



CERGOLD

INDÚSTRIAS, LDA.

Pastelaria - Padaria - Chocolate - Brilhos e Recheios - Geladaria

Sobre Nós

CERGOLD INDÚSTRIAS

A Cergold indústrias, presente no setor de atividade alimentar desde 2012, dedica-se à produção e comercialização de produtos de panificação, pastelaria, chocolate e gelados, atuando em Portugal e no mercado internacional com prestigiado conjunto de gamas de produtos (Bakeart, Cergold Moagem, Vicolato, Vigifruit e Vigelato).

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



CERGOLD[®]
INDÚSTRIAS, LDA.



Preparados de Padaria e Pastelaria

A Bakeart tem como principal objetivo satisfazer as necessidades do mercado com uma vasta gama de produtos de alta 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, estamos cada vez mais a afirmar-nos como uma referência e uma marca global que disponibiliza aos clientes e parceiros um conjunto diversificado de soluções adaptadas ao seu negócio.

A Bakeart dedica-se à produção de misturas em pó para pastelaria e padaria, desenvolvidas para proporcionar rapidez e facilidade na produção, mantendo a qualidade e o sabor dos produtos finais.

A marca oferece uma grande variedade de misturas, cada uma formulada com ingredientes de qualidade para um sabor único.

Reconhecida pela qualidade e inovação, a Bakeart procura desenvolver soluções personalizadas para as necessidades dos clientes, comprometendo-se com a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente.



Farinhas de Centeio, Milho e Arroz

A Cergold Moagem iniciou a sua actividade no mercado em 2012, especializando-se na moagem de cereais como milho, centeio e arroz, e na produção de preparados completos e semicompletos para padarias e pastelarias. O nosso diferencial reside na utilização de *mós de pedra* no processo de produção de farinhas.

Dotada de uma unidade de produção equipada com tecnologia moderna e um sistema centralizado e informatizado, garantimos a qualidade e estabilidade dos nossos produtos desde o seu processamento até à distribuição.

Desde os nossos modestos começos em 2011, crescemos para nos tornar um negócio de sucesso, oferecendo uma ampla e inovadora gama de serviços e ingredientes para a indústria da panificação e pastelaria, mantendo sempre o nosso fabrico totalmente nacional.

Valorizamos a inovação e investimos na formação contínua dos nossos colaboradores, assegurando a satisfação dos nossos clientes e parceiros.

Além disso, disponibilizamos um Centro de Formação e Demonstração, apoiado por uma equipa de técnicos certificados, prontos para prestar suporte especializado tanto nas nossas instalações como nas instalações dos nossos clientes de padaria e pastelaria.

Vicolato

Chocolate em Creme, Pepita e Gotas

A fábrica de chocolate Vicolato, foi desenvolvida em 2023, um verdadeiro marco de inovação e qualidade na indústria do chocolate. A marca destaca-se pelo seu compromisso com a excelência no sabor e na textura dos produtos.

Cada chocolate produzido na fábrica é resultado de um cuidadoso processo de formulação, no qual apenas os melhores ingredientes são seleccionados para garantir uma experiência sensorial única. A atenção aos detalhes é uma prioridade, desde a escolha dos grãos de cacau até a embalagem final do produto.

A diversidade da linha de produtos oferecidos pela Vicolato é um reflexo do seu compromisso em atender às necessidades e preferências dos consumidores. Desde os clássicos chocolates em creme, perfeitos para serem apreciados puros ou utilizados como ingrediente em receitas, até as pepitas e gotas ideais para adicionar um toque de chocolate a sobremesas e snacks, há opções para todos os gostos e ocasiões.

ViGifruit

Brilhos, Recheios de Fruta e Geleias

A Vigifruit é uma marca dedicada a fornecer recheios de frutas e brilhos de qualidade para indústrias, padarias e pastelarias.

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

ViGelato

Gelados Soft

Os produtos Vigelato destacam-se como a opção perfeita para quem deseja desfrutar de gelados deliciosos e de alta qualidade.

Utilizamos ingredientes da mais alta qualidade para assegurar um sabor singular.

A preparação dos produtos Vigelato é simples e oferece total personalização.



Qualidade e Desenvolvimento

INVESTIGAÇÃO & 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”.

