

catálogo horeca



01 Carne **4**

Maturadas	4
Bovino	4
Bovino	
Cabrito e Cordeiro de Leite	5
Leitão	5
Porco	
Aves	6

02 Hambúrgueres | Confitados **7**

Hambúrgueres	7
Confitados	7

03 Charcutaria **8**

Presunto	8
Perna Presunto	8
Fiambre	
Curados e Enchidos	9

04 Mar **10**

Marisco	10
Peixe	
Carpaccio	
Fumados	11
Bacalhau	12

05 Mediterrâneo **13**

Cogumelos	13
Trufas	13
Pasta	
Arroz e Enlatados	
Azeitona	14

06 Pré-Cozinhados **15**

Lasanhas	
Panados	
Salgados	15
Snack	
Pré-Fritos	16

07 Laticínios **17**

Manteiga	
Nata	
Queijo	17

08 Especiarias **18**

Especiarias	18 19
Sal	
Alho	
Baunilha	20

09 Mercearia 21

Azeite	
Óleo	21
Óleo	
Creme Balsâmico	22
Vinagre	
Sementes, Farinhas e Frutos Secos	
Batatas	23
Pão	
Enlatados	24

10 Produtos Técnicos 25

Pérolas Gastronómicas	
Ouro e Prata	
Gel Flamejante	25
Emulsão	
Gelificação	26
Crocantes	
Corante	
Esferificação	
Âcidez	27
Carga	28

11 Pastelaria 29

Coulis	
Purés de Fruta	29
Purés de Fruta	
Chocolate	30
Cremes e Recheios	31
Mixes Pastelaria	32
Tarteletes	
Corantes	33
Açúcares Técnicos	
Pasta Pura e Complementos	
Liofilizados	34

12 Sobremesas 35

Gelados	
Mochis	35
Toppings e Coberturas	
Preparados	36

13 Não-Alimentar 37

Utensílios e Equipamentos	37
---------------------------	----




Consulte os nossos
Catálogos, faça
SCAN!!!






