CHOCOLATE

Receituário Gama de Chocolates

Prodite Zeelandia

ÍNDICE

Têmpera	4
Ganaches	6
Ganaches de Fruta	8
Glaceados	10
Milk Praline e White Praliné	12
Mini Pavlova	14
Tarteletes Petit Four	16
Húngaros e Biscoitos	18
Tartelete Choco -Berry	20
Tartelete Noz Pecan	22
Tartelete Frutos Vermelhos	24
Éclairs	26
Paris Brest	27
Délice Morango	28
Choco Naked Cake	30
Apple Dark Cake	32
Intense Choco Laranja	34

CHOCOLATE O PREFERIDO DE SEMPRE

O chocolate sempre foi o ingrediente chave para as elaborações mais chamativas e sedutoras na área da pastelaria.

Apesar das mudanças nos comportamentos dos consumidores que temos assistido, o chocolate continua a ser indiscutivelmente o ingrediente preferido, que abre novas e criativas oportunidades aos profissionais de pastelaria.

Conheça a nossa gama.

ARABESQUE

É um chocolate de alta qualidade que se derrete suavemente, é fácil de aplicar, proporciona um excelente sabor e um acabamento muito brilhante.

Arabesque Dark 70% • Arabesque Dark 60% • Arabesque Milk 34% • Arabesque White 30%

CHOCOLATIER

Sortido de cremes, recheios e coberturas de elevada qualidade para diferentes aplicações.

Chocolatier Forno • Chocolatier Recheio • Chocolatier Nocciola • Chocolatier Nocciola White • Chocolatier Praliné • Chocolatier Delicecover Dark • Chocolatier Delicecover White

SCALDIS

É uma gama de coberturas sucedâneas de alta qualidade, fáceis de utilizar e ideais para todo o tipo de aplicações.

Scaldis Extra Dark • Scaldis Dark • Scaldis White

DECORAÇÕES E INCLUSÕES

Para diferentes tipos de aplicação em pastelaria e viennoiserie.

Vermicelli • Pepitas de Chocolate • Gotas de Chocolate • Bolinhas Chocolate Crocante • Cubos de Chocolate • Cobertura Barra • Cobertura Branca em Barra • Cacau em Pó

TÊMPERA

ARABESQUE

	Temperatura de aquecimento	Temperatura de trabalho
DARK 60% E 70%	45-50°C	30-31°C
MILK 34%	45-50°C	29-30°C
WHITE 30%	35-40°C	28-29°C

Método de Aplicação

Derreter a quantidade necessária de chocolate Arabesque da referência desejada (de acordo com as temperaturas indicadas na tabela).
Temperar os chocolates de forma a obter a temperatura de trabalho adequada para cada um deles.

Bombons de Chocolate

Colocar o chocolate desejado previamente temperado e aplicar nos moldes pretendidos.

Deixar solidificar à temperatura ambiente num local seco e fresco.

Mendiants

Colocar o chocolate previamente temperado dentro de um saco pasteleiro e tender pequenas porções num tabuleiro com folha papel siliconizado ou tapete de silicone.
Decorar a gosto.

Sugestão de decoração:
Frutos Muesli
Sortido Frutos Secos
Pepitas de Chocolate
Bolinhas Chocolate Crocantes
Miolo Amêndoa Granulada

Deixar solidificar à temperatura ambiente num local seco e fresco.

Tablets de Chocolate

Colocar o chocolate previamente temperado dentro de um saco pasteleiro e aplicar nos moldes pretendidos previamente decorados.

Sugestão de decoração:
Frutos Muesli
Sortido Frutos Secos
Pepitas de Chocolate
Bolinhas Chocolate Crocantes
Framboesa desidratada

Deixar solidificar à temperatura ambiente num local seco e fresco.