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

Índice

Sucedâneo de Chocolate

COBERTURAS & RECHEIOS	10
DECORAÇÕES	16

Brilhos, Recheios de Frutas e Gelias

BRILHOS & RECHEIOS	18
--------------------	----

Produtos para Pastelaria

CAKES E MUFFINS	24
PÃO DE LÓ E BISCUIT	16
MASSAS LÉVEDAS	28
CREME PASTELEIRO	30
CREME & CHANTILLY	32
CREME D'OVO	34
ESPECIALIDADES	36
MARGARINAS & GORDURAS	38
INGREDIENTES PARA PASTELARIA	40



Produtos para Padaria

BROAS	44
PÃES TRADICIONAIS	46
PÃES ESPECIAIS	48
PÃES DE MIGA FOFA	50
MELHORANTES	52
SEMENTES E CEREAIS	54
INGREDIENTES PARA PADARIA	56
FARINHAS	60

Diversos

CONSERVANTES DE PADARIA & PASTELARIA	62
FRUTOS SECOS & FRUTOS ESCORRIDOS	64

Gelados

GELADOS SOFT	68
--------------	----



Sucedâneo de Chocolate

Vicolato

SUCEDÂNEOS
DE CHOCOLATE





Sucedâneo de Chocolate

COVER

Descubra a excelência do nosso sucedâneo de chocolate para coberturas.
Com a nossa seleção de sucedâneos de chocolate premium,
pode criar coberturas com desempenho excepcional.

Ref.	Produto	Descrição		
CHOCOB001	DROP DARK 12%	Cobertura negra em pastilha com 12% de cacau.		10 KG
CHOCOB006	DROP DARK 16%	Cobertura negra em pastilha com 16% de cacau.		10 KG
CHOCOB010	DROP DARK 20%	Cobertura negra em pastilha com 20% de cacau.		10 KG
CHOCOB012	DROP DARK 22%	Cobertura negra em pastilha com 22% de cacau.		10 KG
CHOCOB002	EASY BAR DARK	Cobertura negra em barra.		5 KG
CHOCOB004	EASY BAR WHITE	Cobertura branca em barra.		5 KG
CHOCOB013	EASY BAR MIX	Cobertura marmoreada em barra.		5 KG
CHOCOB015	WHITE CHOCOLATE AND COCONUT	Cobertura de chocolate branco e coco.		3,5 KG
CHOCOB016	WHITE CHOCOLATE	Cobertura de chocolate branco.		3,5 KG
CHOCOB017	DARK CHOCOLATE	Cobertura de chocolate negro.		3,5 KG

 Quantidade de cacau  Caixa



Sucedâneo de Chocolate

FILL CREAM

Descubra a excelência do nosso sucedâneo de chocolate para recheios. Com a nossa seleção de sucedâneos de chocolate premium, pode criar recheios irresistíveis que vão encantar os verdadeiros amantes de chocolate.

Ref.	Produto	Descrição	
CHOREC009 CHOREC010	CHOCO FORNO	Recheio de chocolate com sabor a avelã para aplicação direta ou forno.	15 KG 22 KG
CHOREC004	GIANDUIA	Creme de chocolate com avelã.	5 KG
CHOREC003	INJECT HZ	Creme de chocolate de injectar com avelã.	13 KG
CHOREC011	DARK CHOCOLATE AND SALTED PEANUTS	Recheio de chocolate negro e amendoins salgados.	3,5 KG
CHOREC012	ALMOND AND COCONUT	Recheio de amêndoa e coco.	3,5 KG
CHOREC013	BROWNIE	Creme de cacau para rechear e decorar com pedaços crocantes.	3,5 KG
CHOREC014	SPECULOOS	Creme com pedaços de bolacha para rechear e decorar gelados, produtos de pastelaria ou outras sobremesas.	3,5 KG
CHOREC015	WHITE WAFFER	Creme para rechear e decorar gelados, produtos de pastelaria ou outras sobremesas.	3,5 KG
CHOREC016	DARK WAFFER	Creme para rechear e decorar gelados, produtos de pastelaria ou outras sobremesas.	3,5 KG
CHOREC017	CHOCOLATE COOKIES	Cobertura de chocolate branco e coco.	3,5 KG

 Balde





Sucedâneo de Chocolate

DECOR

Descubra a nossa seleção de produtos em chocolate para decorações.



Ref.	Produto	
CHODEC001	DECOR ICE TOPPING	1 KG
CHODEC002	DECOR JURA POINT	490 UN
CHODEC003	DECOR JURA SQUARE	360 UN
CHODEC004	DECOR POLLINO LINEA	350 UN
CHODEC005	DECOR CARRARA LINEA	490 UN
CHODEC006	DECOR PENCIL REMBRANT	900 G
CHODEC007	DECOR PENCIL PICASSO	900 G
CHODEC008	DECOR PENCIL VAN GOGH MARBLED	900 G
CHODEC009	DECOR TRUFFLE SHELLS DARK	504 UN
CHODEC010	DECOR TRUFFLE SHELLS WHITE	504 UN
CHODEC011	DECOR MINI LUX PEARLS MILK	500 G
CHODEC012	DECOR MINI LUX PEARLS DARK	500 G
CHODEC013	DECOR MINI LUX PEARLS WHITE	500 G
CHODEC014	DECOR SHAVINGS DARK	2 KG
CHODEC015	DECOR SHAVINGS WHITE	2 KG
CHODEC016	DECOR CURLS DARK	400 G
CHODEC017	DECOR CURLS MILK	400 G
CHODEC018	DECOR CURLS WHITE	400 G
CHODEC019	DECOR CURLS CARAMEL	2,5 KG
CHODEC020	DECOR CURLS STRAWBERRY	2,5 KG



