

A top-down view of various baked goods on a rustic wooden surface. In the upper right, a golden-brown muffin sits in a brown paper liner. Below it, two dark chocolate muffins with almond slices are also in liners. In the lower left, two slices of dark chocolate bread are served on a white plate with a blue rim, topped with white cream and a dark berry jam. To the right, a glass of light-colored coffee is partially visible. Scattered blueberries are on the table near the bread. A yellow rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing the text 'Catálogo Produtos'.

—  
Catálogo  
**Produtos**



**Prodite Zeelandia**

keep **exploring.**



A Prodite Zeelandia dispõe de uma gama completa de produtos para os profissionais do setor da padaria e pastelaria.

Neste catálogo encontrará ordenados por grupo de produtos os artigos mais importantes.



## ÍNDICE

### PANIFICAÇÃO

<b>Melhorantes para Panificação</b> .....	4
<b>Complementos para Panificação</b> .....	6
<b>Massas Fermentadas</b> .....	7
<b>Mixes para Panificação</b> .....	8 - 17
• Pães Funcionais .....	8
• Pães com Cereais .....	10
• Pães Rústicos .....	13
• Pães de Forma e Baguete .....	15
<b>Sementes e Decorações</b> .....	16
<b>Produtos Compostos</b> .....	19
<b>Massas Lêvedas</b> .....	22
<b>Margarinas</b> .....	24

### DESMOLDANTES E LUBRIFICANTES

<b>Desmoldantes e Lubrificantes</b> .....	25
---	----

### PASTELARIA

<b>Crems Pasteleiro</b> .....	27
<b>Crems Chantilly</b> .....	29
<b>Batidos sem Gordura</b> .....	30
<b>Batidos com Gordura</b> .....	35 - 40
• Soft Cake .....	35
• Muffins .....	39
• Duplo Chocolate .....	40
• Queques e Bolo de Arroz .....	40
<b>Mixes para Pastelaria</b> .....	41 - 43
• Massas Choux .....	41
• Massas Sonhos .....	42
• Outros .....	42
<b>Produtos sem adição de Açúcar</b> .....	44
<b>Brilhos e Geleias</b> .....	45
<b>Recheios e Coberturas</b> .....	47 - 51
• Crems de Ovo .....	47 - 48
• Pastas de Amêndoa .....	48
• Pastas de Açúcar .....	49
• Recheios de Fruta .....	49 - 50
• Outras Coberturas .....	51
<b>Chocolates</b> .....	52 - 57
• Chocolates Puros .....	52 - 53
• Coberturas Sucedâneas .....	54
• Crems de Cacau .....	55 - 57
• Decorações .....	57
<b>Semifrios e Pastas</b> .....	58
<b>Diversos de Pastelaria</b> .....	59

### OUTROS

<b>Frutas Escorridas</b> .....	60 - 61
<b>Frutas Secas</b> .....	62 - 63
<b>Tabuleiros e Formas</b> .....	64



Melhorantes  
para  
**Panificação**

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------



**MXI Zeemax**

Melhorante para todos os tipos de pão e de processos de panificação. Tecnologia MXI, a nova geração para a padaria.

1% em relação ao peso da farinha      saco de 15 e 5kg



**MXI Zeemax Frio**

Melhorante para processos de frio. Tecnologia MXI, a nova geração para a padaria.

1% em relação ao peso da farinha      saco de 15 e 5kg

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------



**Super Gamma**

Melhorante para o fabrico de todos os tipos de pão. Ótima tolerância à fermentação proporcionando um excelente volume.

1% em relação ao peso da farinha      saco de 15 e 5kg



**Super Gamma Frio**

Melhorante para massas refrigeradas e fermentações longas.

1% em relação ao peso da farinha      saco de 15 e 5kg



**Gamma Natura**

Melhorante para todos os tipos de pão sem aditivos.

1% em relação ao peso da farinha      saco de 15kg



**Exact**

Melhorante para o fabrico de pão de forma, pão de leite e similares.

3 a 5% em relação ao peso da farinha      saco de 10kg



—  
Complementos  
para  
**Panificação**

**Produtos**  
Descrição

**Aplicação**

**Embalagem**



**Fresh Plus**

Produto líquido para aumentar a maciez, frescura e longevidade de massas levedadas.

0,5 a 2% em relação ao peso da farinha

jerrican de 15lt



**Gorpan**

Complemento gordo para panificação, prolonga a frescura do pão.

1 a 5% em relação ao peso da farinha

balde de 10kg



—  
Massas  
**Fermentadas**

**Produtos**  
Descrição

**Aplicação**

**Embalagem**



**Amore P Wheat Rústico**

Massa fermentada natural de trigo integral.  
Indicado para todos os tipos de pão.

4 a 6% em relação ao peso da farinha

saco de 10kg



## Mixes para Panificação

Produtos	Aplicação	Embalagem
----------	-----------	-----------

### Pães Funcionais



#### Panovite Prokorn

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo com cereais. Fonte de cálcio e de magnésio. Alto teor em fibra. Teor de sódio/sal reduzido.

<b>Panovite Prokorn</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	+/- 5 610g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	

#### Material promocional disponível para pontos de venda

• Folheto de consumidor, cartaz, bandeirola, tira de linear e saqueta



#### Panovite Panda

Produto completo para o fabrico de pão especial panda.

<b>Panovite Panda</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	5 900g	
<b>Levedura</b> ou	250g	
<b>Levedura seca</b>	80g	

### Produtos

#### Descrição

#### Aplicação

#### Embalagem

### Pães Funcionais



#### Panovite Omega.bit

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo com cereais e sementes. Alto teor de Ômega 3 e fibra.

<b>Panovite Ritmo</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	+/- 5 200g	
<b>Levedura fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura seca</b>	100g	

#### Material promocional disponível para pontos de venda

• Desborável, bandeirola e saqueta



#### Panovite Shape

Produto completo para o fabrico de pão de trigo integral. Menos 50% de hidratos de carbono e alto teor em fibra.

<b>Panovite Shape</b>	1 000g	saco de 15kg
Água*	750g	
<b>Levedura fresca</b> ou	20g	
<b>Levedura seca</b>	7g	

#### Material promocional disponível para pontos de venda

• Flyer, cartaz, bandeirola, tira de linear e saqueta

\* adicionar apenas 60% da água no início da amassadura e restante adição de forma progressiva



#### Panovite Vitabread

Mistura completa para o fabrico de pão especial de trigo com cereais. Rico em Vitamina D.

<b>Panovite Vitabread</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	+/- 5 300g	
<b>Levedura</b> ou	300g	
<b>Levedura seca</b>	100g	

#### Material promocional disponível para pontos de venda

• Folheto de consumidor, bandeirola e tira de linear



#### Panovite Fibras

Mistura completa para a elaboração de pão com cereais e alto teor em fibra.