Maturadas




 **CARBOF 081**
T-Bone Vaca
Maturada- 1,2KG
Por Encomenda




 **CARBOF 082**
Tomahawk Vaca
Maturada- 1,8/2KG
Por Encomenda




 **CARBOF 085**
Costeletão Vaca
Maturada- 1/1,2KG
Por Encomenda



 **GOUMAT 005**
Centro Vazia
Maturada- +/-3KG
Por Encomenda



 **CARBOF 079**
Entrecote Vaca
Maturada- 5/7KG
Por Encomenda



 **GOUMAT 049**
Entrecote Maturado
(Lombo Alto Cabeceiro)
-3/4KG

Bovino




 **CARNOF 180**
Ribeye (Taco) Angus
Uruguai- 2/2,5KG




 **CARBOU 027**
Vazia Angus Grain
Fed Uruguai- 3,5/4KG



 **CARBOU 115**
Coração Alcatra Angus
Grass Fed Uruguai-
+/-2KG



 **CARBOU 116**
Picanha Grass Fed
Uruguai- +/-1,6KG



 **CARWAG 005**
Vazia Wagyu Japão A5
-1,7/2KG
Por Encomenda



 **CARBOV 011**
Tiras Costela Vaca
Corte Premium-
+/-800GR



 **CARBOV 016**
Osso c/Tutano-
+/-800GR



 **CARNOU 004**
Osso Buco
Novilho- 2KG



 **CARNOF 156**
Rabo de Boi-
+/-8KG



 **CARBOV 018**
Bochechas Bovino
Angus- +/-20KG



CARNOF 164
Vazia +6 Brasil-
+/-10KG



CARBOU107
Carpaccio Bovino
Extra- CX 20UNI
-70GR



CARNOF 097
Pá Vitelão Vitelco
-CX 20KG



CARBOF 024
Coração Alcatra
Vitelco- CX 20KG



CARBOU 103
Lombo 3/4 Brasil
s/Cordão- CX 13KG



CARNOF 103
Pá Vitela Vitelco
-CX 20KG
Por Encomenda



CARNOF 134
Coração Alcatra Vitela
Vitelco- CX 20KG
Por Encomenda



GOUCUR 002
Pastrami Vitela
-1,3/2KG
Por Encomenda



PREDIV 004
Almôndegas Davigel
-CX 5KG 165UNI

CARBOU 104
Lombo 4/5 Brasil
s/Cordão- CX 14KG

Cabrito e Cordeiro de Leite



CARBOR 008
Cabrito Zamora
Metades- 1,8/2,5KG



CARBOR 013
Cabrito Vitelco
s/ Cabeça- 4/7KG



CARCOR 009
Perna Cordeiro
Leite- 750/850GR



CARCOR 010
Pá Cordeiro Leite
Paletilla- 650/750GR



CARCOR 011
Costela Cordeiro
Leite- 1,1KG



CARCOR 020
Jarret Traseiro Cordeiro
Leite- 300/400GR
CX 5KG



CARCOR 021
Carret French Rack
- 350/500GR



CARCOR 019
Costeleta Cordeiro
Leite- +/-60GR
CX 3KG



CARCAC 010
Lombo Javali- 500/
600GR



CARCAC 040
Perna Javali
s/ Osso- +/-4KG



CARBOR 015
Lombo Borrego



CARCAC 011
Lombo Veado-
1KG

Leitão



CARPOU 046
Barriga Leitão
Beck- 1/2KG



CARPOU 064
Leitão Pré-Assado
Segovia- 3/4KG

Porco



CARPOR 015
Cachaço Porco
Bolota- +/-11KG



CARPOR 002
Presa Porco Ibérico
Bolota- +/-9KG



CARPOR 018
Secretos Porco Preto
Bolota- +/-9KG



CARPOR 004
Plumas Porco Ibérico
Bolota- 10KG



CARPOU 020
Solomilho Ibérico
-CX +/-10KG



CARPOU 021
Secreto Ibérico
Nobre- CX +/-10KG



CARPOU 056
Tira Costela Porco
Preto Bolota- CX
+/-10KG



CARPOU 055
Bochechas Porco Preto
Bolota- CX +/-10KG



CARPOR 016
Lagarto Porco Preto
Bolota- +/-11KG



CARPOR 019
Crepineta Porco- 5KG



CARPOR 008
Papada Porco
Ibérico- +/-1,3KG



CARPOU 003
Bochechas Porco
-CX 10KG

Aves



GOUMED 049
Mi-Cuit Foie Gras
Barra- +/-500GR



GOUPAT 024
Gordura Pato Fina
-900GR



GOUPAT 028
Foie Gras Restauração-
+/-800GR



GOUPAT 030
Magret Pato
Standard- +/-400GR



GOUPAT 032
Escalopes Foie
Gras- 1KG



CARCAC 065
Perdiz Granja c/
Cabeça- CX 6UNI
340/380GR



CARCAC 066
Bolitas de Codorniz
(Perna Inteira)- 20UNI



CARCAC 067
Perna Inteira
Codorniz(Coxa)-
20UNI



CARCAC 019
Pombo Torcaz
Pelado- 4UNI



CARCAC 072
Pintada Inteira Pelada-
+/-1,9KG UNI



CARCAC 083
Supremo Pintada
s/ Osso- CX 5KG



CARCAC 070
Picanton Rústico
-300/400GR



CARCAC 049
Faisão Fêmea
Pelado- 640/700GR



CARCAC 081
Ovo Codorniz
Cozido- 48UNI



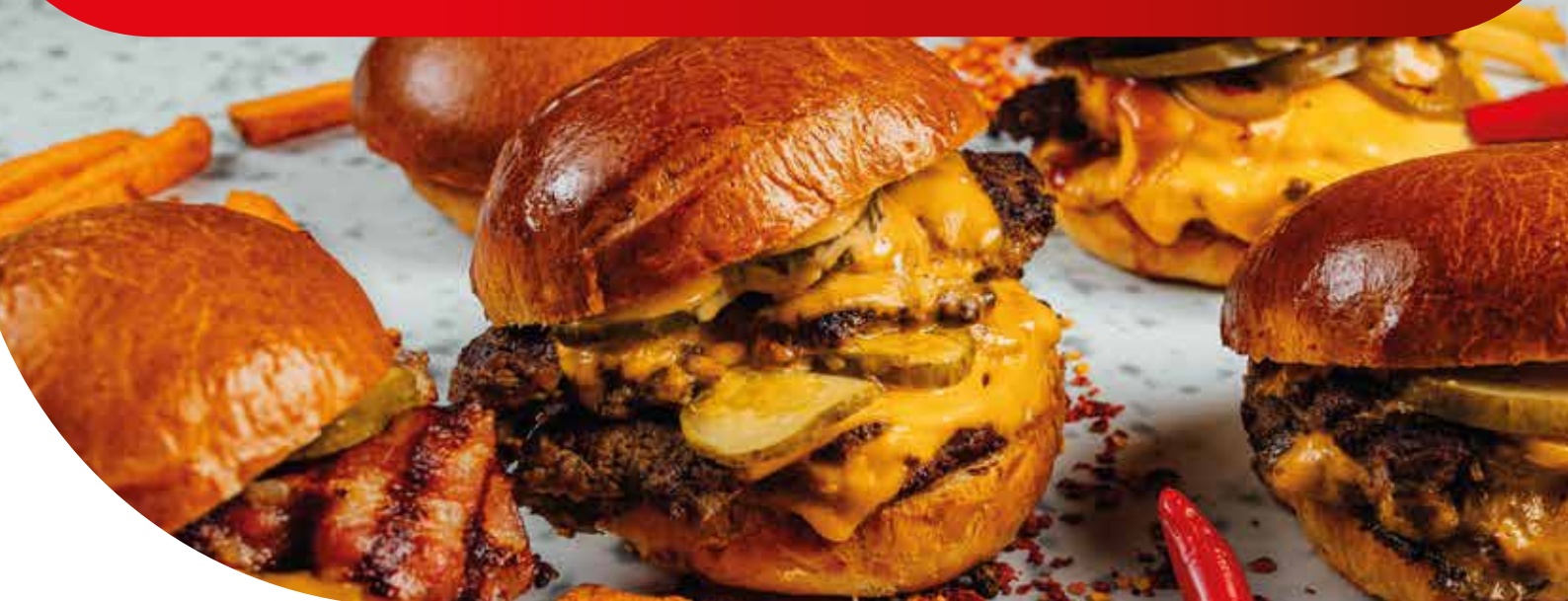
CARAVE 114
Peito Frango
Seara- CX 12KG



CARAVE 109
Moelas Seara
-1X16KG




CARAVE 030
Quartos Traseiros
Frango- CX 10KG



Hambúrgueres



 **PREDIV 032**
Hamburguer Quinoa
Bulgur- +/-36UNI
5,04KG



 **GOUMAT 027**
Hamburguer Wagyu-
4X150GR



 **CARBOU 110**
Hamburguer Black
Angus- 4X150GR



 **GOUMAT 025**
Hamburguer Maturado
Tardicional Artesanal-
4X200GR



 **CARBOU 002**
Hamburguer Bovino-
60X100GR

Confitados



CARAVE 127
Coxa Pato
Confitada- 10UNI



 **CARPOU 054**
Pulled Pork- CX
3X1KG



 **CARCON 001**
Pernil Porco
Confitado- 600GR



Presunto



CHAPRE 036
Presunto Bolota 48Meses
Fatiada Mão- 100GR



CHAPRE 037
Presunto Cebo Ibérico
36Meses Fatiado Mão-
100GR



CHAPRE 042
Presunto Blister 30Meses
Fatiado- 100GR



CHAPRE 048
Presunto Blister
36Meses Fatiado-
250GR
Por Encomenda



GOU PAT 031
Presunto Pato Fumado
- 100GR
Por Encomenda



CHAPRE 046
Presunto Desossado 50%
Raça Ibérica- 4/5,5KG



GOU PRE 013
Paleta Bolota Ibérica
36Meses- 2,5/3KG



GOU PRE 014
Paleta Bolota Ibérica
24Meses- 2,5/3KG



CHAPRE 001
Centro Presunto
Máximo Rendimento
Tello- +/-4,5KG



CHAPRE 018
Centro Presunto
Máximo Rendimento
1/2Tello- +/-2KG

Perna Presunto



GOU PRE 015
Presunto Bolota
100% Ibérico
60Meses- +/-8KG
Por Encomenda



GOU PRE 016
Presunto Bolota
Ibérico 50% 60Meses
Cura- +/-8KG
Por Encomenda



CHAPRE 045
Presunto Ibérico
Bolota 60Meses-
+/-8,25KG
Por Encomenda



CHAPRE 047
Presunto Ibérico
30Meses-
+/-8,25KG
Por Encomenda



CHAPRE 032
Presunto Serrano
Grande Reserva
+18Meses Tello-
+/-7KG



CHAPRE 021
Presunto Reserva
14Meses Tello-
+/-7KG



CHAPRE 033
Presunto Serrano
Reserva Rencal
Rello c/ Caixa-
+/-6,5KG

Fiambre



CHAFIA 012
Fiambre Sandwich-
+/-3,5KG



CHAFIA 014
Fiambre Pá Barra
Aldoro- +/-3KG



CHAFIA 029
Fiambre Peito Peru
Barra Aldoro- +/-3,5KG



CHAFIA 049
Fiambre Perna Barra
Aldoro- +/-3,5KG



CHAFIA 026
Fiambre Peito Peru
Tello- +/-4KG



CHAFIA 051
Pepperoni Tello-
1KG



CHAFIA 001
Fiambre Perna Extra
s/ Courato Aldoro-
+/-5,8KG



CHAFIA 007
Fiambre Perna Extra
IZI- +/-5KG

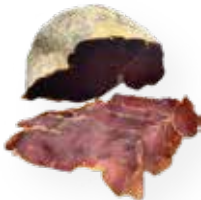


CHAFIA 032
Fiambre Perna Pequeno
s/ Courato Aldoro-
+/-3,5KG



CHAFIA 033
Fiambre Perna Extra
Pequenos/ Courato
Aldoro- +/-3,8KG

Curados e Enchidos



GOUCUR 011
Cecina Vaca
- +/-3,5KG
Por Encomenda



GOUCUR 008
Guanciale Vácuo
- +/-3KG
Por Encomenda



GOUCUR 012
Panceta Porco Preto
s/ Osso- +/-2,5KG



GOUCUR 006
Chouriço Ibérico Bolota-
+/-1KG



CHAENC 052
Lombo Serrano Tello-
+/- 1,8KG



CHABAC 006
Bacon Extra1/2
Aldoro- 1X8



CHABAC 011
Bacon Moldado 1/2