GANACHES

Ganache Montada Chocolate Negro

ARABESQUE DARK 70%	280g
Pritchitts Gold	200g
Glucose	80g
Pritchitts Gold (fria)	450g

Ganache Montada Chocolate Branco

ARABESQUE WHITE	350g
Pritchitts Gold	200g
Glucose	80g
Pritchitts Gold (fria)	300g

Ganache Chocolate

Pritchitts Gold	700g
ARABESQUE DARK 70%	560g
Glucose	50g

Ganache Cardamomo

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE DARK 70%	400g
Glucose	80g
Cardamomo	8 vagens

Ganache Café

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE MILK	400g
Glucose	50g
Real Pasta Café	25g

Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura. De seguida, verter sobre o chocolate escolhido. Passar a varinha.
Por fim, incorporar o ingrediente desejado.
Adicionar a Pritchitts Gold fria e misturar até obter um preparado homogéneo.

GANACHES DE FRUTA

Ganache Maracujá

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE WHITE	250g
Fruitful Covering Maracujá	200g
Glucose	50g

Ganache Frutos Silvestres

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE WHITE	250g
Fruitful Filling Frutos Silvestres	200g
Glucose	50g

Ganache Negra Framboesa

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE DARK 70%	450g
Fruitful Filling Framboesa	250g
Glucose	50g

Ganache Abóbora

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE DARK 60%	400g
Recheio de Abóbora	300g
Glucose	50g

Ganache Laranja

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE DARK 60%	400g
Fruitful Filling Laranja	200g
Glucose	50g

Ganache Figo e Vinho do Porto

Pritchitts Gold	500g
ARABESQUE MILK	400g
Recheio de Figo	300g
Glucose	50g

Levar a Pritchitts Gold com a Glucose ao lume até levantar fervura.
De seguida, verter sobre o chocolate.
Por fim, incorporar o recheio desejado.

GLACEADOS

Glaceado Chocolate Negro

ARABESQUE DARK 60%	240g
Glucose	240g
Açúcar	240g
Leite condensado	160g
Água	120g
Gelatina folha	25g (13fl)

Glaceado Chocolate Branco

ARABESQUE WHITE	300g
Glucose	300g
Açúcar	300g
Leite condensado	200g
Água	180g
Gelatina folha	20g (10fl)

Levar o açúcar, a água e a Glucose ao lume até levantar fervura.
Adicionar a gelatina previamente demolhada.
Juntar a calda de açúcar ao chocolate pretendido com leite condensado.
Por fim, passar a varinha mágica.

MILK PRALINÉ E WHITE PRALINÉ

Milk Praliné

CHOCOLATIER PRALINÉ	300g
SCALDIS DARK	200g

White Praliné

CHOCOLATIER PRALINÉ	300g
SCALDIS WHITE	300g
Miolo Avelã Inteira Torrada	q.b.

Derreter o **SCALDIS** pretendido e misturar com o **CHOCOLATIER PRALINÉ** até obter um preparado homogéneo.
Reservar.

Após obter alguma consistência formar pequenas esferas colocando uma Avelã Inteira Torrada no seu interior.
Levar à refrigeração.

Cobertura/ Decoração

SCALDIS DARK ou **SCALDIS WHITE**	600g
Miolo Amêndoa Granulada	200g
Cacau em Pó	q.b.
Açúcar granulado	q.b.
Corante (opcional)	q.b.

Derreter o **SCALDIS** pretendido e misturar com o Miolo Amêndoa Granulada previamente torrada.
Reservar.

Retirar as esferas da refrigeração e mergulhar/ envolver individualmente na cobertura desejada.

MINI PAVLOVAS

Pavlovas

Bianca Merengue	1 000g
Água (30°C)	1 000g
Póçucar	1 000g

ARABESQUE DARK 60% q.b.

Misturar os ingredientes em velocidade elevada até obter a consistência desejada.
Tender num tabuleiro com o apoio de uma forma de silicone semiesfera.
Levar a cozer.
Temperatura do forno: 100 a 120°C
Tempo de cozedura: 2 a 3h

Derreter o ARABESQUE DARK 60%, impermeabilizar as mini pavlovas e reservar.