*Brilhos, Recheios de Frutas
e Gelias*

ViQifruit





Recheios de Frutas e Brilhos

COVER GLOW & FILL CREAM

Descubra a excelência dos nossos brilhos. São perfeitos para uma cobertura fácil e estável de bolos, incluindo em produtos verticais ou altos. Estáveis à congelação, proporcionando um brilho perfeito e duradouro mesmo a baixas temperaturas (-20°C).

Ref.	Produto	Descrição	
FUBRIO01	COVER GLOW CHOCOLATE	Cobertura brilhante para sobremesas que garante um revestimento perfeito e uniforme.	3,5 KG
FUBRIO02	COVER GLOW STRAWBERRY	Cobertura brilhante para sobremesas que garante um revestimento perfeito e uniforme.	3,5 KG
FUBRIO03	COVER GLOW NEUTRAL	Gelatina pronta a usar, de cor e sabor neutros, perfeita para realçar as qualidades naturais da fruta enquanto preserva a sua frescura.	3,5 KG
FRUCRE001	FILL CREAM CHOCOLATE	Recheio de chocolate com sabor a avelã para aplicação direta ou forno.	3,5 KG
FRUCRE002	FILL CREAM MILK & CARAMEL	Creme pronto a usar, estável ao forno e congelação para pastelaria e padaria.	3,5 KG
FRUREC001	FILL CREAM FOREST FRUIT PIECES	Recheio de frutas silvestres para pastelaria e padaria.	3,5 KG
FRUREC002	FILL CREAM STRAWBERRY PIECES	Recheio de morango com pedaços para pastelaria e padaria.	3,5 KG
FRUREC003	FILL CREAM RASPEBERRY	Recheio de framboesa para pastelaria e pastelaria.	3,5 KG

 Balde



Pastelaria



PRODUTOS PARA PASTELARIA






Pastelaria

CAKES & MUFFINS

Os nossos preparados de cakes e muffins são cuidadosamente equilibrados, tornando a preparação rápida e simples, sem comprometer o sabor e a textura. Adicione seu toque pessoal com recheios, coberturas e decorações criativas para impressionar os seus clientes.

Ref.	Produto	Descrição	
PASBAC037	BAK PAST BOLO DE ARROZ	Produto completo em pó para fabrico de bolo de arroz.	5 KG
PASBAC148	BAK PAST CAKE AMÊNDOA	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de amêndoa e suas especialidades.	5 KG
PASBAC013 PASBAC008	BAK PAST CAKE ANANÁS	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de ananás e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC121	BAK PAST CAKE CARAMELO	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de caramelo e suas especialidades.	5 KG
PASBAC012 PASBAC010	BAK PAST CAKE CENOURA	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de cenoura e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC015 PASBAC019	BAK PAST CAKE CHOCOLATE	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de chocolate e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC036	BAK PAST CAKE CHOCOLATE DARK	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de chocolate escuro e suas especialidades.	15 KG
PASBAC120 PASBAC006	BAK PAST CAKE FRUTOS SILVESTRES	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de frutos silvestres e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC033	BAK PAST CAKE IOGURTE	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de iogurte e suas especialidades.	5 KG
PASBAC011 PASBAC007	BAK PAST CAKE LARANJA	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de laranja e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC001	BAK PAST CAKE LIMÃO	Produto completo em pó para o fabrico de bolos limão e suas especialidades.	5 KG
PASBAC135	BAK PAST CAKE MAÇÃ	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de maçã e suas especialidades.	5 KG
PASBAC137	BAK PAST CAKE MARACUJÁ	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de maracujá e suas especialidades.	5 KG
PASBAC002	BAK PAST CAKE MORANGO	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de morango e suas especialidades.	5 KG
PASBAC014 PASBAC018	BAK PAST CAKE NEUTRO	Produto completo em pó para o fabrico de bolos neutros e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC016 PASBAC020	BAK PAST CAKE NOZ	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de noz e suas especialidades.	5 KG 15 KG
PASBAC005	BAK PAST MUFFINS	Produto completo em pó para o fabrico de muffins, queques, madalenas e suas especialidades.	15 KG
PASBAC004	BAK PAST MUFFINS IN	Produto completo em pó para o fabrico de muffins, queques, madalenas e suas especialidades.	15 KG
PASBAC021	BAK PAST QUEQUES	Produto completo em pó para o fabrico de queques, madalenas e suas especialidades.	15 KG
PASBAC022	BAK PAST RED VELVET	Produto completo em pó para o fabrico de bolos de red velvet e suas especialidades.	5 KG
PASBAC034	BAK PAST RED VELVET BEET	Produto completo em pó para o fabrico de bolos com farinha de beterraba e suas especialidades.	5 KG