Aldoro- 1X5



CHAENC 003
Chouriço Aldoro- 1,5KG
1X6



CHAENC 024
Alheira Especial Vácuo-
1X11



CHAENC 092
Chouriço Vela Extra
Monts- 1,7KG



CHAENC 091
Chouriço Vela Extra
Picante Monts- 1,7KG



CHAENC 044
Paio Lombo 1/2 Aldoro-
1X4 +/-1,5KG



CHAENC 038
Linguça Aldoro- 30UNI
1X5



CHAENC 011
Chouriço Colorau
Corrente Aldoro- 14UNI



Marisco



PESMAR 044
Sapateria- 800GR
CX10KG



PESMAR 110
Lagosta Crua
Marrocos- 200/
300GR



PESMAR 113
Lavagante Canada-
350-400GR
CX +/-9UNI



PESMAR 132
Rabos Lagosta
14/16- CX 4,54KG
10UNI



IMPCON 017
Miolo Vieira s/
Coral 10/20 Japão-
20/40UNI CX 1KG



FREMAR 030
Lagostim Cigala
-4/7UNI CX 1,5KG



FREMAR 027
Carabineiro Marrocos
8/10- CX 1KG



FREMAR 028
Carabineiro Marrocos
18/24- CX 1KG



PESMAR 133
Camarão Tigre
Marrocos 4/6-
CX 2KG



PESMAR 128
Camarão Selvagem
U10 (Moçambique
Pescanova)- CX 2KG



PESMAR 126
Camarão Selvagem
20/30 (Moçambique
Pescanova)- CX 2KG



PESMAR 127
Camarão Selvagem
30/40 (Moçambique
Pescanova)- CX 2KG



PESMAR 104
Camarão Vannamei
30/40 Equador A3
s/ Vidragem- CX 2KG



PESMAR 124
Camarão 20/30
Vannamei Equador
s/ Água- CX 2KG



PESMAR 125
Camarão 20/30
Vannamei Equador-
CX 2KG



PESMAR 118
Carne Lavagante
Azul- 250GR



PESMAR 116
Carne Sapateira
Branca Extra-
500GR



PESMAR 117
Carne Santola-
500GR



FREMAR 022
Zamburinha 20/30
- CX 1KG



PESMAR 073
Mexilhão 1/2 Concha
30/40- CX 12X0,8GR



PESMAR 100
Miolo Camarão
10/30- 650GR

Peixe

NOVO

**PESPOL 050**

Tentáculo Polvo Cozido-
140/200GR

**PESPOL 049**

Tentáculo Polvo Cozido-
200/300GR

**PESPOL 004**

Polvo Carotel-
2/3KG CX
+/-14KG

**PESPOL 005**

Polvo Carotel- 3-4KG
UNI CX +/-12KG

**PESPOL 021**

Polvo- 4-5,5KG UNI
CX +/-14KG

**PESPOL 045**

Polvo Carotel- 7KG
UNI CX +/-21KG

**GOUMAR 005**

Lombo Atum-
+/-4,5-5KG UNI

**PESPOL 018**

Choco Limpo 8/12-
CX 10KG

**PESPOL 051**

Choco Limpo U/1
Indonésia- CX 5KG

**PESPOL 048**

Lula Limpa Índia-
CX 6KG

**PESPOL 046**

Lula Suja Patagonia-
CX 5KG

**PESPEI 011**

Porção Peixe Branco
Molho Bordalesa
Davigel- CX 5,12KG
32UNI

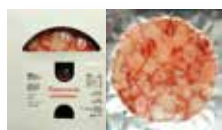
**EMBORI 073**

Unagi Assada-
9OZ 1X5

**GOUMAR 002**

Tinta Natural Sêpia-
500GR

Carpaccio

**PESMAR 129**

Carpaccio Carabineiro
- 75GR CX 10UNI

**PESMAR 130**

Carpaccio Vieira
- 75GR CX 10UNI

**PESMAR 131**

Carpaccio Cigala
- 75GR CX 10UNI

NOVOS

Fumados

**PESPEI 110**

Salmão Fumado
Noruega- 0,8-1,4KG

**PESPEI 175**

Bacalhau Selvagem,
Fumado em Óleo-
500GR

**PESPEI 176**

Lombo Sardinha
Selvagem Fumada-
500GR

Bacalhau



PESBAC 018
3046 Bacalhau Lombos
-250GR UNI
CX 10KG



PESBAC 033
3095 Bacalhau Lombos
-200GR UNI CX 5KG



PESBAC 051
3089E Bacalhau Riberalves
Lombos- 400GR CX 5KG



PESBAC 029
3089 Bacalhau Lombos
300/400- CX 5KG



PESBAC 030
308940 Bacalhau
Nordfish Lombos-
300/400GR- CX 6,3KG



PESBAC 019
306440 Bacalhau Nordfish
Lombos- 200/300GR UNI
CX 6,3KG



PESBAC 058
309520030 Bacalhau
Lombos Gribal- 180/230GR
CX 5KG



PESBAC 002
30152J Bacalhau Posta
c/Lombo- 600/700GR
CX 10KG



PESBAC 060
304668 Posta Longa Asa
Branca- 600/800GR
CX 10KG



PESBAC 061
3046810 Posta Longa
Asa Longa Branca- 0,8/1KG
CX 10KG



PESBAC 062
3046J1012 Bacalhau Posta
Longa AB Jumbo- 1/1,2KG
CX 10KG



PESBAC 013
3046J Bacalhau Posta
Longa AB Jumbo-
CX 10KG



PESBAC 012
3046 Bacalhau Posta
Longa s/ Rabos-
CX 10KG



PESBAC 081
3010840 Bacalhau Posta
-300/500GR CX 6,3KG



PESBAC 005
3021 Bacalhau Posta
Tradicional- CX 5KG
Por Encomenda



PESBAC 082
3024 Posta Extra
-CX 10KG
Por Encomenda



PESBAC 007
3031 Bacalhau Posta
Longa Asa Preta-
CX 10KG



PESBAC 038
302430 Bacalhau Posta
Extra Gribal- CX 10KG



PESBAC 026
3082 Bacalhau Postas-
SC 1KG CX 8KG



PESBAC 031
3092 Bacalhau Postas
Rabo- SC 1KG-
CX 8KG



PESBAC 053
3016640 Bacalhau Nordfish
- 200/300GR CX 6,3KG



PESBAC 024
3067C Cachaços Bacalhau-
CX 5KG



PESBAC 067
3067 Bacalhau Caldeirada-
CX 5KG



PESBAC 032
3094 Bacalhau Pacifico
Desfiado Cubos- CX 5KG



PESBAC 043
30113 Bacalhau Desfiado
- CX 5KG



PESBAC 003
30171 Bacalhau Pacifico
Desfiado- 500GR



PESBAC 036
3051 Paloco Pacifico
Desfiado Cubos- CX 5KG



PESBAC 083
3078 Paloco Desfiado
Avulso-CX 5KG



Cogumelos



GOUCOG 036
Cantarelos Desidratados-
1KG



GOUCOG 029
Mistura de Cogumelos
Desidratados- 1KG



 **GOUCOG 034**
Cogumelos Shitake-
1KG



 **GOUCOG 009**
Cantarelos C
-SC 1KG



 **GOUCOG 011**
Mistura Cogumelos
Florestais-SC 1KG



 **GOUCOG 012**
Boletos Inteiros
1ª Seleção-SC 1KG




 **GOUCOG 013**
Boletos Troços-
SC 1KG



 **GOUCOG 014**
Cogumelos Morilles-
SC 500GR



 **GOUCOG 015**
Cogumelos Trompeta
Negra- SC 500GR

Trufas



GOUCOG 008
Trufa Indicum
-150GR



 **GOUCOG 016**
Trufa Negra Inteira
Melanosporum- SC
250GR



 **GOUCOG 017**
Trufa Inteira Verão-
SC 250GR



GOUCOG 018
Trufa Negra Inteira
Natural-12GR UNI



GOUCOG 026
Crema Trufa Branca
c/ Boletos- 500GR



GOUCOG 027
Crema Trufa Negra-
500GR



GOUCOG 039
Aroma Trufa Pó
-50GR

Pasta



GOUTAS 001
Pasta Brick-170GR
Por Encomenda



GOUTAS 003
Massa Kataifi
Kanaki- 450GR



DOCPRO 143
Massa Philo
Kanaki- 450GR

Arroz e Enlatados



GOUTED 003
Arroz Superino
Arboreo-1KG



GOUTED 006
Arroz Superino
Carnaroli-1KG



GOUTED 025
Arroz Bomba-5KG
Por Encomenda



IMPORI 048
Arroz Integral
Vermelho-2KG



IMPORI 049
Arroz Integral
Negro-2KG



GOUTED 030
Molho Pesto- 720ML



GOUTED 074
Tomate Semi Seco
Óleo Girassol- 720ML



GOUTED 075
Alcaparras c/ Fruto-
720ML



GOUTED 045
Alcachofras Inteiras
Mazza- 1,65KG

Azeitona



GOUAZE 005
Azeitona Kalamata
Marasca Iliada
Descaroçada- 1,7KG



GOUAZE 004
Azeitona Kalamata
Marasca Dop
Iliada- 3,1KG



CONENL 068
Azeitona Preta
Laminada- 3KG-LIQ
1,56KG-ESC

As azeitonas ILIADA são cultivadas tradicionalmente na grécia, na região de Kalamata.

Primam pelo aroma suave e amanteigado. Destacando-se pela sua cor púrpura, pela textura densa e carnosa, pelo contraste de sabor entre o doce e o salgado e ainda pela forma delicada de amêndoa.