<b>Panovite Fibras</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	+/- 5 000g	
<b>Levedura</b> ou	250g	
<b>Levedura seca</b>	80g	

#### Material promocional disponível para pontos de venda

• Bandeirola



**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Pães **Funcionais**



**Panovite Chia Batta**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial de trigo com sementes de chia. Fonte de ácidos gordos omega 3.

**Material promocional disponível para pontos de venda**

- Folheto de consumidor, bandeirola e cinta

Para chapata e pão de água		
<b>Panovite Chia Batta</b>	1 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	1 000g	
Água	1 800g	
<b>Levedura fresca</b>	40g	

Para pão forma rústica		
<b>Panovite Chia Batta</b>	1 000g	
Farinha de trigo	1 000g	
Água	1 250g	
<b>Levedura fresca</b>	40g	



**Panovite Sporty**

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo integral Sporty, fonte de proteína, alto teor de fibra, baixo teor de gordura saturada e açúcar e teor reduzido de hidratos de carbono.

**Material promocional disponível para pontos de venda**

- Brochura de consumidor, livro de receitas, expositor, cartazes, bandeirola, tira de linear e saqueta

<b>Panovite Sporty</b>	1 000g	saco de 15kg
Água	700-750g	
<b>Levedura fresca</b> ou	40g	
<b>Levedura seca</b>	16g	



Pães com **Cereais**



**Panovite Alfarroba**

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo com farinha de Alfarroba.

**Material promocional disponível para pontos de venda**

- Bandeirola

<b>Panovite Alfarroba</b>	1 000g	saco de 15kg
Água	+/- 520g	
<b>Levedura</b>	40g	



**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Pães com **Cereais**



**Panovite Espelta**

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo cEspelta.

<b>Panovite Espelta</b>	1 000g	saco de 15kg
Água	480g	
<b>Levedura Fresca</b>	30g	

**Material promocional disponível para pontos de venda**

- Bandeirola



**Panovite Muesli 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de variados pães tipo muesli.

<b>Panovite Muesli 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo T65	5 000g	
Água	5 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	600g	
<b>Levedura Seca</b>	200g	

<b>Sultanas</b>	3 000g
<b>Frutos Muesli</b>	2 000g



**Panovite Multicereais 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial com cereais.

<b>Panovite Multicereais 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 900g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	

**Material promocional disponível para pontos de venda**

- Bandeirola



**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Pães com **Cereais**



**Panovite Aveia 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial de aveia.

<b>Panovite Aveia 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	



**Panovite Milho & Girassol 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial de trigo com milho e girassol.

**Material promocional disponível para pontos de venda**  
• Bandeirola

<b>Panovite Milho &amp; Girassol 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 200g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	



**Panovite Soja 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial com soja.

<b>Panovite Soja 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 6 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	



**Panovite Integral 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão integral e fibras pré-embalado.

<b>Panovite Integral 50%</b>	5 000g	saco de 20kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 500g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	400g	
<b>Levedura Seca</b>	130g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Pães com **Cereais**



**Panovite Centeio Baviera 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial com centeio.

**Material promocional disponível para pontos de venda**  
• Bandeirola

<b>Panovite Centeio Baviera 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 800g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	400g	
<b>Levedura Seca</b>	130g	



**Panovite Centeio Alemão 50%**

Produto semi-completo para a elaboração de pão centeio alemão.

**Material promocional disponível para pontos de venda**  
• Bandeirola

<b>Panovite Centeio Alemão 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha	5 000g	
Água	5 500-6 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	400g	
<b>Levedura Seca</b>	130g	



Pães **Rústicos**



**Panovite Rústico 50%**

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial rústico: baguete, bola, barra galega, chapata e pão d'água.

**Material promocional disponível para pontos de venda**  
• Bandeirola

<b>Panovite Rústico 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	7 000-7 500g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	



Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

## Pães Rústicos



### Panovite Pão da Azenha 50%

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial rústico.

<b>Panovite Pão da Azenha 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo T65	5 000g	
Água	+/- 7 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	100g	



### Broa de Milho Amarelo

Produto completo para o fabrico de broa milho amarelo.

<b>Broa de Milho Amarelo</b>	10 000g	saco de 15kg
Água (30-40°C)	+/- 6 000g	
<b>Levedura fresca</b> ou	150g	
<b>Levedura seca</b>	50g	



### Broa de Milho Branco

Produto completo para o fabrico de broa milho branco.

<b>Broa de Milho Branco</b>	10 000g	saco de 15kg
Água (30-40°C)	+/- 6 000g	
<b>Levedura</b> ou	150g	
<b>Levedura seca</b>	50g	

## Pães Especiais



### Panovite Carvão Vegetal 50%

Produto semi completo para elaboração de produtos de padaria e pastelaria fina.

<b>Panovite Pão da Azenha 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	5 800g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	300g	
<b>Levedura Seca</b>	105g	

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

## Pães de Forma e Baguete



### Panovite Formas LD 50%

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial e pré-embalado.

<b>Panovite Formas LD 50%</b>	5 000g	saco de 25kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	5 200g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	500g	
<b>Levedura Seca</b>	170g	
<b>Gorpan</b> ou	500g	
<b>Margarina Perla Massas</b> ou	500g	
<b>Fresh Plus</b>	200g	



### Panovite Formas LD Plus 50%

Produto semi-completo para o fabrico de pão especial e pré-embalado fatiado.

<b>Panovite Formas 50%</b>	5 000g	saco de 20kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 200g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	500g	
<b>Levedura Seca</b>	170g	
<b>Gorpan</b> ou	500g	
<b>Margarina Perla Massas</b> ou	500g	
<b>Fresh Plus</b>	200g	



### Panovite Formas 50%

Produto semi-completo para o fabrico fácil e rápido de pão especial de forma.

<b>Panovite Formas 50%</b>	5 000g	saco de 20kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	+/- 5 200g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	500g	
<b>Levedura Seca</b>	170g	
<b>Gorpan</b> ou	500g	
<b>Margarina Perla Massas</b> ou	500g	
<b>Fresh Plus</b>	200g	



### Panovite Baguete 50%

Produto semi-completo para o fabrico de baguete tipo pão francês.

<b>Panovite Baguete 50%</b>	5 000g	saco de 15kg
Farinha de trigo	5 000g	
Água	6 250g	
<b>Levedura</b>	300g	





## Sementes e Decorações

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

### Sementes Sésamo com pele

Sementes selecionadas para decoração de pão.

Aplicação direta.

saco de 5kg



### Sementes Sésamo sem pele

Sementes selecionadas para decoração de pão.

Aplicação direta.

saco de 5kg



Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

### Sementes Papoila

Sementes selecionadas para decoração de pão.

Aplicação direta.

saco de 5kg



### Sementes Linhaça

Sementes selecionadas para decoração de pão.

Aplicação direta.

saco de 5kg



### Sementes Girassol

Sementes selecionadas para decoração de pão.

Aplicação direta.

saco de 5kg



### Flocos de Aveia

Sementes selecionadas para decoração de pão.