Recheio

Ganache Montada Chocolate Negro
Ver receita e método na página 6.

Montagem

Rechear as mini pavlovas com a Ganache Montada Chocolate Negro previamente batida.

Decoração

Fruta Fresca	q.b.
Decorgel	q.b.

Decorar a gosto com fruta fresca e filigranas de chocolate.

Filigranas de Chocolate

SCALDIS DARK	q.b.

TARTELETES PETIT FOUR

Base Neutra

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g

Base de Cacau

Ver receita e método na página 24 ou 28.

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, picar a massa e colocar sobre formas com o tamanho desejado.
Cozer.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Deixar arrefecer.
Reservar.

Recheio

Ganache Montada Chocolate Branco ou
Ganache Montada Chocolate Negro

Ver receita e método na página 6.

Montagem

Rechear com a Ganache Montada desejada previamente batida e decorar com frutos vermelhos a gosto.

HÚNGAROS E BISCOITOS

Base para Húngaros

Biscoito Sortido	1 000g
Água	125g
Margarina Perla Massas ou **Margarina Perla Bolo Rei**	300g
Cacau em Pó (opcional)	50g

Base para Biscoitos

Biscoito Sortido	1 000g
Margarina Perla Massas ou **Margarina Perla Bolo Rei**	400g
Água	200g

Misturar os ingredientes da base pretendida em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.

Húngaros
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, e cortar com o formato e tamanho desejado.

Biscoitos
Com a ajuda de um saco de pasteleiro tender num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal com o formato desejado.

Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Deixar arrefecer.
Reservar.

Recheio

CHOCOLATIER NOCCIOLA	q.b.
CHOCOLATIER NOCCIOLA WHITE	q.b.

Cobertura

SCALDIS EXTRA DARK	q.b.
SCALDIS DARK	q.b.
SCALDIS WHITE	q.b.

Decoração
Derreter o **SCALDIS** desejado e decorar os húngaros a gosto.
Para os biscoitos utilizar cartucho com chocolate previamente derretido e riscar a gosto.

Se desejar rechear sugerimos utilizar **CHOCOLATIER NOCCIOLA** ou **CHOCOLATIER NOCCIOLA WHITE**.

TARTELETE CHOCO-BERRY

Base

Croute Express	1 000g
Água	100g
Ovos	50g
ARABESQUE MILK	q.b.

Misturar os ingredientes em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, picar a massa e forrar as tarteletes do tamanho desejado.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Deixar arrefecer.

Derreter o ARABESQUE MILK, impermeabilizar as tarteletes e reservar.

Recheio

Ganache Negra Framboesa
Ver receita e método na página 8.

Cobertura
Glaceado Chocolate
Ver receita e método na página 10.

Decoração

Framboesas frescas	q.b.

Montagem

Encher a tartelete até ao topo com a Ganache Negra Framboesa.
Deixar estabilizar.
Finalizar com Glaceado Chocolate.
Decorar com framboesas frescas a gosto.

TARTELETE NOZ PECAN

Base

Croute Express	1000g
Água	100g
Ovos	50g
ARABESQUE MILK	q.b.

Misturar os ingredientes em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, picar a massa e forrar as tarteletes do tamanho desejado.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Deixar arrefecer.

Derreter o ARABESQUE MILK, impermeabilizar as tarteletes e reservar.

Bolo Caramelo

Soft Cake Caramelo	1 000g
Ovos	450g
Óleo	300g
Água	300g

Bater os ingredientes até obter um preparado homogéneo. Colocar o batido num tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal e levar a cozer.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: +/- 235°C
Deixar arrefecer e reservar.

Recheios

Ganache de Cardamomo
Ver receita e método na página 6.