Lasanha



PRELAS 003
Lasanha Bolonhesa Eco
Davigel- CX 6KG



PRELAS 004
Lasanha Bolonhesa
Gourmande Davigel-
CX 6KG



PRELAS 006
Lasanha Salmão
Davigel- CX 6KG



PRELAS 007
Lasanha Vegetal
Davigel- CX 6KG

Panados



PESPEI 007
Filete Peixe Branco
Panado Davigel-
CX 5,2KG



CARBOU 040
Lombo Recheado a
Chef Clavo- CX 5KG



CARAVE 055
Panado Peito Frango
Davigel-CX 2,5KG
30UNI



CARAVE 071
Bife Peito Frango
Panado Clavo-
CX 4KG

Salgados



PRESAL 104
Mix Aperitivos
- CX 75UNI



PRESAL 115
Rissóis Carne Carotel
Médio- CX 120UNI



PRESAL 129
Rissóis Carne Snack
Carotel- CX 100UNI



PRESAL 130
Rissóis Camarão
Snack Carotel-
CX 100UNI



PRESAL 089
Rissol Leitão- CX 50
UNI



PRESAL 123
Rissol Leitão Snack
- CX 50UNI



PRESAL 099
Chamuças Carne Snack
- CX 50UNI



PRESAL 127
Pastéis Bacalhau Médio
- CX 150UNI



PRESAL 096
Pastéis Bacalhau
Snack- CX
100UNI



PRESAL 128
Coxas Galinha Snack
Carotel- CX 100UNI

Snack



CARAVE 130
Tiras Frango Picantes
(Delicias)- CX 3X1KG



CARAVE 129
Tiras Frango c/ Sweet
Chilli (Bandidos)- CX 2KG



CARAVE 128
Tiras Frango Panadas-
CX 3KG



CARAVE 079
Tiras Perú Clavo-
CX 4KG



PESPOL 022
Tiras Lula Panada
Clavo- CX 5KG



CARAVE 078
Crocante Frango Corn-
Flakes Davigel- CX 5KG



CARAVE 103
Asas Frango Barbecue
Clavo- CX 5KG



PRESAL 132
Croquete Carne Snack
Carotel- CX 100UNI



GOUHOT 066
Covilhete- CX 70UNI



PRESAL 034
Caprichos Alaska-
250GR



PRESAL 069
Nuggets Queijo Crispidor
Davigel- CX 5KG



CARAVE 058
Nuggets Aves Davigel-
CX 5KG 217UNI



PESPEI 019
Sticks Peixe Davigel-
CX 3KG



PRESAL 053
Broculos Panados
Davigel- CX 5KG



GOUCOG 038
Escargot c/ Manteiga
Alho e Salsa (Caracol)-
24UNI

NOVO

Pré-Fritos



IMPPRE 003
Camarão Panado
Flocos Tempura-
300GR 10UNI CX 20



IMPPRE 004
Camarão Massa Filo-
500GR 24UNI
CX 12



IMPPRE 005
Camarão Tempura-
200GR 12UNI
CX 30



EMBORI080
Rolito Primavera
-900GR 60UNI



IMPPRE 001
Camarão Torpedo
em Panko- 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 002
Camarão c/ Fio
Batata- 250GR
10UNI CX 20



Manteiga



LATMAN 012
Manteiga Corman 99,9%
MG Concentrada Extra
- 2KG



LATMAN 006
Manteiga Corman 82%
Placa- 2KG



LATMAN 021
Manteiga Corman 82%
MG Bloco- 2,5KG



GORMAR 013
Margarina Barrar
Culicrem- 2KG

Nata



LATMAN 013
Nata Seleção 35,1% MG
Corman- 1L



LATLEI 019
Nata Vallese- 1KG



LATQUE 102
Chantilly Spray
President- 500GR

Queijo



LATPRE 004
Pizzatopping Fios
Leovita- 2KG



LATPRE 013
Mozzarella Fios- 2KG



LATQUE 039
Queijo Ralado
Parmesão- 1KG



LATQUE 054
Queijo Edamer Fatiado
Ammerland- 1KG



GOUQUE 006
Queija Cheddar Inglês
Fatiado- 1KG



LATQUE 001
Queijo Barra Edamer
Aldoro- 1X4



LATQUE 008
Queijo Barra Flamengo
Tardicional Bliss- 1X2



LATQUE 099
Queijo Creme Cheddar
President- 2KG



GOUQUE 018
Burratina Italiana-
125GR



LATQUE 104
Mascarpone Galbani-
500GR



Especiarias



CALESP 079

Semente Sésamo c/ Yuzu,
Japão- 50GR

Sementes de sésamo levemente torradas que primam pela crocância e aroma. Ideal para polvilhar e finalizar receitas.



CALESP 081

Semente Sésamo c/
Curry, Japão- 100GR

Sementes de sésamo tostadas e banhadas com curry japonês. Confere crocância e sabor tipicamente a caril japonês. Ideal para polvilhar e finalizar pratos de tofu, quiches vegetarianas, tarteletes, arroz frito e receitas de aves.



CALESP 080

Semente Sésamo c/
Kimchi, Japão- 100GR

Sementes aromatizadas com kimchi, confere sabor, crocância e um toque spicy. Ideal para polvilhar em espetadas, salmão e queijos de cabra.



CALESP 077

Mistura 7 Pimentas
p/ Ostras- 100GR

Esta mistura de toque frutado e mel confere um sabor exótico e cítrico a receitas de marisco, ostras, saladas variadas com fruta e queijos de cabra.



CALESP 082

Semente Sésamo c/
Wasabi, Japão- 100GR

Sementes de sésamo aromatizadas com wasabi. Confere leveza na receita dando cor e frescura na finalização de saladas, legumes, peixes e arrozes.



CALESP 063

Cilantro Grão, Egito-
150GR

Destaca-se as suas notas cítricas, lenhosas e florais. Ideal para carnes, peixe e verduras. O seu toque cítrico é muito apreciada na pastelaria.



CALESP 062

Pimenta Rosa Seca,
Madagáscar- 50GR

Recolhida e calibrada manualmente no seu ponto de maturação perfeito, com cor intensa e aroma floral. Ideal para ceviches, tatakis, molhos e receitas de chocolate com ganaches.



CALESP 043

Flower Mix- 50GR

Petalas de flores comestíveis, que transportam requinte e cor a cada prato, em qualquer estação. Pode combiná-lo com risoto de legumes, sopa e salada de rúcula com queijo fresco.



CALESP 036

Cominhos em Pó, Índia
- 75GR

Sobejamente conhecido em muitas receitas tradicionais portuguesas, os cominhos Calicute de sabor quente e doce que se caracteriza pelo facto de ser bio ecológico nem produto com extra sabor.



CALESP 076

Pimenta Verde Liofilizada,
Madagáscar- 50GR

Estes grãos de pimenta são colhidos ainda verdes e rijos, conservados em salmoura, posteriormente sendo liofilizados para manter o sabor e melhor conservação. Basta hidratar em molho ou previamente em água morna, para libertar toda a complexidade dos aromas, mantendo a toque salgado de salmoura, tornando as receitas com autenticidade. Ideal para molhos anatados e pratos de carne.

**CALESP 024**

Pimenta Chipotle Grão,
México- 50GR

Com origem no México, esta pimenta seca e defumada em madeira de nogueira, é ideal para aromatizar azeite, molhos e vinagretes. Combina com carnes vermelhas, aves e algumas sobremesas de chocolate. Muito utilizada com nachos, tacos, burritos e guacamole ao estilo tex mex. Sabor forte e picante 5/10 na escala de scoville.

**CALESP 031**

Estrela Anis, China-
25GR

O anis estrelado é uma estrela de oitopontas com sabores de erva-doce e anis verde. Esta encontra o seu lugar em caldos, chutneys, compotas e xaropes.

**CALESP 083**

Bagas Allspice Jamaica,
América do Sul- 100GR

Notas de frutos vermelhos e sabor torrado, ideal para receitas de foie, coelhos, ensopados e estufados. Combina com chocolate negro.

**CALESP 084**

Anis Verde em Pó-
50GR

O Anis contém propriedades medicinais e digestivas e encontra-se em muitos produtos. Envolvido na farinha, o anis traz uma nota frutada aos preparados tornando-os agradáveis e frescos.

**GOUESP 144**

Pimenta Espelette AOP,
França- 75GR

Típico do País Basco, considerado por muitos uma região gastronómica de excelência, esta pimenta picante e frutada é ideal para tapas, desde saladas, purés, ovos e pão. Confere identidade às receitas.