Aplicação direta.

saco de 5kg



### Mistura 4 Sementes

Sementes selecionadas para decoração de pão. Sésamo sem pele, linhaça, girassol e flocos de aveia.

Aplicação direta.

saco de 5kg





Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
<b>Decoração Flocos e Sementes</b>		
Mistura de flocos e sementes para decoração.	Aplicação direta.	saco de 5kg
<b>Decoração Prokorn</b>		
Trigo saraceno para a decoração de pão Prokorn.	Aplicação direta.	saco de 6kg
<b>Decoração Shape</b>		
Sêmola de trigo para a decoração de pão Vikorn.	Aplicação direta.	saco de 2,5kg
<b>Decoração Espelta</b>		
Sementes selecionadas para decoração de pão.	Aplicação direta.	saco de 5kg
<b>Decoração de Milho</b>		
Flocos de milho para a decoração de pão Milho e Girassol.	Aplicação direta.	saco de 5kg
<b>Decoração Sporty</b>		
Sementes selecionadas para decoração de pão.	Aplicação direta.	saco de 5kg
<b>Semolina de Trigo</b>		
Sêmola de trigo para a decoração de pão.	Aplicação direta.	saco de 5kg
<b>Tigremix</b>		
Produto completo para preparação da cobertura de pão tigre.	<b>Tigremix</b> Água tédida	1 000g 2 000g    saco de 10kg



## Produtos Compostos



Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
<b>Tipo 2 Brioche Plus</b>		
Produto completo para o fabrico de massas lêvedas tais como, croissants, brioches, bolas de berlim, pães de leite tipo brioche e similares. Maior longevidade e frescura graças à nova tecnologia enzimática. Maior absorção de água, grande estabilidade em processos diretos e refrigerados.	Para massas lêvedas doces <b>Tipo 2 Brioche Plus</b> Água <b>Levedura</b> ou <b>Levedura seca</b>	1 000g    saco de 25kg 400g 60g 20g
	Para croissants <b>Tipo 2 Brioche Plus</b> Água <b>Margarina Perla Bolo Rei</b> <b>Levedura</b> ou <b>Levedura seca</b>	1 000g 325g 50g 60g 20g
	<i>Aparelho 2</i> <b>Margarina Perla Bolo Rei</b>	100g
<b>Tipo 2 Brioche</b>		
Produto completo para o fabrico de massas lêvedas tais como, croissants, brioches, bolas de berlim, pão de leite tipo brioche e similares.	<b>Tipo 2 Brioche</b> Água <b>Levedura Fresca</b> ou <b>Levedura Seca</b>	10 000g    saco de 25kg +/- 3 500g 600g 200g

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Tipo 2 Brioche Smart**

Produto completo para o fabrico de massas brioche.

<b>Tipo 2 Brioche Smart</b>	10 000g	saco de 20kg
Água	4 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	600g	
<b>Levedura Seca</b>	300g	



**Tipo 3 Bolo Rei**

Produto completo para o fabrico de bolo rei.  
Fácil e rápido na elaboração, assegurando bom volume e ótima tolerância

<b>Tipo 3 Bolo Rei</b>	10 000g	saco de 25kg
Água	+/- 2 500g	
Ovos	1 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	+/- 700g	
<b>Levedura Seca</b>	+/- 235g	
Licor	+/- 250g	
<i>Aparelho 2</i>		
<b>Fruta Sortida Picada</b>	4 500g	
<b>Sortido Frutos Secos</b>	1 500g	
<b>Sultana</b>	1 500g	



**Tipo 3 Bolo Rei Manteiga**

Produto completo para o fabrico de bolo rei com aroma de manteiga.  
Fácil e rápido na elaboração, assegurando bom volume e ótima tolerância, proporcionando um bolo com maior frescura e conservação.

<b>Tipo 3 Bolo Rei Manteiga</b>	10 000g	saco de 25kg
Água	+/- 2 000g	
Ovos	1 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	+/- 700g	
<b>Levedura Seca</b>	+/- 235g	
Licor	250g	
<i>Aparelho 2</i>		
<b>Fruta Sortida Picada</b>	4 500g	
<b>Sortido Frutos Secos</b>	1 500g	
<b>Sultana</b>	1 500g	



**Tipo 3 Bolo Rei SA**

Produto completo para o fabrico de bolo rei sem aroma.

<b>Tipo 3 Bolo Rei SA</b>	10 000g	
Água	+/- 2 500g	
Ovos	1 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	+/- 700g	
<b>Levedura Seca</b>	+/- 235g	
Licor	250g	
<i>Aparelho 2</i>		
<b>Fruta Sortida Picada</b>	4 500g	
<b>Sortido Frutos Secos</b>	1 500g	
<b>Sultana</b>	1 500g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Tipo 3 Bolo Rei Smart**

Produto completo para o fabrico de bolo rei sem aroma.

<b>Tipo 3 Bolo Rei SA</b>	10 000g	saco de 20kg
Água	+/- 3 000g	
Ovos (10)	500g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	+/- 700g	
<b>Levedura Seca</b>	+/- 235g	
Licor	250g	
<i>Aparelho 2</i>		
<b>Fruta Sortida Picada</b>	4 500g	
<b>Sortido Frutos Secos</b>	1 500g	
<b>Sultanas</b>	1 500g	



**Tipo 4 Folar**

Produto completo para o fabrico de diferentes tipos de folar.  
Aroma suave, estrutura macia e boa conservação final.

<b>Tipo 4 Folar</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	+/- 2 500g	
Ovos	1 000g	
Levedura	+/- 700g	



**Tipo 4 Folar Completo**

Produto completo para o fabrico de diferentes tipos de folar.  
Não necessita de adição de ovo.  
Aroma equilibrado a especiarias, mantém-se fresco e macio mais tempo. Inovadora tecnologia enzimática.

<b>Tipo 4 Folar Completo</b>	1 000g	saco de 15kg
Água	300g	
Levedura	80g	



**Tipo 4 Folar sem Erva Doce**

Produto completo para o fabrico de diferentes tipos de folar.  
Aroma suave, estrutura macia e boa conservação final.

<b>Tipo 4 Folar s/ Erva Doce</b>	10 000g	
Água	+/- 2 500g	
Ovos	1 000g	
Levedura	+/- 700g	



## Massas Lêvedas

### Produtos Descrição

### Aplicação

### Embalagem

#### Berlim Mix

Produto para o fabrico de bolas de berlím.

<b>Berlim Mix</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	3 000g	
Ovos	1 500g	
Levedura	600g	

#### Panomix

Melhorante para o fabrico de massas lêvedas de pastelaria.

5 a 10% em relação ao peso da farinha	saco de 15 e 7,5kg
---------------------------------------	--------------------

### Produtos Descrição

### Aplicação

### Embalagem



#### Croissant Mix

Produto para o fabrico de croissant tipo francês.