 Saco



Pastelaria

PÃO DE LÓ & BISCUIT

Desfrute da facilidade e da qualidade dos nossos preparados para biscuit. Os nossos preparados para biscuit e biscuit de chocolate são especialmente desenvolvidos para garantir uma textura esponjosa e húmida.

Ref.	Produto	Descrição	 KG
PASBAS005	BAK PAST BISCUIT	Preparado completo em pó para o fabrico de biscuit.	15 KG
PASBAS006	BAK PAST BISCUIT CHOCOLATE	Preparado completo em pó para o fabrico de biscuit de chocolate.	15 KG
PASBAS003	BAK PAST BISCUIT NUCLEO	Melhorante em pó para biscuit.	15 KG
PASBAS007	BAK PAST TORTAS	Preparado completo em pó para o fabrico de tortas.	15 KG
PASBAS008	BAK PAST PÃO DE LÓ	Preparado completo em pó para o fabrico de pão de ló em forma de barro, doce de gema e doce fino.	15 KG
PASBAS020	BAK PAST SUPREMO OVO CHOCOLATE	Preparado em pó para o fabrico de pão-de-ló do tipo húmido com sabor a chocolate.	15 KG
PASBAS002	BAK PAST SUPREMO OVO	Preparado completo em pó para o fabrico de pão de ló cremoso.	5 KG

 Saco





Pastelaria

MASSAS LÊVEDAS

Rentabilize o seu tempo e melhore a qualidade das suas criações com os nossos preparados para brioches e croissants.

Ref.	Produto	Descrição		
PASMAS089	BAK PAST BOLO REI INDUSTRY	Preparado em pó para o fabrico de bolo rei.	100%	20 KG
PASMAS012	BAK PAST BRIOBIG	Preparado em pó para o fabrico de massas de brioche.	100%	15 KG
PASMAS008	BAK PAST BRIOCHE 100%	Preparado em pó para o fabrico de massas de brioche.	100%	15 KG
PASMAS050 PASMAS007	BAK PAST BRIOCHE 5%	Melhorante para massas de brioche.	5%	5 KG 15 KG
PASMAS093	BAK PAST BRIOCHE CHOCOLATE	Preparado em pó para o fabrico de massas de brioche de chocolate.	100%	15 KG
PASMAS040	BAK PAST CROISSANT	Preparado em pó para o fabrico de croissant folhado.	100%	15 KG
PASMAS002	BAK PAST CROISSANT FRANCÊS SP	Preparado em pó para o fabrico de croissant tipo francês.	100%	15 KG
PASMAS077	BAK PAST CROISSANT INTEGRAL	Preparado em pó para o fabrico de croissant integral.	100%	15 KG
PASMAS064	BAK PAST CROISSANT MF	Preparado em pó para o fabrico de croissant meio folhado (caramelizado).	100%	15 KG
PASMAS015	BAK PAST FOLAR	Preparado em pó para o fabrico de folar doce.	100%	15 KG

 Percentagem de aplicação  Saco



Pastelaria

CREME PASTELEIRO

De textura suave e sabor irresistível, os nossos cremes de pastelaria são o complemento perfeito para bolos, tortas, sobremesas e bolas de berlim.

Ref.	Produto	Descrição			
PASCRE002	BAK PAST CREME MILÃO	Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro.	●●	✓	15 KG
PASCRE004	BAK PAST CREME ROMA	Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro.	●●	✓	15 KG
PASCRE001	BAK PAST CREME VENEZA	Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro de cor amarela mais acentuada.	●●●	✓	15 KG
PASCRE026	BAK PAST CREME VERONA	Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro.	●●	✓	15 KG
PASCRE020	BAK PAST CREME FLORENÇA	Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro.	●●	✓	15 KG
PASCRE030	BAK PAST CREME GENOVA	Preparado completo em pó para fabrico de creme pasteleiro.	●●	✓	15 KG




Cor
 Resistente ao forno
 Resistente à congelação
 Saco



Pastelaria

CREME & CHANTILLY

Valorize as suas aplicações com os nossos cremes e chantilly acompanhados de uma notável eficiência em termos de volume, elasticidade e rendimento.