**CALESP 038**

Baga Sechuan Rouge,
China- 40GR

Frescura e perfume encantador. Ideal para foie gras, espargos e caça. Tem uma particularidade anestésica e picante.

**CALESP 012**

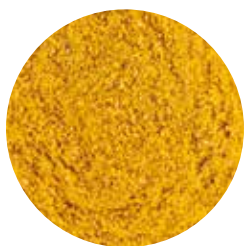
Garam Massala, Índia
- 75GR

Excelente para guisados com carnes, verduras, saladas de quinoa ou mesmo para um caril clássico.

**CALESP 060**

Chimichurri Folha Seca,
Argentina- 150GR

Mistura aromática intensa sem o picante da receita original da argentina. Ideal para carnes assadas e grelhadas, marinar peixes ou como condimento numa salada ou pizza.

**CALESP 011**

Curry Madras, França
- 75GR

Mistura de sabor picante, quente e perfumado. A sua cor viva realça pratos de cordeiro e carnes brancas. Combina com frutas, vinagretes, molhos frios e iogurte.

**CALESP 033**

Raz El Hanout, França
- 75GR

Mistura de 30 especiarias marroquinas, ideal para receitas de tagines e cuscuz. Muito utilizada em pratos de cabrito e aves.

**CALESP 013**

Cardamomo Verde, Guatamala
- 40GR

Estas sementes que cativaram todo o mundo, conferem um sabor fresco e cítrico em arroz, cremes, caça e sorvetes.

**CALESP 026**

Fava Tonka, Brasil
- 40GR

Oriunda da árvore tropical cumarina, com cerca de 25 metros de altura, da floresta da Amazônia. As favas do fruto são imersas em álcool forte e secas durante um ano. O seu sabor é quente e guloso, ligeiramente amargo, próximo do cacau e com notas de tabaco. Moídas e salpicadas sobre sobremesas, ou misturadas em caldas, estas sementes têm um sabor tão especial que ganharam o apelido de "o mais delicioso ingrediente que nunca ouvimos falar". Combina na perfeição com chocolate utilizado em sobremesas cremosas, sopas de abóbora e batata doce.

**GOUESP 049**

Açafrão Aste
- 10GR

Sal



GOUSAL 002
Sal Maldon Branco-
250GR



GOUSAL 008
Sal Maldon Branco-
1,5KG



CALESP 066
Flor Sal Guérance
IGP- 250GR



CALESP 019
Sal Maras, Perú-
250GR



GOUSAL 007
Sal Salish Oceano
Pacífico- 250GR



CALESP 075
Sal Negro- 250GR



GOUESP 146
Sal Salish Fumado-
125GR

Alho

NOVO



TEMESP 082
Pasta de Alho-
1KG

NOVO



TEMESP 083
Creme de Alho
Negro- 150GR

NOVO



TEMESP 084
Alho Negro Cabeça-
2UNI



TEMESP 085
Dente Alho Negro
Descascado- 65GR

Baunilha



CALESP 064
Vagem Baunilha Bourbon,
Madagáscar
- 150GR



PASEXT 003
Extrato Baunilha c/
Sementes- 1L



PASEXT 005
Extrato Baunilha Bourbon
c/ Sementes, Madagáscar
- 250ML



PASEXT 006
Extrato Baunilha Bourbon
c/ Sementes, Madagáscar
- 1L



CALESP 074
Extrato Baunilha Puro
Bourbon, Madagáscar
- 29ML



CALESP 072
Baunilha Pó Bourbon,
Madagáscar- 50GR



PASEXT 001
Extrato Café Trablit
- 1L



Azeite



GOROLE 039

Azeite Trufa Branca
- 250ML

Realce os pratos quentes ou frios: massas, risottos, carnes assadas e carpaccios. Como tempero, pode ser colocado em cogumelos, queijo, ovos, pão de alho e pizzas



GOROLE 040

Azeite Fumado
- 250ML

Com um aroma fumado, é particularmente bom para temperar frango, omeletes e pastas. Experimente uma emulsão ou para temperar vegetais grelhados.



GOUCOG 028

Azeite Aromatizado c/
Trufa Branca- 250ML



GORAZE 033

Azeite Carotel
Tradicional- 1L



GORAZE 032

Azeite Carotel
Tradicional Horeca-
5L



GORAZE 005

Azeite Oliveira Serra
Frutado Maduro- 0,25L



GORAZE 027

Azeite Tradicional
Oliveira Serra 1º
- 1L



GORAZE 021

Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra- 2L



GORAZE 015

Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra- 3L



GORAZE 012

Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra- 5L

Óleo



GOROLE 027

Óleo Puro Noz
- 250ML

Indicado no tempero de molhos e vinagretes, carnes brancas e aves. Pode também ser utilizado em pastelaria.



GOROLE 028

Óleo Puro Avelã
- 250ML

Considerado o best-seller, é ideal para aromatizar receitas tais como cereais de pequeno almoço, saladas, pastas, sobremesas, crumbles e barras de cereais.



GOROLE 033

Óleo Puro Grainha
Uva- 750ML

De cor e sabor neutro, este óleo tem um ponto de fumo muito alto, ideal para temperar saladas, colocar nos assados, nas frituras rasas, coberturas e molhos.



GOROLE 030

Óleo Puro Amêndoa
- 250ML

Perfeito para marinadas ou como acompanhamento de receitas de pato



GOROLE 031

Óleo Puro Abacate
- 250ML

Por Encomenda



GOROLE 006
Óleo Girassol Carotel
- 5L



GOROLE 007
Friolet Ouro Bak
Art- 10L



GOROLE 046
Óleo Alimentar Prata
Carotel- 10L



GOROLE 047
Óleo Alimentar
Diamante Carotel-
25L



GOROLE 045
Óleo Alimentar
Bronze Carotel-
3X5L



GOROLE 050
Óleo Coco

Teste Oset

A vida útil do óleo é medida através de um processo de fritura contínua durante 16h a 170°. Depois de cada fritura mede-se o número de compostos polares, quanto mais baixo o teor destes produtos de degradação, mais sustentável e resistente ao calor, será o óleo para fritar. O óleo deixa de ser utilizável assim que o número de compostos polares for acima de 24%.

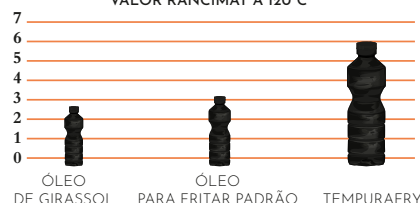
Teste Rancimat

Rancimat é um teste de oxidação acelerada, para medir a degradação dos ácidos gordos no tempo, ao acrescentar xigénio, e medir a oxidação do óleo a 120°C. Quanto mais elevado se encontrar o valor, mais estável será o óleo.

TEOR EM PARTÍCULAS POLARES DEPOIS DE FRITAR CONTINUAMENTE DURANTE 16H



VALOR RANCIMAT A 120°C



Creme Balsâmico



TEMMOL 115

Creme Balsâmico Limão (Glace)- 220GR

Finger food, aperitivos, cocktails, cupcakes, sorbet e saladas.



TEMMOL 116

Creme Balsâmico Maracujá (Glace)- 220GR

Carnes brancas, iogurtes, tortas de fruta e cocktails.



TEMMOL 117

Creme Balsâmico Mostarda (Glace)- 220GR

Carnes, hamburgueses, hot-dog, molhos e pão de alho.



TEMMOL 118

Creme Balsâmico Fumado BBQ (Glace)- 220GR

Sushi, sopas, ovos, noodles e sanduiches.



TEMMOL 119

Creme Balsâmico Maça Verde BBQ (Glace)- 220GR

Foie gras, terrinas, canapés e panna cotta.



TEMMOL 109

Creme Balsâmico Clássico (Glace)- 220GR

Saladas, salame, carnes frias, peixe, sanduiches, pizzas, batatas chips, frutas e gelados.



TEMMOL 110

Creme Balsâmico Al Figo (Glace)- 220GR

Queijos maturados, foie gras, caviar, chocolate, iogurtes, gelados e pudins.



TEMMOL 111

Creme Balsâmico Al Tartufo (Glace)- 220GR

Canapés, frango assado, pizzas e carnes vermelhas.