Mousse Tiramisu

Pritchitts Gold	1000g
Açúcar	100g
Seezan Tiramisu	200g
Água	250g

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada.
Dissolver o Seezan Tiramisu na água e incorporar nas natas previamente batidas até obter um preparado homogéneo.

Recheio de Caramelo

Delidoce	q.b.

Cobertura
Glaceado Chocolate Negro
Ver receita e método na página 10.

Montagem

Cortar 1 disco de bolo de caramelo com o tamanho desejado e reservar.
Encher a tartelete até ao topo com a Ganache Cardamomo. Deixar estabilizar.

Com a ajuda de uma forma de silicone formato "Stone" encher até 2/3 com a mousse tiramisu.
Dispor o Delidoce sobre o bolo de caramelo e colocar sobre a mousse tiramisu.
Congelar.
Desenformar após congelação e dar banho com Glaceado Chocolate Negro.
Sobrepor o "Stone" sobre a tartelete previamente estabilizada e decorar com Noz Pecan a gosto.

TARTELETE FRUTOS VERMELHOS

Base de Cacau

Croute Express	950g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g
ARABESQUE MILK	q.b.

Misturar todos os ingredientes em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, picar a massa e forrar as tarteletes do tamanho desejado.
Tempo de cozedura: +/- 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Deixar arrefecer.

Derreter o ARABESQUE MILK, impermeabilizar as tarteletes e reservar.

Bolo de Chocolate

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	450g
Óleo	300g
Água	300g

Bater os ingredientes até obter um preparado homogéneo. Colocar o batido num tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal e levar a cozer.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: +/- 235°C
Deixar arrefecer. Reservar.

Recheios

Ganache Frutos Silvestres
Ver receita e método na página 8.

Mousse

Pritchitts Gold	1 000g
Açúcar	100g
Seezan Neutro	200g
Água	250g
Fruitful Filling Frutos Silvetres	q.b.

Bater a Pritchitts Gold com o açúcar até obter a consistência desejada. Dissolver o Seezan Neutro na água e incorporar nas natas previamente batidas até obter um preparado homogéneo.

Cobertura
Glaceado Chocolate Negro
Ver receita e método na página 10.

Montagem

Cortar 2 discos de bolo de chocolate e reservar.
Colocar 1 disco no centro da tartelete e encher até ao topo com a Ganache Frutos Silvestres. Deixar estabilizar.
Com a ajuda de uma forma de silicone formato semi esfera encher até 2/3 com a mousse, com a ajuda de um saco pasteleiro colocar o Fruitful Filling Frutos Silvestres sobre o disco previamente cortado e colocar sobre a mousse.
Congelar.
Desenformar após congelado e dar banho com Glaceado Chocolate Negro.
Sobrepor a semi esfera sobre a tartelete previamente estabilizada e decorar com framboesas a gosto.

PARIS BREST

Base

Água	2 100g
Deli Choux	1 000g
Óleo	200g

Misturar os ingredientes durante 4 a 5 minutos em velocidade média até obter uma massa homogénea. Com a ajuda de um saco de pasteleiro boquilha frisada tender a gosto e com o tamanho desejado. Tempo de cozedura: +/- 40 minutos Temperatura do forno: +/- 210ºC nos últimos 10 minutos abrir conduta do ar.
Deixar arrefecer e reservar.

Recheios

Ganache Montada Chocolate Negro ou Ganache Montada Chocolate Branco.
Ver receita e método na página 6.

Cobertura
SCALDIS EXTRA DARK
SCALDIS DARK

Derreter o **SCALDIS** pretendido a uma temperatura de 45-50ºC mexendo continuamente.
Temperatura aplicação: 38-42ºC

Decoração

Framboesa desidratada	q.b.
Pistachio	q.b.

Montagem

Rechear com a Ganache Montada pretendida, previamente batida. Mergulhar a parte superior no **SCALDIS** pretendido previamente derretido.

Decorar a gosto com framboesa desidratada e pistachio.