Ref.	Produto	Descrição			
PASNAT037	BAK PAST CREME MINHO	Preparado completo em pó para fabrico de creme tipo diplomata.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	5 KG
PASNAT038	BAK PAST CREME TEJO	Preparado completo em pó para fabrico de creme russo.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	5 KG
PASNAT003	BAK PAST CHANTILLY	Preparado em pó para o fabrico de creme chantilly.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	5 KG
PASNAT020	BAK PAST CHANTILLY CHOCOLATE	Preparado completo em pó para o fabrico de creme chantilly de chocolate.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	5 KG
PASNAT007	NATA VEGETAL C/AÇÚCAR	Nata vegetal açucarada.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12X1 LT
PASNAT006	NATA VEGETAL S/AÇÚCAR	Nata vegetal sem açúcar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12X1 LT

 Recheio  Cobertura  Saco



Pastelaria

CREME D'OVO

Os nossos cremes podem ser adaptados para diversas receitas, oferecendo a flexibilidade necessária para criar uma variedade de produtos de alta qualidade de forma mais rápida e eficiente.

Ref.	Produto	Descrição				
PASNAT004	BAK PAST OVO CREME	Creme de ovo (35%).				7 KG
PASNAT005	BAK PAST OVO DIAMANTE (EXTRA)	Creme de ovo extra (50%).				7 KG
PASNAT002	BAK PAST OVO DURO	Massa de ovo duro.				7 KG

Quantidade de ovo
 Resistente ao forno
 Resistente à congelação
 Balde



Pastelaria

ESPECIALIDADES

Em cada confecção na pastelaria, transforme ingredientes em verdadeiras obras de arte com sabor. Rentabilize o seu tempo e valorize as suas preparações através das nossas especialidades.

Ref.	Produto	Descrição	 KG
PASBOL001	BAK PAST BROA DOCE	Preparado em pó para o fabrico de broas doces.	15 KG
PASBOL017 PASBOL008	BAK PAST PETIT FOUR COCO IN	Preparado para o fabrico de coberturas e recheios de coco.	5 KG 15 KG
PASDIV001	BAK PAST CHOUX	Preparado em pó semi completo para o fabrico de eclairs, profiteroles e paris-brest.	15 KG
PASDIV003	BAK PAST CHOUX GOLD	Preparado em pó completo para o fabrico de eclairs, profiteroles e paris-brest.	15 KG
PASDIV002	BAK PAST SONHOS	Preparado em pó completo para o fabrico de sonhos e massas fritas.	5 KG
PASNAT001	BAK PAST PASTEL NATA	Preparado em pó para o fabrico de pastéis de nata.	5 KG
PASDIV014	BAK PAST MACARON	Preparado completo em pó para o fabrico de macarons tradicionais franceses.	5 KG
PASQUE001	BAK PAST QUEIJADA AMÊNDOA	Preparado em pó para o fabrico de queijadas e tortas de amêndoa.	5 KG
PASQUE004	BAK PAST QUEIJADA CENOURA	Preparado em pó para o fabrico de queijadas e tortas de cenoura.	5 KG
PASQUE002	BAK PAST QUEIJADA LARANJA	Preparado em pó para o fabrico de queijadas e tortas de laranja.	5 KG
PASQUE003	BAK PAST QUEIJADA LEITE	Preparado em pó para o fabrico de queijadas e tortas.	5 KG
PASQUE014	BAK PAST QUEIJADA/BOLO LARANJA	Preparado em pó para o fabrico de queijadas tipo queque e tortas.	5 KG

 Saco



Pastelaria

MARGARINAS & GORDURAS

Descubra o segredo por trás de deliciosas criações de pastelaria com as nossas margarinas de qualidade profissional. Desde bolos a croissants folhados perfeitos, as nossas margarinas são a escolha ideal para todas as suas receitas.

Ref.	Produto	Descrição	
INGMAR006	BAK PAST MARGARINA BOLO REI	Margarina de cor amarela para o fabrico de massas de brioche, massas bolo rei, sortido húngaro, etc.	15X1 KG
INGMAR002	BAK PAST MARGARINA FOLHADO	Margarina para o fabrico de massas folhadas e meio folhadas.	5X2 KG
INGGOR001	BAK PAST DESMOLDANTE	Desmoldante líquido para formas e moldes de pastelaria e panificação.	10 LT
INGGOR002	BAK PAST GORDURA VEGETAL PÃO	Gordura vegetal para o fabrico de massas de pão.	10 KG
INGGOR007	ÓLEO ALIMENTAR 100% GIRASSOL	Óleo alimentar 100% girassol.	3X5 LT

 Caixa





Pastelaria

INGREDIENTES PARA PASTELARIA

Explore a nossa seleção de ingredientes essenciais para pastelaria, cuidadosamente selecionados para garantir resultados excepcionais.