<b>Croissant Mix</b>	10 000g	saco de 15kg
Água	+/- 4 500g	
<b>Margarina</b>		
<b>Perla Folhados Placas</b>	+/- 3 000g	
<b>Levedura Fresca</b> ou	+/- 500g	
<b>Levedura Seca</b>	+/- 170g	



## Margarinas

### Produtos Caraterísticas

### Aplicação

### Embalagem

#### Margarina Perla Massas

Margarina em blocos, 100% vegetal para massas.

Aplicação direta

caixa de 20x1kg

#### Margarina Perla Bolo Rei

Margarina em blocos, 100% vegetal para bolo rei.

Aplicação direta.

caixa de 20x1kg

#### Margarina Perla Croissant e Pastel Nata

Margarina em placas, 100% vegetal para croissants e pastéis de nata.

Aplicação direta.

caixa de 6x2kg

#### Margarina Perla Cremes

Margarina em blocos, 100% vegetal para cremes.

Aplicação direta.

caixa de 6x2kg

#### Margarina Perla Folhados Placas

Margarina em placas, 100% vegetal para folhados.

Aplicação direta.

caixa de 6x2kg



## Desmoldantes Lubrificantes

### Produtos Descrição

### Aplicação

### Embalagem

#### Carlo

Emulsão de óleo vegetal para untar formas e tabuleiros de padaria.

Aplicar uma capa fina sobre a superfície dos tabuleiros e formas em contacto com as massas, utilizando pincel ou pistola de ar comprimido.

jerrican de 15 e 5lt



#### Carlex 1000

Desmoldante à base de óleo vegetal para pastelaria e massas lêvedas de pastelaria com alto teor de açúcar.

Aplicar uma capa fina sobre a superfície das formas ou tabuleiros, usando pistola ou pincel.

jerrican de 15 e 5lt



**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Carlex Spray**

Desmoldante em spray à base de óleo vegetal para formas e tabuleiros de pastelaria.

Agitar bem antes de usar. Distância de pulverização 20-30cm para aplicação de um filme uniforme.

caixa de 6 aerossóis x 600ml



**Ovam 25**

Lubrificante à base de óleo vegetal para máquinas divisoras, pesadoras, enroladoras e cortadoras de padaria.

Aplicação direta. Utilizar de acordo com as instruções do fabricante da máquina, sempre que aplicável.

jerrican de 15 e 5lt



**—**  
**Cremes**  
**Pasteleiro**

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**RAP**

Produto para elaboração de creme pasteleiro a frio, de textura fina e longa. Bom comportamento no forno e grande estabilidade no frio.

**Rap**  
Açúcar  
Água fria

1 000g  
1 000g  
3 000g

saco de 15kg



**Kremis**

Produto para elaboração de creme pasteleiro a frio. Boa estabilidade no frio e excelente comportamento no forno.

**Kremis**  
Açúcar  
Água fria

1 000g  
1 000g  
3 000g

saco de 15kg

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Creme Sublime**

Produto para elaboração de creme pasteleiro a frio.

<b>Creme Sublime</b>	1 000g	saco de 15kg
Açúcar	1 000g	
Água fria	3 000g	



**Pastel de Nata**

Produto para elaboração do recheio do pastel de nata. Textura suave e cremosa.

<b>Pastel de Nata</b>	1 000g	saco de 10kg
Leite meio gordo	2 000g	



**Creme Russo**

Produto para elaboração de creme russo, indicado para recheio e decoração de pastelaria.

<b>Creme Russo</b>	1 000g	saco de 10kg
Água ou leite frio	1 000g	



**—**  
**Cremes**  
**Chantilly**

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Chanticreme**

Produto completo para a elaboração de creme tipo chantilly de fácil preparação e boa estrutura.

<b>Chanticreme</b>	600g	saco de 10kg
Água ou leite frio	1 000g	



**Caselle**

Preparado líquido com gordura vegetal para bater. Produto para pastelaria, ideal para sobremesas, semifrios, gelados e decoração de bolos.  
Paladar semelhante à nata, aumenta 3,5 vezes o volume inicial. Mantém uma consistência firme durante muito tempo e resiste à congelação e descongelção.

Aplicação direta.  
Deve ser arrefecido durante 12h a 5°C antes de bater.  
Pode adicionar até 300g de açúcar.

pack de 12x1l

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Roselle Supreme**

Alternativa às natas para elaboração de creme tipo chantilly e semifrios. Aumenta até 3 vezes o seu volume inicial.

Aplicação direta. Deve ser batido a uma temperatura entre os 12 e os 18°C. Pode adicionar até 100g de açúcar.

pack de 12x1l



**Pritchitts Gold**

Preparado alternativo às natas para aplicações diversas. Indicado para pastelaria e culinária.

Aplicação direta. Deve ser previamente arrefecido até 4 a 6°C. Para creme chantilly adicionar até 200g de açúcar por litro. Pode ser misturada com nata (até 50% de nata), leite ou água (até 20%).

pack de 12x1l



**Batidos**  
**sem Gordura**

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Biscamix**

Produto completo para o fabrico de entremeios, pão de ló, tortas, bolos de gema e similares. Versatilidade de aplicações, bom volume, excelente rendimento e qualidade constante.

Para entremeios <b>Biscamix</b> Ovos Água	1 000g 600-750g 180g	saco de 15kg
Para pão de ló <b>Biscamix</b> Ovos Água	1 000g 750-900g 200g	
Para tortas <b>Biscamix</b> Ovos Água	1 000g 750g 600g	



**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Biscamix Maestro**

Produto completo para o fabrico de especialidades de pão de ló tipo ovar, alfeizerão, rio maior, vizela e margaride. Versatilidade de aplicações, estrutura húmida e macia e sabor rico.

Para especialidades de pão de ló		
<b>Biscamix Maestro</b>	1 000g	saco de 10kg
Ovos	600g	
Água	220g	
Para tipo margaride		
<b>Biscamix Maestro</b>	1 000g	
Ovos	550g	
Água	300g	



**Biscamix Pão de ló**

Produto completo para o fabrico de pão de ló tradicional em formas de barro, alumínio com papel e bolos de gema. Ótimo sabor e rapidez de execução.

Para pão de ló		
<b>Biscamix Pão de ló</b>	1 000g	saco de 15kg
Ovos	1 000g	
Para bolos de gema		
<b>Biscamix Pão de ló</b>	1 000g	
Ovos	750g	
Farinha (t55)	200g	



**Biscamix Tortas**

Produto completo para o fabrico de tortas e similares. Boa maleabilidade para tortas e guardanapos.

<b>Biscamix Tortas</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	750g	
Água	600g	



**Biscamix Chocolate**

Produto completo para o fabrico de entremeios, tortas e similares de chocolate. Versatilidade de aplicações, bom volume e miga bem estruturada.