TEMMOL 112

Creme Balsâmico Barbecue (Glace)- 220GR

Carnes grelhadas, batatas, sanduiches, omeletes e ovos mexidos.



TEMMOL 113

Creme Balsâmico Branco (Glace)- 220GR

Peixe e marisco, queijos de pasta mole, morangos e gelados.



TEMMOL 114

Creme Balsâmico Chilli Pepper (Glace)- 220GR

Peixe e marisco, grelhados e assados.

Vinagre



TEMMOL 104
Vinagre Balsâmico
Di Modena I.G.P. Série
12- 250ML

Sopas, pastas, arroz, carpaccio de carne, vegetais crus ou grelhados, peixe, iogurtes, fruta e gelados.



TEMMOL 105
Vinagre Balsâmico
Reserva Maça Verde-
100ML

Maça acidificada em barril de carvalho. Carnes assadas ou grelhadas, queijos, iogurte, frutas, gelados, panquecas e outras sobremesas.



TEMMOL 106
Vinagre Balsâmico
Reserva Al Tartufo-
100ML

Balsâmico especial aromatizado com trufa branca. Risottos, noodles, saladas, batatas, ovos, carnes, queijos, sopas e pizzas.



TEMMOL 107
Vinagre Balsâmico
Reserva Tamaras-
100ML

Aperitivos, queijo gorgozola, Roquefort, Stilton, Pecorino, fruta fresca e gelados.



TEMMOL 108
Vinagre Balsâmico
Reserva Casca Carvalho-
100ML



TEMMOL 120
Vinagre Balsâmico
Di Modena I.G.P.-
500ML

Saladas, vegetais cozidos e/ou crus, carne, peixe e para molhos.



GOUMED 023
Vinagre Jerez Gran
Gusto- 750ML

Sementes, Farinha e Frutos Secos



CALSEM 001
Quinoa Branca- 1,5KG



CALSEM 003
Quinoa Vermelha-
1,5KG



CALSEM 004
Quinoa Tricolor-
1,5KG



CALSEM 022
Perola Sagu- 750GR



CALESP 039
Floco Aveia- 1KG



PASSEM 013
Cevadinha Holandesa
- 2KG



DOCFRU 022
Farinha Amêndoa
Especial s/ Pele
- 2,5KG



FRUSEC 048
Psitacho Cru Extra
- 700GR



DOCPRO 191
Miolo Noz Quartos
- 2,5KG

Batatas



CERFAR 042
Purê Batata Extra
Carotel- 1X5KG



DIULEG 096
Batata Pré-Frita
Primafrit 5,5X5,5-
4X2,5KG



DIULEG 094
Batata Pré-Frita
Primafrit 7X7-
4X2,5KG



DIULEG 018
Batata Pré-Frita
Primafrit 10X10-
4X2,5KG



DIULEG 005
Batata Pré-Frita 10X10
Ondulada Lutosa
-4X2,5KG



DIULEG 072
Batata Pré-Frita
Canoa s/ Casca
Lutosa- 4X2,5KG



DIULEG 071
Batata Pré-Frita
Canoa c/ Casca
Lutosa- 4X2,5KG



DIULEG 007
Batata Pré-Frita c/
Casca Corte 8 Gomos
Lutosa- 4X2,5KG



DIULEG 008
Batata Redonda
Dolar- 4X2,5KG

NOVO

Pão

NOVO



PRESAL 145
Pão Italiano Mozzarella
Fiambre- 110GR

NOVO



PRESAL 146
Pão Italiano Vegetais
e Pesto- 110GR

NOVO



PRESAL 147
Pão Italiano Mozzarella
Salame- 110GR

NOVO



PRESAL 148
Pão Italiano Mozzarella
Tomate- 110GR



PREPAO 073
12172 Massa Folhada
Gastronômica 48CM
32CM- 12X900GR



GOUHOT 005
Pão Tramezzini- 1KG



PREPAO 069
Pão Cachorro
- 24UNI



PREPAO 024
8506 Baguete
Clássica- 76X
120GR



PREPAO 076
13954 Baguete
Francesa- 39X
250GR



PREPAO 081
Pão Forma Rústico
Fino- 55C 500GR



GOUHOT 007
Mediterrânea Cristal
- 300GR 20UNI



PREPAO 071
Pão Forma Grosso
- 3UNI



PREPAO 063
Bolo Caco Carotel
- CX 50UNI- 100GR



PREPAO 070
Pão Hamburguer
- 24UNI
+/-80-90GR



GOUHOT 014
Sortido Colorido Mini
Pães Hamburguer
- 72X40GR



GOUHOT 058
13799 Crystal Burger
- 110GR CX 66UNI



GOUHOT 064
Pão Hamburguer
Brioche Sésamo-
85GR CX 24UNI



GOUHOT 065
Pão Hamburguer
Brioche- 85GR
CX 45UNI

Enlatados



CONATU 002
Atum Bolsa Óleo
Girassol Carotel
- 1KG



CONATU 004
Atum- 1,7KG



IMPORI 044
Cebola Rústica
Frita- 500GR



TEMMOL 123
Molho Pizza Italiano
c/ Especiarias- 4,1KG



CONENL 066
Pimento Tiras Thomas
- 3KG



CONENL 056
Tomate Pelado Inteiro
Carotel- 2,5KG



CONENL 057
Cogumelo Laminado
Carotel- 2,5KG



CONENL 067
Cogumelo Laminado
Carotel- 780GR



CONSAL 004
Salsicha Bockwurst
Aldoro- 3KG 40UNI



CONSAL 005
Salsicha Bockwurst
Aldoro- 3KG 50UNI



CONSAL 007
Salsicha Bockwurst
Aldoro- 720GR 8UNI



CONSAL 006
Salsicha Bockwurst
Aldoro- 720GR 12UNI



TEMMOL 025
Maionese- 5KG



TEMMOL 027
Maionese Heinz-
5KG



Pérolas Gastronômicas

NOVO



TEXTEX 079
Pérolas Wasabi-
50GR

NOVO



TEXTEX 080
Pérolas Yuzu-
50GR

NOVO



TEXTEX 081
Pérolas Trufa-
50GR

NOVO



TEXTEX 082
Pérolas Wakame-
50GR

NOVO



TEXTEX 083
Pérolas Lagosta-
100GR



TEXTEX 075
Pérolas
Gastronômicas
Yuzo- 200GR



TEXTEX 052
Pérolas
Gastronômicas
Vinagre Modena-
200GR

Ouro e Prata



PASMET 004
Folha de Ouro
22K Livro- 25Folhas
8X8



PASMET 003
Flocos de Ouro-
200MG



PASMET 001
Folha de Prata
Livro- 25Folhas
9,5X9,5



PASMET 002
Flocos de Prata-
500MG

Gel Flamejante



PASCOR 084
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Tomilho- 200ML



PASCOR 086
Gel Alimentar p/
Flamejar Chile-
200ML



PASCOR 083
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Fumado- 200ML



PASCOR 088
Gel Alimentar p/
Flamejar Pimenta
Negra- 200ML



PASCOR 089
Gel Alimentar p/
Flamejar Caramelo
- 200ML



PASCOR 085
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Cointreau- 200ML

Emulsão

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
LECITINA DE SOJA TEXTEX 011	DE 3-10G P/L	300GR	Emulsificante, ideal para fazer espumas com e sem gorduras. Solúvel em meio aquoso e meio gorduroso a 60°C.	Não modifica a textura mas tem sabor de soja.
ESPUMA FRIO E QUENTE TEXTEX 031	DE 50-100G P/L EM PROD. LACTEOS OU DE 100-200G P/L EM OUTROS PROD.	500GR	Pode ser usado em meios aquosos, produtos lácteos ou frutas. No entanto, é padronizado no meio lácteo, para garantir uma reatividade consistente em sobremesas lácteas areadas preparadas a frio. A dissolução completa pode ser obtida em condições quentes ou frias.	Quanto maior for a dosagem, maior será a textura.
SUCRO EMUL TEXTEX 026	DE 7-15G P/L	400GR	Emulsionante, solúvel em meio aquoso e alcoólico, insolúvel em gordura. Alta estabilidade. Dissolve-se sem a necessidade de aplicar altas temperaturas.	Não tem sabor.
GLICEMUL TEXTEX 004 Por Encomenda	DE 10-70G P/L	500GR	Emulsionante, entre um líquido e uma gordura, com o qual podemos obter maionese de purê de fruta ou espuma de azeite. É insolúvel em meio aquoso e dissolve-se a 60°C em gorduras.	Contém densidade. Quanto maior a dosagem, maior a firmeza.