Ref.	Produto	Descrição			
INGACU015	BAK PAST AÇÚCAR PÓ	Açúcar em pó com <5% de amido.		12,5 KG	
INGACU004	BAK PAST FONDANT	Cobertura de açúcar branca.	15 KG		
PASCOM015 PASCOM004	BAK PAST AMIDO MILHO	Amido de milho.		25 KG 5 KG	
PASCOM007	BAK PAST CACAU PÓ	Cacau em pó 10/12% M.G.		5 KG	
PASCOM005	BAK PAST CHOCOLATE PÓ	Chocolate em pó.		5 KG	
PASCOM003	BAK PAST FERMENTO PÓ	Fermento em pó para bolos e bolachas.		5 KG	
PASCOM006	BAK PAST AROMA BOLO REI	Mistura de bebidas aromatizantes sem álcool.	5 L		
PASCOM035	BAK PAST GELATINA EM PÓ	Gelatina em pó de origem animal.		5 KG	
PASCOM032	BAK PAST NOUGAT MIX	Preparado completo em pó para o fabrico de florentinas e telhas.		5 KG	
PASCOM033	LEITE EM PÓ	Leite em pó.		25 KG	
PASDIV025	BAK PAST GLUCOSE	Glucose 40% DE.		14 KG	



Caixa



Saco



Balde



Padaria



PRODUTOS PARA PADARIA









Padaria

BROAS

Descubra o prazer de elaborar autênticas broas tradicionais portuguesas, cuidadosamente preparadas com grãos moídos em mós de pedra, preservando o sabor e a qualidade ancestral.

Ref.	Produto	Descrição		
PADMIX007	BAK PAN BROA CLASSIC 50%	Preparado em pó para o fabrico de broas de milho.	50%	15 KG
PADMIX005	BAK PAN BROA REGIONAL 50%	Preparado em pó para o fabrico de broas regional.	50%	15 KG
PADMIX008	BAK PAN BROA MILHO 50%	Preparado em pó para o fabrico de broas de milho.	50%	15 KG
PADMIX003	BAK PAN BROA LUSITANA BRANCA	Preparado completo em pó para o fabrico de broas de milho branco.	100%	15 KG
PADMIX002	BAK PAN BROA LUSITANA AMARELA	Preparado completo em pó para o fabrico de broas de milho amarelo.	100%	15 KG
PADMIX010	BAK PAN LUSITANA MINHO	Preparado completo em pó para o fabrico de broas de milho.	100%	15 KG

 Percentagem de aplicação  Saco









Padaria

PÃES TRADICIONAIS

Prepare pães tradicionais de maneira descomplicada e fácil utilizando as nossas farinhas, mantendo a autenticidade do sabor tradicional.

Ref.	Produto	Descrição		
PADMIX018	BAK PAN BAGUETE 50%	Preparado em pó para o fabrico de baguete.	50%	15 KG
PADMIX017	BAK PAN BAVIERA 50%	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha de centeio (tipo baviera).	50%	15 KG
PADMIX011	BAK PAN BAVIERA ESCURO 50%	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha de centeio escuro (tipo baviera).	50%	15 KG
PADMIX012	BAK PAN CENTEIO 50%	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha de centeio.	50%	15 KG
PADMIX016	BAK PAN PÃO AGUA 50%	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria.	50%	15 KG
PADMIX023	BAK PAN RÚSTICO 50%	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria.	50%	15 KG

 Percentagem de aplicação  Saco









Padaria

PÃES ESPECIAIS

Desfrute da praticidade dos nossos preparados em pó para a produção de pães especiais. Além da conveniência, explore uma opção nutricionalmente equilibrada.

Ref.	Produto	Descrição		
PADMIX118	BAK PAN ABOBORA PLUS	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha abóbora.	100%	15 KG
PADMIX113	BAK PAN BETERRABA PLUS	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha de beterraba.	100%	15 KG
PADMIX024	BAK PAN BOLA AROMÁTICA	Preparado em pó para o fabrico de bola aromática.	100%	15 KG
PADMIX119	BAK PAN FIBRAS PLUS	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinhas e cereais, ricos em fibras.	100%	15 KG
PADMIX122	BAK PAN FRUTOS SILVESTRES	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com sabor a frutos silvestres.	100%	15 KG
PADMIX001	BAK PAN MILHO E GIRASSOL 50%	Preparado em pó semi completo para o fabrico de produtos de padaria com milho e girassol.	50%	10 KG
PADMIX019	BAK PAN MULTICEREAIS 50%	Preparado em pó semi completo para o fabrico de produtos de padaria com cereais.	50%	15 KG
PADMIX137	BAK PAN PÃO ALFARROBA	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha de alfarroba.	100%	15 KG
PADMIX116	BAK PAN PÃO AVEIA	Preparado em pó para o fabrico de produtos de padaria com farinha de aveia.	100%	15 KG

 Percentagem de aplicação  Saco





Padaria

PÃES DE MIGA FOFA

Delicie-se com a leveza e a suavidade que tornam nossos pães de miga fofa uma verdadeira tentação para os amantes do pão. Perfeito para sanduíches, torradas ou simplesmente apreciar ao natural.