Para entremeios		
<b>Biscamix Chocolate</b>	1 000g	saco de 15kg
Ovos	600-750g	
Água	180g	
Para tortas		
<b>Biscamix Chocolate</b>	1 000g	
Ovos	750g	
Água	350-600g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Pão de ló Chocolate Sublime**

Produto completo para o fabrico de pão de ló de chocolate, pão de ló de chocolate húmido e entremeios. Versatilidade de aplicações, intenso sabor a chocolate, miolo húmido e macio e facilidade de execução.

<b>Pão de ló Chocolate Sublime</b>	1 000g	saco de 15kg
Ovos	500g	
Água	225g	
Óleo	115g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Lóbiscuit**

Produto concentrado para o fabrico de entremeios, pão de ló, tortas e similares.

Para entremeios			
<b>Lóbiscuit</b>	400g	saco de	
Ovos	1800g	15 e 7,5kg	
Farinha	1000g		
Açúcar	800g		
Água	200g		
Para pão de ló			
<b>Lóbiscuit</b>	400g		
Ovos	2000g		
Farinha	1000g		
Açúcar	800g		
Para tortas			
<b>Lóbiscuit</b>	400g		
Ovos	1800g		
Açúcar	1200g		
Farinha	1000g		
Água	1000g		
Para guardanapos			
<b>Lóbiscuit</b>	400g		
Ovos	2700g		
Claras	1000g		
Farinha	800g		
Açúcar	800g		



**Batidos**  
**com Gordura**

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

**Soft Cake**



**Soft Cake**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolo mármore, fatias fantasia e queques. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake</b>	1000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	300g	
Óleo vegetal	300g	
Água	225g	



**Soft Cake Chocolate**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos de chocolate, bolo mármore, fatias fantasia e queques. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Chocolate</b>	1000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	300g	
Óleo vegetal	300g	
Água	225g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Soft **Cake**



**Soft Cake Chocolate Extra**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos de chocolate, bolo mármore, fatias fantasia e queques. Sabor e cor intensos a chocolate, boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Chocolate Extra</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	350g	
Óleo vegetal	300g	
Água	225g	



**Soft Cake Noz**

Produto completo para o fabrico de pastas e bolos diversos e queques com noz. Sabor intenso a noz, boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Noz</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	300g	
Óleo vegetal	200g	
Água	200g	



**Soft Cake Cenoura**

Produto completo para o fabrico de pastas, queques, tortas e bolos diversos de cenoura. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

Receita base		saco de 15 e 5kg
<b>Soft Cake Cenoura</b>	1 000g	
Ovos	300g	
Óleo vegetal	300g	
Água	250g	
Para tortas		
<b>Soft Cake Cenoura</b>	1 000g	
Ovos	450g	
Óleo vegetal	300g	
Água	250g	
Açúcar	150g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Soft **Cake**



**Soft Cake Laranja**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques com pedaços de laranja. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Laranja</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	300g	
Óleo vegetal	300g	
Água	250g	



**Soft Cake Ananás**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques com pedaços de ananás. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Ananás</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	300g	
Óleo vegetal	200g	
Água	250g	



**Soft Cake Maçã**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques com pedaços de maçã. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Maçã</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	300g	
Óleo vegetal	300g	
Água	250g	



**Soft Cake Caramelo**

Produto completo com pedaços de caramelo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques. Delicado sabor a caramelo. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Caramelo</b>	1 000g	saco de 15 e 5kg
Ovos	250g	
Óleo	250g	
Água	250g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Soft **Cake**



**Soft Cake Iogurte**

Produto completo para o fabrico de pastas e bolos diversos de iogurte. Boa humidade, estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Iogurte</b>		
Ovos	1 000g	saco de 15 e 5kg
Óleo vegetal	300g	
Água	300g	
	225g	



**Soft Cake Red Velvet**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques tipo Red Velvet.

<b>Soft Cake Red Velvet</b>		
Ovos	1 000g	saco de 5kg
Óleo vegetal*	350g	
Água	300g	
	225g	
* Se pretender um bolo mais saboroso e delicado, substituir o óleo pela mesma quantidade de manteiga.		



**Soft Cake Fantasia Limão**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques com peças e sabor fresco a limão.

<b>Soft Cake Fantasia Limão</b>		
Ovos	1 000g	saco de 10kg
Óleo vegetal*	300g	
Água	300g	
	250g	

**Material promocional disponível para pontos de venda**  
• Bandeirola



**Soft Cake Fantasia Coco**

Produto completo para o fabrico de pastas, bolos diversos e queques com coco. Excelente humidade e sabor fresco a coco, boa estrutura, conservação e volume.

<b>Soft Cake Fantasia Limão</b>		
Ovos	1 000g	saco de 10kg
Óleo	300g	
Água	300g	
	225g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

**Muffins**



**Muffin**

Produto para o fabrico de muffins, queques e similares.

<b>Muffin</b>		
Água	1 000g	saco de 15kg
Óleo vegetal	400g	
	400g	



**Muffin Chocolate**

Produto para o fabrico de muffins de chocolate, queques de chocolate e similares.

<b>Muffin Chocolate</b>		
Água	1 000g	saco de 15 e 5kg
Óleo vegetal	400g	
	400g	



**Muffin de Aveia**

Produto para o fabrico de muffins de aveia, queques de aveia e similares.

<b>Muffin Aveia</b>		
Água	1 000g	saco de 15 e 5kg
Óleo vegetal	400g	
	400g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Duplo **Chocolate**

### **Bolo Duplo Chocolate**

Produto para o fabrico de bolos de chocolate com pedaços de chocolate.

<b>Bolo Duplo Chocolate</b>	1 000g	saco de 15kg
Ovos	200g	
Água	200g	



## Queques e **Bolo de Arroz**

### **Vero Queque**

Produto para o fabrico de queques, muffins, madalenas, bolo de arroz e similares.

Para queques <b>Vero Queque</b>	1 000g	saco de 15kg
Ovos	300g	
Óleo	300g	
Água	250g	

Para muffins <b>Vero Queque</b>	1 000g	
Ovos	350g	
Óleo	400g	
Água	200g	



### **Bolo de Arroz**

Produto para o fabrico de bolo de arroz tradicional com farinha de arroz.

<b>Bolo de Arroz</b>	1 000g	saco de 15kg
Água	400g	
Óleo vegetal	250g	



## Mixes **Pastelaria**

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Massas **Choux**

### **Choux Creme**

Produto para o fabrico de massa choux, éclairs e sonhos. Preparação fácil, rápida e excelente rendimento.

<b>Choux Creme</b>	800g	saco de 12,5kg
Água (80 a 90°C)	1 000g	
Ovos	750-1 000g	



### **Deli Choux**

Produto para o fabrico de massa choux, éclairs frisados, profiteroles, túbias, rins e sonhos.

Para éclairs <b>Deli Choux</b>	1 000g	saco de 10kg
Água (35°C)	2 100g	
Óleo	200g	
Para sonhos <b>Deli Choux</b>	1 000g	
Água (35°C)	2 000g	



**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Massas Sonhos



### Delisonhos

Produto completo para o fabrico de sonhos tipo tradicionais. Estrutura regular com bom volume e rendimento.