Gelificação

AGAR AGAR TEXTEX 025	DE 2-10G P/L	400GR	Gelificante termorreversível proveniente de algas vermelhas, aplicações em gelificação a quente e a frio, corte limpo. Gel translúcido, mas não transparente. Não é necessário adicionar nenhuma substância para formar o gel. Boa compatibilidade com açúcar. Adequado para dietas veganas e vegetarianas.	Gelificação dura, de corte firme. Gel translúcido mas não transparente e compatível com açúcar.
GOMA KAPPA CALTEX 013	DE 7-15G P/L	500GR	Gelificante vegetal de algas vermelhas. Gelifica quase imediatamente, permitindo vernizes muito finos. Suporta temperaturas até 60°C. Em produtos contendo potássio, seu poder gelificante aumenta, ao contrário de meios altamente ácidos, que o diminui.	Começa a gelificar aos 48°C. Para um gel brando utilize 2g por kg, para um gel duro 15g por kg.
GOMA IOTA TEXTEX 022	DE 2-7G P/L	600GR	Gelificante vegetal de algas vermelhas. Permite obter uma gelificação de consistência flan. Suporta congelação. Termo reversível.	A gelificação parte-se se reconstruir ao repousar. Começa a gelificar a partir de 36-38°C.
GOMA GELLAN TEXTEX 030	DE 5-20G P/L	400GR	Gelificante a quente que resiste até 80°C. Gelatina firme, termo-reversível e de corte limpo. Gelifica na presença de cálcio, mas não em substâncias muito salinas.	Textura firme para corte limpo. Gelifica a partir dos 70°C em meios cálcios.
METIL BURGUR TEXTEX 010	DE 7-30G P/L	250GR	Agente gelificante termo-reversível. Use para gelificar emulsões a quente, com alta viscosidade a frio, poderoso agente gelificante que reage ao calor, ideal para hambúrgueres vegetais. Amplamente utilizado em alimentos veganos.	Tem maior densidade em frio, que o Metil.
METIL TEXTEX 015	DE 7-30G P/L	250GR	Agente gelificante termo-reversível. É usado a frio como espessante. Para ativar a gelificação deve ultrapassar os 50°C, quando o produto arrefece perde a sua textura e volta ao seu estado original. Gelifica em meio alcoólico.	
PECTINA NH TEXTEX 037	DE 8-32G P/L	800GR	Agente endurecedor ou gelificante (na presença de açúcar), usado para fazer bolos para bolos com frutas e produtos de recheio. Forma géis termorreversíveis.	Ideal com produtos de alto teor de açúcar. Gelifica em meio cálcico e tem baixo amido.

Crocante

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
PETA SPARK TEXTEx 019		500GR	Pedaços granulados de caramelo gasificado, que explodem em contato com a humidade.	
PETA SPARK CHOCOLATE TEXTEx 020		600GR	Pedaços granulados de caramelo gasificado cobertos de chocolate, que explodem em contato com a humidade.	
ROYALTINE FRUCRO 007		2KG	Crocante de biscoito, ideal para texturizar recheios de confeitaria e ganaches, ainda pulverizar mousses gelados e sobremesas.	

Corante

CARVÃO VEGETAL ATIVO CALTEX 003		100GR		
------------------------------------	--	-------	--	--

Esferificação

ALGINATO TEXTEx 024	DE 5-16G P/L	500GR	Esferificação e estabilizante. É um produto básico e indispensável para a esferificação. Dissolve-se em quente e frio com varinha mágica. É necessário deixar repousar para que saia o ar.	Gel em meios cálcios e ácidos.
CITRATO TEXTEx 002	DE 0.5-5G P/L	600GR	Sal de cálcio usado para controlar o pH em combinação com ácido cítrico e estabilizar gorduras emulsionadas.	A dosagem pode variar segundo o PH e as aplicações.
CÁLCICO TEXTEx 009 Por Encomenda	DE 5-12G P/L	500GR	Sal de cálcio que, utilizado em conjunto com o alginato, permite a criação de géis de consistência firme, ideais para esferificações. Solúvel em base de água.	Indispensável para a esferificação.
GLUCONO-LACTATO TEXTEx 014	DE 5-20G P/L	600GR	Mistura de sais de cálcio, que em combinação com alginato é ideal para esferificação. Não adiciona sabor ao produto. Certificação Kosher e Halal.	Adicionar cálcio sem adicionar sabor. Gelificar com álcool.

Acidez

ÁCIDO CÍTRICO CALTEX 008	DE 0.5-50G P/L	750GR	Ácido orgânico natural e inodoro, obtido do limão ou do abacaxi, utilizado como conservante acidulante ou antioxidante.	Em combinação com o citrato, usa-se para controlar o PH.
ÁCIDO ASCÓRBICO CALTEX 009	DE 0.5-50G P/L	800GR	Ácido solúvel conhecido por vitamina C. Utilizado como acidulante, o antioxidante de alimentos.	40g por litro.
CREMOR TARTARO TEXTEx 012	DE 1-3G P/L	800GR	Acidulante e emulsionante obtido a partir do sal do ácido tartárico, ideal para cremes, natas, claras batidas, devido à sua capacidade de encapsular as partículas de água. Interrompe ou suspende a cristalização do açúcar. Solúvel em água e em álcool.	

Carga

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
AMIDO MILHO CALTEX 005		1,5KG	Ideal para engrossar líquidos, se pretendido até atingir a cremosidade. Proporcionando maior firmeza nas confeções.	
MALTOSEC TEXTEX 021	Q/B	500GR	Maltodextrina de milho, granulação muito fina que se dissolve em meio aquoso. Pode absorver óleos. Baixo poder adoçante. Potência a crocância nas bolachas e para a recita de terra de azeite.	
INULINA TEXTEX 005	DE 100-300G P/L	500GR	100% inulina de chicória, espessante e estabilizante. Elemento de carga. Usado para fazer cremes sem ovos com textura soft.	
ALBUMINA DE OVO CALTEX 006	DE 50-100G P/L	450GR	Clara de ovo em pó. Agente espumante estabilizante, ideal para merengue, macaron...	Pontenciador de montador em texturas areadas. A coagulação começa a partir dos 62°C até aos 85°C. Uso em quente ou frio.
TRISOL TEXTEX 011	DE 100-450G P/L	2KG	Fibra solúvel derivada do trigo. Usado principalmente para fazer tempura e pasta de fritura, obtendo uma textura crocante. Também pode ser usado na preparação de biscoitos como substituto do açúcar.	Substituir 40% de farinha de trigo por Trisol, em frituras.
GOMA XANTANA CALTEX 007	DE 0.8-8G P/L	500GR	Ideal para espessar a frio ou a quente molhos, cremes, sopas, vinagretes entre muitas receitas. Basta juntar 1%. Não aporta sabor nem cor. Serve apenas para espessar.	
ANTI-CRISTALIZANTE PARA SORBET TEXTEX 023	DE 25-30G P/L	2KG	Anticristalizante em pó, ideal para gelados. Adicione diretamente à mistura de água, frutas e açúcar.	
MALTO DE TAPIOCA TEXTEX 004	DE 100-450G P/L	1KG	Maltodextrina de Tapioca muito fina que se dissolve em meio aquoso, ideal para absorver a gordura.	Dissolve em meio gorduroso e aquoso.
SUPER ESTRUTURA PARA GELADOS TEXTEX 017	DE 70-80G P/L	2KG	É um agente estabilizante para gelados de leite.	
IOGURTE EM PO DOCPRO 165 Por Encomenda	Q/B	600GR	Preparação láctea em pó idela para elaboração de sobremesas aromatizadas com "iogurte natural". Uma alternativa ao uso de iogurte fresco.	