Ref.	Produto	Descrição	%	KG
PADMIX015	BAK PAN MOLDE 50%	Preparado em pó semi completo para o fabrico de formas, cachorros, hambúrgueres, etc.	50%	15 KG
PADMIX004	BAK PAN MOLDE IN 50%	Preparado em pó semi completo para o fabrico de formas, cachorros, hambúrgueres, etc.	50%	15 KG
PADMIX006	BAK PAN MOLDE INTEGRAL 50%	Preparado em pó semi completo para o fabrico de formas de cereais.	50%	15 KG
PADMELO45	BAK PAN FORMA 10%	Preparado concentrado em pó com conservantes para o fabrico de formas, cachorros, hambúrgueres.	10%	15 KG

% Percentagem de aplicação KG Saco






Padaria

MELHORANTES

Os melhorantes são ingredientes adicionados à massa do pão para melhorar as características de fermentação, textura, volume, durabilidade e sabor.

Ref.	Produto	Descrição	 KG
PADMEL003	BAK PAN 0,5%	Mistura de ingredientes auxiliares tecnológicos para o fabrico de todos os tipos de pão em processos diretos ou refrigerados.	5 KG
PADMEL007 PADMEL006	BAK PAN ÁRTICO PLUS 1%	Mistura de ingredientes e auxiliares tecnológicos para o fabrico de pão utilizando tecnologia de frio (retardação prolongada e congelação de massas).	5 KG 15 KG
PADMEL004	BAK PAN PACIFICO 1%	Mistura de ingredientes auxiliares tecnológicos para o fabrico de todos os tipos de pão em processos diretos ou refrigerados.	15 KG
PADMEL041	BAK PAN ANTARTICO 1% ICE	Mistura de ingredientes e auxiliares tecnológicos para o fabrico de especialidades pré fermentadas congeladas.	15 KG

 Saco





Padaria

SEMENTES & CEREAIS

Sementes são os aliados perfeitos para uma alimentação saudável e equilibrada. Estas pequenas maravilhas naturais são uma excelente fonte de nutrientes essenciais, fibras e proteínas.

Ref.	Produto	Descrição	 KG
PADSEM029	BAK PAN 4 SEMENTES	Mistura de sementes de girassol, linhaça, sésamo e flocos de aveia.	5 KG
PADSEM007	BAK PAN COCKTAIL SEMENTES	Mistura de flocos de trigo e aveia, sementes de linhaça, milho painço, sésamo e girassol.	5 KG
PADSEM002	BAK PAN FLOCOS AVEIA	Flocos de aveia.	5 KG
PADSEM003	BAK PAN SEMENTES CHIA	Sementes de chia.	5 KG
PADSEM004	BAK PAN SEMENTES GIRASSOL	Sementes de girassol.	5 KG
PADSEM005	BAK PAN SEMENTES LINHAÇA	Sementes de linhaça.	5 KG
PADSEM006	BAK PAN SEMENTES PAPOILA	Sementes de papoila.	5 KG
PADSEM001	BAK PAN SEMENTES SÉSAMO	Sementes de sésamo.	5 KG


 Saco



Padaria

INGREDIENTES PARA PADARIA

Descubra ingredientes essenciais para padaria. Com estes ingredientes, terá a oportunidade de explorar novos sabores, texturas e benefícios nutricionais nas suas criações de padaria.

Ref.	Produto	 KG
PADCOM003	BAK PAN FARINHA ALFARROBA	5 KG
PADCOM007	BAK PAN FARINHA ARROZ	5 KG
PADCOM002	BAK PAN MALTE TOSTADO	5 KG
INGADIO17	SAL REFINADO	25 KG

 Saco





Moagem



FARINHAS



Moagem

FARINHAS

Descubra o poder das nossas farinhas de arroz, milho e centeio moidas em mós de pedra. Do arroz suave ao milho dourado e ao centeio robusto, cada farinha traz uma história de sabor e tradição.