<b>Delisonhos</b>	1 000g	saco de 10kg
Água (45°C)	2 000g	

## Outros



### Croute Express

Produto para o fabrico de bases areadas, tarteletas e similares.

<b>Croute Express</b>	800g	saco de 10kg
Água	100g	
Ovos	50g	



### Bianca Merengue

Produto completo em pó para preparação de merengue. Excelente estabilidade e sabor.

<b>Bianca Merengue</b>	1 000g	saco de 6kg
Água (30°C)	1 000g	
Açúcar em pó	1 000g	



### Coconut Mix

Produto completo para o fabrico de petit four de coco e similares.

<b>Coconut Mix</b>	1 000g	saco de 10kg
Água*	400g	
* Se pretender uma textura mais fluida acrescentar água de forma a obter a textura pretendida.		

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Outros



### Biscoito Sortido

Produto para o fabrico de biscoitos, bolachas diversas, areias, húngaros, venezas e similares.

Para biscoitos, bolachas diversas, torcidinhos, húngaros e areias		
<b>Biscoito Sortido</b>	1 000g	saco de 15kg
<b>Margarina Perla Massas</b>	300g	
Água	125g	

Para aplicação a saco, sortido tipo húngaro		
<b>Biscoito Sortido</b>	1 000g	
<b>Margarina Perla Massas</b>	400g	
Água	200g	

Para venezas		
<b>Biscoito Sortido</b>	1 000g	
<b>Margarina Perla Massas</b>	350g	
Água	175g	



### Broinha Doce

Produto para o fabrico de broinha doce com frutas escorridas e/ou secas.

<b>Broinha Doce</b>	1 000g	saco de 10kg
Água	350g	
Ovos	50g	

<b>Fruta Sortida Picada</b>	400g	
<b>Sortido Frutos Secos</b>	100g	
<b>Sultana</b>	200g	



—  
**Produtos sem adição de Açúcar**

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
--------------------	-----------	-----------



**Tipo 2 Brioche sem adição de açúcar**

Produto completo para o fabrico de massas lêvedas de pastelaria tais como, croissants, brioches, bolas de berlim, pães de leite tipo brioche e similares sem adição de açúcar.

Tipo 2 Brioche sem adição de açúcar		
1 000g	saco de 15kg	
Água	330g	
Levedura fresca	80g	



—  
**Brilhos e Geleias**

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
--------------------	-----------	-----------



**Brigel Spray Neutro**

Produto em pasta para pintar e decorar bolos, tartes e massas lêvedas, de utilização direta, indicado para máquinas de spray. Ideal para pastelaria com frutas.

Aquecer o Brigel Spray Neutro até +/-90°C. Aplicar com pincel, rolo ou máquina de spray.	caixa de 13kg
--	---------------



**Brigel Neutro**

Produto em pasta para pintar e decorar bolos, tartes e massas lêvedas. Grande rendimento, consistência e textura.

Aquecer o Brigel e a água até à ebulição. Aplicar com pincel ou máquina de spray.		
Para pintar <b>Brigel Neutro</b>	1 000g	balde de 12,5kg
Água	700-900g	
Para decorar <b>Brigel Neutro</b>	1 000g	
Água	700-500g	

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**



**Brigel Morango**

Preparado aromatizado a morango, ideal para recheios e coberturas de pastelaria. Com 15% de morango na sua composição.

Pronto a usar.

balde de 7kg



**Decorgel**

Gel de cor neutra para pintar, cobrir e decorar bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo depois da refrigeração.

Pronto a usar.  
Para coberturas aquecer até 40-45°C.

balde de 7kg



**Decorgel Morango**

Gel de cor e sabor a morango para pintar, cobrir e decorar bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo depois da refrigeração.

Aplicação direta.  
Para coberturas aquecer até 40-45°C.

balde de 6kg



**Decorgel Chocolate**

Geleia a frio de cor e sabor a chocolate para pintar, cobrir e decorar bolos, semi-frios e similares. Estável à refrigeração e congelação.

Aplicação direta.  
Para coberturas aquecer até 40-45°C.

balde de 6kg



**Decorgel Caramelo**

Geleia a frio de cor e sabor a caramelo para pintar, cobrir e decorar bolos, semi-frios e similares. Estável à refrigeração e congelação.

Aplicação direta.  
Para coberturas aquecer até 40-45°C.

balde de 6kg

**Recheios e Coberturas**

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

**Cremes de Ovo**

**Ovocreme**

Massa de ovo para recheios e decorações de pastelaria. Ótimo sabor e fácil aplicação. Estável ao forno, frio e congelação.

Aplicação direta.

balde de 7kg



**Creme de Ovo**

Creme de ovo para recheio e decoração de pastelaria. Estável à cozedura e congelação.

Aplicação direta.

balde 7kg





**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Creμες de **Ovo**



### **Ovocreme Massa Dura**

Massa de ovo de aplicação direta para a elaboração de castanhas de ovos e outras especialidades.

Aplicação direta.

balde de 7kg

## Pastas de **Amêndoa**



### **Amandel**

Pasta de amêndoa pronta a usar para petit fours, recheios e coberturas.

Aplicação direta.

balde de 6kg



### **Massapan**

Pasta de amêndoa para cobertura e decoração de bolos.

Pronto a utilizar.

caixa de 3x2,5kg

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Pastas de **Açúcar**



### **Fondant**

Pasta de açúcar para cobertura e decoração de bolos.

Aquecer o Fondant previamente (sem exceder os 40°C) até atingir a fluidez desejada.  
Pode adicionar 3 a 5% de água, dependendo do tipo de aplicação.

balde de 14kg



### **Decor Icing**

Pasta de açúcar para cobertura, decoração e modelagem em pastelaria.

Pronto a usar.  
Aconselha-se a trabalhar a pasta com amido.

caixa de 3x2,5kg



### **Decor Icing cores - Branco, Amarelo, Azul, Azul Bêbe, Castanho, Laranja, Preto, Rosa, Verde, Vermelho e Beje**

Pasta de açúcar para cobertura, decoração e modelagem em pastelaria.

Pronto a utilizar.  
Aconselha-se a trabalhar a pasta com amido.

blisters de 1kg

## Recheios de **Fruta**



### **Fruitful Filling - Ananás, Framboesa, Frutos Silvestres, Limão, Maçã, Manga, Morango, Laranja e Cereja Preta**

Preparado de fruta com sabor fresco e natural para cobertura, recheio e decoração de entremeses, semi-frios e similares.  
Estável ao forno e à congelação.

Pronto a aplicar.

Maçã  
balde de 6kg

Restantes referências  
caixa de  
2x2,7kg

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Recheios de **Fruta**

**Fruitful Covering - Maracujá e Framboesa**



Geleia com polpa de fruta.

Pronto a aplicar.

