCOM013
EMBALAGEM. 20 X 500G

LEVEDURA SECA PARA PADARIA

Para massa de panificação

REF. PASCOM044
EMBALAGEM. 20 X 500G

LEVEDURA SECA PARA PASTELARIA

Para massas lêvedas doces

REF. INGSEC007 | INGSEC017
EMBALAGEM. 25KG | 12.5KG

COCO RALADO

REF. PASCOM032
EMBALAGEM. 5 X 1KG

BAK PAST NOUGAT MIX 5KG (5X1KG)

Preparado completo em pó para o fabrico de florentinas e telhas

REF. PASCOM002
EMBALAGEM. 7KG

BAK PAST COCKTAIL FRUTOS SECOS 7KG

Mistura de frutos secos para uso em preparado de bolo-rei

SIMBOLOS NUTRICIONAIS

CONTÉM FRUTA NATURAL

LIVRE DE AÇUCARES

CONTÉM ÓLEO DE GIRASSOL

CONTÉM ÓLEO DE PALMA RSPO

NÃO CONTÉM ÓLEO DE PALMA

VEGAN

CONTÉM MASSA MÃE

CONTÉM LEITE E DERIVADOS

CONTÉM OVO

NÃO CONTÉM ÓLEOS

CLEAN LABEL

VEGETARIANO

NÃO CONTÉM LACTOSE

CONTÉM FARINHAS NATURAIS

CONTÉM CLARA

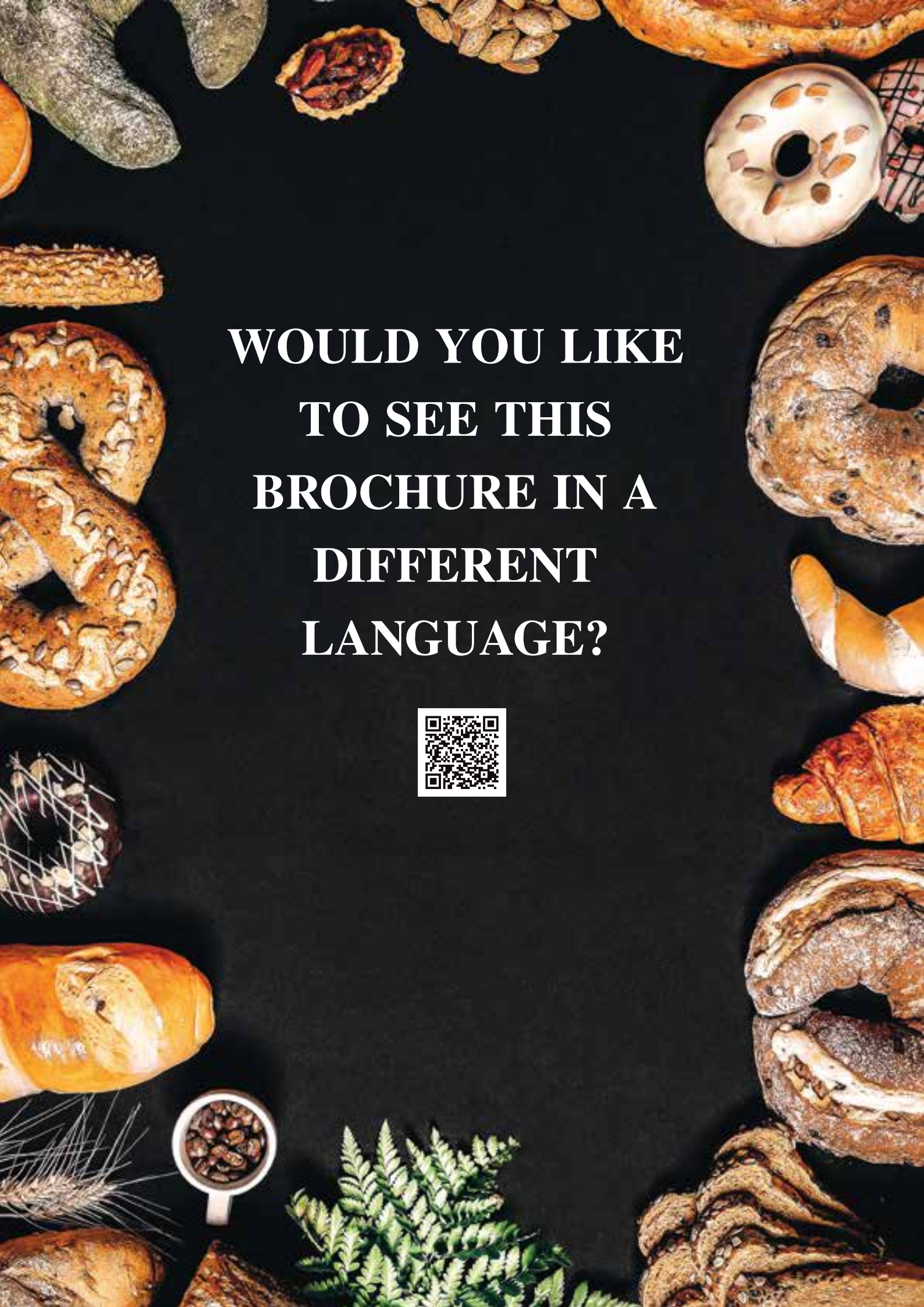
CONTÉM SOJA

PALETIZAÇÃO

PRODUTO	QUANTIDADE	PESO/PALETE KG
SACO DE 5 KG	150	750
SACO DE 10 KG	65	650
SACO DE 12,5 KG	65	812,5
SACO DE 15 KG	54	810
SACO DE 20 KG	40	800
SACO DE 25 KG	32	800
SACO DE 12,5 KG (COCO)	40	500
SACO DE 25 KG (COCO)	24	600

PRODUTO	QUANTIDADE	PESO/PALETE KG
BALDE 5 KG (OVO)	100	700
BALDE 10 LT	78	780
BALDE 15 LT	44	660
BIDOES 10 LT DESMOLDANTE	80	800
BIDOES 10 LT FRIOLEO	88	880

PRODUTO	QUANTIDADE	PESO/PALETE KG
CAIXA 5 KG (NOUGAT MIX)	77	385
CAIXA 10 KG	77	770
CAIXA 15 KG	63	945
CAIXA 12 LT	72	864lt


WOULD YOU LIKE
TO SEE THIS
BROCHURE IN A
DIFFERENT
LANGUAGE?

baking with creativity

CERGOLD®
INDÚSTRIAS

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 BakeArt
in BakeArt
bake_art_pt

BAKEART.PT