Ref.	Produto	
FARARR001	FARINHA DE ARROZ	25 KG
FARCEN001	FARINHA DE CENTEIO T170	25 KG
FARCEN004	FARINHA DE CENTEIO T130	25 KG
FARCEN016	FARINHA DE CENTEIO T85	25 KG
FARCEN003	FARINHA DE CENTEIO T70	25 KG
FARMILO03	FARINHA DE MILHO AMARELO T175	25 KG
FARMILO02	FARINHA DE MILHO AMARELO T100	25 KG
FARMILO06	FARINHA DE MILHO BRANCO T175	25 KG
FARMILO05	FARINHA DE MILHO BRANCO T100	25 KG

 Saco



Diversos

CONSERVANTES DE PADARIA & PASTELARIA

Os nossos conservantes para padaria e pastelaria são a escolha ideal para manter a frescura dos seus produtos. Desenvolvidos para garantir uma vida útil prolongada, preservam a qualidade sem comprometer o aroma e sabor.

Ref.	Produto	
PADCOM006	BAK PAN ANTI-BOLOR	1 KG
PADCOM005	BAK PAN ANTI-FILANTE	1 KG
PADCOM027	BAK PAST ÁCIDO SÓRBICO	5 KG
PASCOM031	BAK PAST PROPIONATO DE CÁLCIO	5 KG
PASCOM026	BAK PAST SORBATO POTÁSSIO	5 KG

 Saco






Diversos

FRUTOS SECOS & FRUTOS ESCORRIDOS

Os nossos frutos secos e escorridos oferecem a combinação ideal entre conveniência e qualidade. Adicione um toque pessoal mantendo a autenticidade dos sabores e explore combinações irresistíveis



Ref.	Produto	
INGSEC004	AMÊNDOA GRANULADA SEM PELE	10 KG
INGSEC010	AMÊNDOA INTEIRA COM PELE	22,68 KG
INGSEC011	AMÊNDOA INTEIRA SEM PELE	25 KG
INGSEC014	AMÊNDOA LAMINADA SEM PELE	10 KG
INGSEC012	AMÊNDOA PALITADA SEM PELE	10 KG
INGSEC017 INGSEC007	COCO RALADO	12,5 KG 25 KG
INGSEC008	FARINHA DE AMÊNDOA COM PELE	10 KG
INGSEC009	FARINHA DE AMÊNDOA SEM PELE	10 KG
INGSEC005	NOZ METADES CHILE	10 KG
INGSEC002	NOZ QUARTOS CHILE	10 KG
INGSEC006	NOZ TROÇOS CHILE	10 KG
INGSEC001	SULTANA TURCA	12,5 KG
PASCOM002	BAK PAST COCKTAIL FRUTOS SECOS	7 KG
INGSEC024	CROCANTE DE AMENDOIM	5 KG
INGESC006	BAK PAST ABÓBORA BRANCA FILETES	10 KG
INGESC007	BAK PAST ABÓBORA VERDE FILETES	10 KG
INGESC008	BAK PAST ABÓBORA VERMELHA FILETES	10 KG
INGESC003	BAK PAST CEREJA ESCORRIDA	10 KG
INGESC015	BAK PAST DOCE CHILA	15 KG
INGESC010	BAK PAST FIGO INTEIRO	10 KG
INGESC011	BAK PAST FRUTA SORTIDA PICADA	10 KG
INGESC009	BAK PAST CASCA DE LARANJA	8 KG
INGESC016	BAK PAST RODELAS PERA	10 KG

 Saco



Geladaria

ViGelato

GELADOS SOFT





Geladaria

GELADOS SOFT

Experimente a praticidade e a versatilidade dos nossos gelados soft e encante os seus clientes com uma variedade de deliciosos sabores.

Ref.	Produto	Descrição			
GELSOFO02	SOFT BAUNILHA	Base para gelado soft em pó com sabor a baunilha.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO05	SOFT CARAMELO SALGADO	Base para gelado soft em pó com sabor a caramelo com uma nota salgada.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO04	SOFT CHOCOLATE	Base para gelado soft em pó com sabor a chocolate.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO10	SOFT LARANJA	Base para gelado soft em pó com sabor a laranja.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO11	SOFT LIMÃO	Base para gelado soft em pó com sabor a limão.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO12	SOFT MENTA	Base para gelado soft em pó com sabor a menta.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO01	SOFT MORANGO	Base para gelado soft em pó com sabor a morango.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO03	SOFT NATA	Base para gelado soft em pó com sabor a nata.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO13	SOFT NEGRO	Base para gelado soft em pó com sabor a carvão vegetal.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO09	SOFT PASTILHA AZUL	Base para gelado soft em pó com sabor a pastilha elástica.	●	100%	10X1 KG
GELSOFO06	SOFT PISTACHO	Base para gelado soft em pó com sabor a pistacho.	●	100%	10X1 KG

 Saco  5 L de leite para 1 KG de base



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