Maracujá  
caixa de  
3x0,85kg

Framboesa  
caixa de  
2x3,15kg

**Recheio de Abóbora**



Preparado de abóbora para uso em recheios e decoração.

Aplicação direta.

balde de 3,5kg

**Recheio de Figo**



Preparado de Figo para uso em recheios e decoração. Com vinho do Porto na lista de ingredientes que lhe confere um sabor único e diferenciador.

Aplicação direta.

balde de 3kg

**Recheio Goiabada**



Preparado de Goiabada para uso em recheios e decoração.

Aplicação direta.

balde de 3,5kg

**Recheio de Licor de Ginja e Chocolate**



Preparado de licor de ginja com chocolate para uso em recheios e coberturas.

Aplicação direta.

balde de 3,5kg

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

Outras **Coberturas**

**Delidoce**



Doce de leite condensado cozido, estável ao forno para recheio, cobertura, baba de camelo e outras aplicações.

Pronto a usar.

balde de 6kg

**Florentina Mix**



Mistura para florentinas, telas, picado de abelha e outras especialidades.

Para telhas e florentinas

**Florentina Mix** 500g caixa de  
**Miolo Amêndoa Laminada** ou 14x0,5kg  
**Miolo Amêndoa Palitada** 200g 3x0,5kg

Para picado de abelha

**Florentina Mix** 500g  
**Miolo Amêndoa Laminada** ou  
**Miolo Amêndoa** 200 a 400g  
**Palitada**

**Pôçucar**



Açúcar em pó para decoração e cobertura de bolos.

Aplicação direta.

saco de 10kg

**Pôçucar Anti-Humidade**



Açúcar em pó para decoração e cobertura de bolos.

Aplicação direta.

saco de 10kg

## Chocolates, Sucedâneos e Cremes de Cacau

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

### Chocolates Puros



#### Arabesque Dark 70%

Chocolate de cobertura negro em pastilhas com 70% cacau.	Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 45-50°C mexendo continuamente. Temperatura de temperagem: 28-32°C.	caixa de 10kg (sacos de 2x5kg)
--	---	--------------------------------



#### Arabesque Dark 60%

Chocolate de cobertura negro em pastilhas com 60% cacau.	Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 45-50°C mexendo continuamente. Temperatura de temperagem: 28-32°C.	caixa de 10kg (sacos de 2x5kg)
--	---	--------------------------------



#### Arabesque Milk 34%

Chocolate de leite de cobertura em pastilhas com 34% cacau.	Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 45-50°C mexendo continuamente. Temperatura de temperagem: 27-29°C.	caixa de 10kg (sacos de 2x5kg)
---	---	--------------------------------



#### Arabesque White 30%

Chocolate branco de cobertura em pastilhas.	Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 35-40°C mexendo continuamente. Temperatura de temperagem: 27-28°C.	caixa de 10kg (sacos de 2x5kg)
---	---	--------------------------------



#### Cubos de Chocolate

Para incorporação em batidos e uso diverso em pastelaria.	Pronto a aplicar.	caixa de 5kg
---	-------------------	--------------



#### Gotas de Chocolate

Para uso em pastelaria.	Aplicação direta.	caixa de 5kg
-------------------------	-------------------	--------------

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Coberturas **Sucedâneas**



### **Scaldis Extra Dark**

Sucedâneo de cor muito escura e intenso sabor a cacau.

Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 45-50°C mexendo continuamente.  
Temperatura de temperagem: 38-42°C.

caixa de 10kg  
(sacos de 2x5kg)



### **Scaldis Dark**

Sucedâneo de cor escura com sabor a cacau.

Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 45-50°C mexendo continuamente.  
Temperatura de temperagem: 38-42°C.

caixa de 10kg  
(sacos de 2x5kg)



### **Scaldis White**

Sucedâneo de cor branco marfim com sabor a leite.

Derreter o produto lentamente a uma temperatura de 45-50°C mexendo continuamente.  
Temperatura de temperagem: 38-42°C.

caixa de 10kg  
(sacos de 2x5kg)



### **Cobertura Barra**

Para cobertura e decoração de pasteleria.

Aquecer em banho maria até obter a fluidez desejada.

caixa de 5kg



### **Cobertura Branca em Barra**

Para cobertura e decoração de pasteleria.

Aquecer em banho maria até obter a fluidez desejada.

caixa de 5kg

**Produtos**  
**Descrição**

**Aplicação**

**Embalagem**

## Cremes de **Cacau**



### **Chocolatier Forno**

Creme com cacau e avelã para forno, recheio e congelação de produtos de pasteleria.

Pronto a aplicar.

balde de 6kg



### **Chocolatier Recheio**

Creme com cacau e avelã especial para recheio e injeção em produtos de pasteleria.

Pronto a aplicar.

balde de 6kg



### **Chocolatier Nocciola**

Creme com cacau e avelã para recheio e cobertura de produtos de pasteleria.

Pronto a aplicar.

balde de 6kg



### **Chocolatier Nocciola White**

Creme de avelã para recheio e cobertura de produtos de pasteleria.

Pronto a aplicar.

balde de 6kg



### **Chocolatier Delicecover Dark**

Creme com cacau para cobertura de produtos de pasteleria, ideal para Sacher.

Aquecer a uma temperatura de 45-50°C, mexendo continuamente. Aplicar sobre o produto a uma temperatura de 38-42°C para obter um excelente brilho e uma secagem rápida.

balde de 6kg

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

## Cremes de **Cacau**



### **Chocolatier Delicecover White**

Creme branco para cobertura de produtos de pastelaria.

Aquecer a uma temperatura de 45-50°C, mexendo continuamente. Aplicar sobre o produto a uma temperatura de 38-42°C para obter um excelente brilho e uma secagem rápida.

balde de 6kg



### **Chocolatier Praliné**

Creme crocante de avelã tipo praliné para aplicações de pastelaria.

Aplicação direta.

balde de 3,5kg



### **Chocolatier Pistachio**

Creme de pistachio para aplicações de pastelaria

Aplicação direta.

balde de 6kg



### **Negretta Trufia**

Creme de cacau batido para coberturas e recheios de produtos de pastelaria.

Aplicação direta.

balde de 8kg



### **Negretta Forno Choco**

Creme com cacau de avelã para forno, recheio e congelação de produtos de pastelaria.

Aplicação direta.

balde de 22kg

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

## Cremes de **Cacau**



### **Cremito**

Creme de sucedâneo de chocolate para decoração e recheio de pastelaria.

Aplicação direta.

balde de 10kg



### **Cremito Branco**

Creme tipo manteiga para recheio, cobertura e decoração de pastelaria.

Aplicação direta.

balde de 6kg

## Decorações



### **Vermicelli - Granulado de Cacau**

Cobertura especial de cor escura, alto brilho e textura estável. Adequado para trufas, gelados, tartes e todo o tipo de pastelaria.

