

Vicolato

RIGOR, EXIGÊNCIA E QUALIDADE

Cremes de Chocolate

Cream Choco Forno

Recheie as suas criações com sabor inconfundível do chocolate **Vicolato**! Este creme foi produzido com ingredientes refinados e genuínos, obtendo assim, a textura ideal e o sabor irresistível. Use-o para recheiar antes ou depois de enfiar e assim enriquecer o sabor das suas criações. Produto sem glúten.

Características

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1. Recheio | ✓ |
| 2. Sem gordura hidrogenada | ✓ |
| 3. Sem Glúten | ✓ |
| 4. Detalhes | Sabor a avelã |
| 5. Embalagem | 5kg e 13kg |



Pastilhas de Chocolate

Drops Dark

A nossa linha de pastilhas de chocolate **DROP** tem altos padrões de qualidade e não necessita de ser temperada para sua utilização. Depois de aplicado, cristaliza rapidamente obtendo um brilho natural e apresenta uma textura fina, suave e delicada na sua boca.

Características

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. Fluidez | ★★★★ |
| 2. Cobertura | ✓ |
| 3. Sem Glúten | ✓ |
| 4. Detalhes | Sabor a avelã |
| 5. Embalagem | 10kg |



Vicolato

Vicolato é uma marca da **Cergold Indústrias**, empresa que se dedica ao fabrico de produtos alimentares há mais de duas décadas.

Estamos em constante crescimento e expansão que se refletem no reconhecimento, que actualmente dispomos, fruto do resultado obtivo no desenvolvimento em produtos inovadores de chocolate, padaria e pastelaria.



CERGOLD

geral@cergold.pt - 258 332 606
Viana do Castelo | Portugal