ÉCLAIRS

Base
Ver receita e método na página anterior.

Recheios

Ganache Montada Chocolate Branco ou Ganache Montada Chocolate Negro
Ver receita e método na página 6.

Cobertura
Glaceado Chocolate Branco ou Glaceado Chocolate Negro
Ver receita e método na página 10.

Montagem

Rechear com a Ganache pretendida, previamente batida. Mergulhar os éclairs no Glaceado pretendido.
Deixar estabilizar.
Decorar a gosto.

DÉLICE MORANGO

Base de Cacau

Croute Express	950g
Água	100g
Ovos	50g
Cacau em Pó	50g

Misturar os ingredientes em velocidade lenta até obter uma massa homogénea.
Deixar descansar 10 minutos.
Com a ajuda do laminador esticar a massa com uma espessura de +/- 3mm, picar a massa e cortar bolachas com o tamanho desejado.
Tempo de cozedura: 8 a 10 minutos
Temperatura do forno: +/- 210°C
Deixar arrefecer e reservar.

Bolo Brownie

Bolo Duplo Chocolate	650g
Açúcar Mascavado	200g
Ovos	160g
Água	160g
ARABESQUE MILK	200g
Fruitful Filling Morango	300g

Bater todos os ingredientes até obter um preparado homogéneo, adicionar o **ARABESQUE MILK** previamente derretido. Por fim, envolver o Fruitful Filling Morango.
Colocar em tabuleiro Zeelandia forrado com papel vegetal e cozer.
Temperatura do forno: +/- 180°C
Tempo de cozedura: 30 a 35 minutos
Deixar arrefecer e reservar.

Cobertura

CHOCOLATIER PRALINÉ	q.b.

Decoração

Ganache Montada Chocolate Negro
Ver receita e método na página 6.

Fruta fresca	q.b.

Montagem

Cortar o brownie de acordo com o tamanho das bases de bolacha previamente cozidas.
Barrar uma camada fina de Fruitful Filling Morango sobre a bolacha e sobrepor o bolo. Barrar uma camada de **CHOCOLATIER PRALINÉ**.
Decorar com Ganache Montada Chocolate Negro, fruta fresca e filigranas de chocolate.

CHOCO NAKED CAKE

Bolo Sublime

Pão de Ló Chocolate Sublime	1 000g
Ovos	500g
Água	225g
Óleo	115g

Bater os ingredientes em velocidade elevada durante cerca de 10 minutos.
Verter cerca de 1 200g de batido num tabuleiro 45x75.
Cozer e reservar.
Temperatura do forno: +/-235°C
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos

Recheios

White Praliné
Ver receita e método na página 12.

Fruitful Filling Framboesa	q.b.

Ganache Chocolate
Ver receita e método na página 6.

Cobertura **CHOCOLATIER DELICECOVER DARK**	q.b.

Decoração

Merengue	q.b.

Ver receita e método na página 14.

Fruta fresca	q.b.

Montagem

Cortar 4 discos de bolo sublime com o apoio de um aro.
Rechear o bolo de forma intercalada com recheio White Praliné, Fruitful Filling Framboesa e Ganache Chocolate.
Levar à congelação.

Cobertura e Decoração

Retirar bolo da congelação.
Derreter o **CHOCOLATIER DELICECOVER DARK** e decorar o bolo.

APPLE DARK CAKE

Bolo de Chocolate

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	450g
Óleo	300g
Água	300g

Bolo de Maçã

Soft Cake Maçã	1 000g
Ovos	450g
Óleo	300g
Água	300g

Misturar os ingredientes de cada bolo em velocidade média até obter um batido homogéneo.
Colocar em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal e cozer.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatuda do forno: +/- 235°C
Deixar arrefecer.
Reservar.

Recheios

Ganache Chocolate q.b.
Ver receita e método na página 6.

Ovocreme q.b.

Fruitful Filling Maçã q.b.

Cobertura
Glaceado Chocolate Negro
Ver receita e método na página 10.