Aplicação direta para decoração.

caixa de 10 e 3kg



### **Bolinhas Chocolate Crocante**

Mistura de bolinhas de arroz extrudido cobertas de chocolate negro, leite e branco.

Aplicação direta.

caixa de 2x1,5kg



### **Cacau em Pó**

Para utilização em pastelaria.

Pronto a aplicar.

saco de 5kg



## Semifrios e Pastas

## Diversos de Pastelaria

**Produtos**  
Descrição

Aplicação

Embalagem

### Seezan Neutro, Chocolate, Limão, Morango, Tiramisú, Queijo e Iogurte

Produto para a elaboração de semi-frios, bavaoises e mousses.

<b>Seezan Neutro/ Chocolate/ Limão</b>	200g	saqueta de
<b>Morango/ Tiramisú</b>	1 000g	0,5kg
<b>Nata Roselle/ Caselle</b>	250g	
Água (25°C)		
<b>Seezan Queijo/ Iogurte</b>	250g	
<b>Nata Roselle/ Caselle</b>	500g	
Água (25°C)	500g	

**Produtos**  
Descrição

Embalagem

### Coco Ralado

Coco ralado desidratado.

saco de  
25 e 10kg



### Real Pasta Laranja e Café

Pasta de sabores para adicionar em batidos, gelados, mousses, cremes, semi-frios, etc.

4 a 6% baseado no peso total do produto onde aplicado.

frasco de 1kg





Frutas  
Escorridas

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

**Sortida Picada**

Fruta picada confitada em cubos.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
----------------------------------	-------------------	---------------

**Sortida Inteira**

Fruta confitada inteira.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
--------------------------	-------------------	---------------

**Abóbora Laminada Branca**

Pedaços/filetes de abóbora branca confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
--	-------------------	---------------

**Abóbora Laminada Verde**

Pedaços/filetes de abóbora verde confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
---	-------------------	---------------

Produtos Descrição	Aplicação	Embalagem
-----------------------	-----------	-----------

**Abóbora Laminada Vermelha**

Pedaços/filetes de abóbora vermelha confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
--	-------------------	---------------

**Figo**

Figo confitado.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
-----------------	-------------------	---------------

**Casca de Laranja**

Casca de laranja confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
-----------------------------	-------------------	---------------

**Cereja**

Cereja vermelha confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
----------------------------	-------------------	---------------

**Pera**

Pera confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
-----------------	-------------------	---------------

**Tangerina**

Tangerina confitada.	Aplicação direta.	caixa de 10kg
----------------------	-------------------	---------------

**Gila**

Doce de gila.	Aplicação direta.	balde de 14kg
---------------	-------------------	---------------

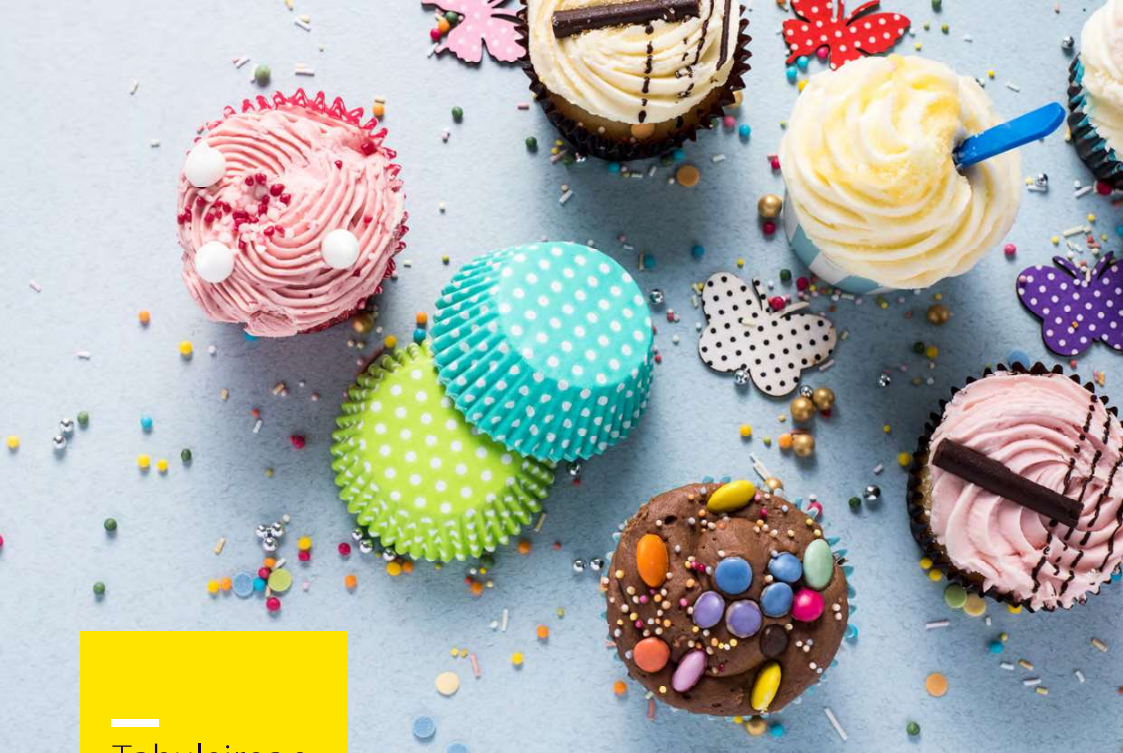


—  
**Frutas  
Secas**

<b>Produtos</b>	<b>Embalagem</b>
<b>Sultana</b>	caixa 12,5kg
<b>Miolo Amêndoa c/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Amêndoa s/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Amêndoa Granulada</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Amêndoa Palitada</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Amêndoa Laminada</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Amêndoa Crocante</b>	caixa 5kg

<b>Produtos</b>	<b>Embalagem</b>
<b>Farinha Amêndoa c/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Farinha Amêndoa s/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Noz Metades</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Noz Troços</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Noz Quartos</b>	caixa 10kg
<b>Caju Metades</b>	caixa 22,68 e 21,78kg
<b>Caju Triturado</b>	caixa 22,68kg
<b>Amendoim Granulado Torrado s/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Amendoim Torrado s/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Pinhão</b>	caixa 12,5 e 5kg
<b>Miolo Avelã c/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Miolo Avelã Tostada s/ pele</b>	caixa 10kg
<b>Sortido Frutos Secos</b>	caixa 6kg
<b>Frutos Muesli</b>	caixa 2x2kg





## — Tabuleiros e Formas

**Produtos**  
**Descrição**

**Embalagem**



### **Tabuleiros Muffin**

Tabuleiros em papel para muffins.

caixa de 18 und.  
caixa de 125 und.



 **Prodite Zeelandia**

Travessa dos Mourões, 136  
4410-136 S. Félix da Marinha  
T +351 227 336 000 F +351 227 336 009  
E [prodite@prodite.pt](mailto:prodite@prodite.pt) W [www.prodite.pt](http://www.prodite.pt)



keepexploring.