Montagem

Colocar 1 base de bolo de chocolate e rechear com uma camada generosa de Ganache Chocolate.
Sobrepor 1 base de bolo de maçã, barrar uma camada fina de Ovocreme e de seguida colocar uma camada de Fruitful Filling Maçã previamente triturado.
Terminar com uma base de bolo de chocolate.
Finalizar com Glaceado Chocolate Negro.
Decorar a gosto com filigranas de chocolate e maçã desidratada.

INTENSE CHOCO LARANJA

Bolo de Chocolate

Soft Cake Chocolate Extra	1 000g
Ovos	450g
Óleo	300g
Água	300g

Misturar os ingredientes em velocidade média até obter um batido homogéneo.
Colocar em tabuleiro 45x75 previamente forrado com papel vegetal e cozer.
Tempo de cozedura: 6 a 8 minutos
Temperatura do forno: +/- 235°C
Deixar arrefecer.
Reservar.

Recheios

CHOCOLATIER PRALINÉ	q.b.
Ganache Chocolate	q.b.

Ver receita e método na página 6.

Fruitful Filling Laranja	q.b.

Creme de Chocolate

Água	300g
ARABESQUE DARK 70%	200g
Rap	100g
Açúcar	100g

Misturar previamente o Rap com o açúcar e verter sobre a água.
Bater em velocidade média até obter um preparado homogéneo.

Por fim, envolver o ARABESQUE DARK 70% fundido e reservar.

Cobertura

Fruitful Filling Laranja	300g
Decorgel	100g

Misturar os ingredientes e reservar.

Montagem

Colocar 1 base de bolo de chocolate e rechear com uma camada generosa de CHOCOLATIER PRALINÉ.
Sobrepor 1 base de bolo de chocolate, barrar uma camada fina de Ganache Chocolate e de seguida, colocar uma camada de Fruitful Filling Laranja.
Finalizar a montagem com uma base de bolo de chocolate.
Decorar a gosto com Fruitful Filling Laranja e creme de chocolate.

LISTA DE PRODUTOS

Pastelaria

Cremes Pasteleiro
Rap

Cremes tipo chantilly
Pritchitts Gold

Batidos sem gordura
Pão de Ló Chocolate
Sublime

Batidos com gordura
Soft Cake Chocolate Extra
Soft Cake Caramelo
Soft Cake Maçã
Bolo Duplo Chocolate

Mixes para pastelaria
Deli Choux
Croute Express
Bianca Merengue
Biscoito Sortido

Semi frios, pastas e aromas
Seezan Neutro
Seezan Tiramisu
Real Pasta Café

Brilhos e Geleias
Decorgel

Recheios e coberturas
Delidoce
Fruitful Filling Maçã
Fruitful Filling Laranja
Fruitful Filling Morango
Fruitful Filling Framboesa
Fruitful Filling Frutos Silvestres
Fruitful Covering Maracujá
Recheio de Abóbora
Recheio de Figo
Póçucar

Frutas escorridas
Sortida Picada

Frutas secas
Miolo Amêndoa Granulada
Miolo Avelã Inteira
Sortido Frutos Secos
Frutos Muesli

Chocolates, Sucedâneos e Cremes de Chocolate
Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Arabesque White 30%
Scaldis Extra Dark
Scaldis Dark
Scaldis White
Chocolatier Praliné
Chocolatier Nocciola
Chocolatier Nocciola White
Chocolatier Delicecover Dark
Pepitas de Chocolate
Bolinhas Chocolate
Crocante
Cacau em Pó

Margarinas
Margarina Perla Massas
Margarina Perla Bolo Rei

Diversos de pastelaria
Glucose

Travessa dos Mourões,136
4410-136 S. Félix da Marinha
T 227 336 000 **F** 227 336 009
E prodite@prodite.pt **W** www.prodite.pt

fevereiro 2023

keep**exploring.**