Coulis



PASPUR 070
Couli Frutos
Exóticos 82/18
Açucar Cana- 1KG



PASPUR 69
Couli Frutos
Vermelhos 90/10
Açucar Cana- 1KG

Purés de Fruta

Citrínos



PASPUR 035
Puré de Bergamota
Origem: Sicília- 1KG



PASPUR 026
Puré de Kalamansi
Origem: Vietnam-
1KG



PASPUR 032
Puré de Laranja
Sanguinea, Origem:
Sicília- 1KG



PASPUR 007
Puré de Limão
Origem: Sicília-
1KG



PASPUR 083
Puré de Limão-
1KG



PASPUR 057
Puré de Laranja
s/ Açucar, Origem:
Sicília- 1KG



PASPUR 006
Puré de Tangerina
s/ Açucar, Origem:
Japão- 1KG



PASPUR 038
Puré de Yuzu
s/ Açucar- 1KG

Frutos do Pomar



PASPUR 033
Puré de Ruibarbo-
1KG



PASPUR 004
Puré de Alperce
Bergeron, Origem:
Vale do Ródano-
1KG



PASPUR 010
Puré de Melão
Charentais Amarelo
Origem: França-
1KG



PASPUR 021
Puré de Figo
Provença s/ Açucar
Origem: França
e Mediterrâneo-
1KG



PASPUR 053
Puré de Melância
s/ Açucar- 1KG



PASPUR 003
Puré de Perá
Williams s/ Açucar.
Origem: Vale
Loire- 1KG



PASPUR 001
Puré de Maça Verde
s/ Açucar . Origem:
Vale Loire- 1KG

Frutos Exóticos



PASPUR 084
Purê de Goiaba
Rosa- 1KG



PASPUR 005
Purê de Ananás
Origem: África
Sul- 1KG



PASPUR 022
Purê de Maracujá
Origem: África
Sul- 1KG



PASPUR 017
Purê de Romã
s/ Açúcar. Origem:
Turquia- 1KG



PASPUR 025
Purê de Lichias
Origem: Tailândia
e Índia- 1KG



PASPUR 085
Purê de Coco 10%
Açúcar Cana- 1KG



PASPUR 008
Purê de Papaia 10%
Açúcar Cana. Origem:
Índia- 1KG



PASPUR 002
Purê de Banana
s/ Açúcar. Origem:
Equador- 1KG



PASPUR 017
Purê de Manga
s/ Açúcar. Origem:
Perú- 1KG

Frutos Vermelhos



PASPUR 030
Purê de Mirtilo
Silvestre. Origem:
Europa- 1KG



PASPUR 020
Purê de Cereja
"Morello" Obblasinska
Origem: Sérvia- 1KG



PASPUR 029
Purê de Amora
Silvestre. Origem:
Europa e Chile-
1KG



PASPUR 028
Purê de Frutos
do Bosque- 1KG



PASPUR 016
Purê de Groselha
Negra. Origem:
Vale Loiree Vale
Evel Origens- 1KG



PASPUR 018
Purê de Groselha
Vermelha -10%
Açúcar Cana. Origem:
Perú- 1KG



PASPUR 023
Purê de Framboesa
s/ Açúcar. Origem:
Sérvia- 1KG



PASPUR 012
Purê de Morango
s/ Açúcar. Origem:
Europa Ocidental-
1KG

Chocolate



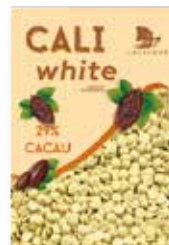
CHOCOB 040
Cali Dark 73%
Chocolate Puro
Negro- CX KG



CHOCOB 039
Cali Dark 62%
Chocolate Puro
Negro- CX KG



CHOCOB 037
Cali Latte 34.5%
(Chocolate Puro
Leite)- CX 5KG



CHOCOB 038
Cali White 29%
(Chocolate Puro
Branco)- CX 5KG



CHODIV 005
Manteiga de Cacao
Gotas 8- SC 2KG



CHODEC 009
Decoração Chocolate
Trufa Negra-
CX 504UNI



CHODEC 010
Decoração Chocolate
Trufa Branca-
CX 504UNI



CHODIV 006
Cacau em Pó
Extra Rouge
20/22- 500GR



CHODIV 008
Cacau em Pó Negro
(Tipo Oreo)- 500GR
Por Encomenda



CALESP 032
Grue Cacao
- 500GR

Cremes e Recheios



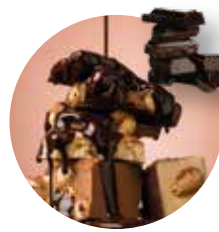
DOCPRO 092
Top Merengue-
6X1KG
Por Encomenda



DOCPRO 107
Mousse Chocolate
Negro 75%- 6X1KG



DOCPRO 096
Nocciolata Extreme-
5KG



DOCPRO 103
Covercream Cioccolato-
5KG



DOCPRO 104
Praliné Delicrisp
Clássico Avelã- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 095
Praliné Croquante
Amêndoa- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 005
Nocciolata Bianca-
5KG



DOCPRO 013
Praliné Delicrisp
Branco- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 016
Praliné Delicrisp
Frutos Vermelhos-
5KG
Por Encomenda



DOCPRO 039
Chocosmart Cioccolato
Branco- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 040
Chocosmart Cioccolato
Fondente- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 041
Chocosmart Cioccolato
Leite 18%- 5KG
Por Encomenda



CALREC 013
Cremirca Laranja-
6KG
Por Encomenda



DOCPRO 155
Cremirca Baunilha
Termo- 6KG
Por Encomenda



DOCPRO 174
Creme Irca Termo
Chocolate- 6KG
Por Encomenda



DOCPRO 198
Mirror Caramelo-
5KG
Por Encomenda



DOCPRO 206
Blitz Gelo Brilho
Neutro- 6KG
Por Encomenda

Mixes Pastelaria



CERFAR 011

Farinha Pizza T "ON" Azul
W290 24H Nobligrano
c/ German- 10KG



CERFAR 055

Farinha Tipo 00 p/
Panetone- 25KG



CERFAR 057

Farinha Trigo "Farcen
T65" 24H- 25KG



CERFAR 069

Farinha Trigo "Farcen
T55" s/ Aditivos- 25KG



CERFAR 072

Farinha Trigo T55 Pré-
Cozinhados- 25KG

Por Encomenda



PASPAS 004

Bak Past Cake
Chocolate- 5KG



PASPAS 005

Bak Past Cake
Neutro- 5KG



PASPAS 006

Bak Past Cake
Cenoura- 5KG



PASPAS 007

Bak Past Cake
Noz- 5KG



PASPAS 008

Bak Past Cake
Laranja- 5KG



PASPAS 009

Bak Past Cake
Frutos Silvestres-
5KG



PASPAS 010

Bak Past Cake
Red Velvet-
5KG



PASPAS 011

Bak Past Cake
Ananás- 5KG

Por Encomenda



PASPAS 014

Bak Past Cake
Limão- 5KG

Por Encomenda



PASPAS 015

Bak Past Cake
Amêndoa- 5KG

Por Encomenda



PASPAS 016

Bak Past Queijada
Cenoura- 5KG

Por Encomenda



DOCPRO 083

Top Frolla- 10KG

Por Encomenda



PASPAS 001

Bak Past Queijada
Amêndoa- 5KG

Por Encomenda



PASPAS 002

Bak Past Queijada
Laranja- 5KG

Por Encomenda



PASPAS 013

Bak Past Cake Maça
- 5KG

Por Encomenda

Tarteletes



DOCPRO 185

Mini Cone Neutro
Pasta Brisa 60MM-
CX 192UNI



DOCPRO 207

Mini Cone Rosa
60MM- CX
192UNI



DOCPRO 182

Tartelete Neutra
Cilindro 80MM
Manteiga-
CX 99UNI



DOCPRO 183

Tartelete Neutra
Cilindro 36MM
Manteiga-
CX 270UNI



DOCPRO 186

Tartelete Lingote
Neutro Manteiga
95X42MM-
CX 84UNI



DOCPRO 187

Tartelete Lingote
Neutro Manteiga
50X23MM-
CX 336UNI



DOCPRO 181

Tartelete Semi
Esférica Manteiga
500MM-
CX 144UNI

- Bases finas e crocantes;
- Para recheios doces e salgados;
- Quentes ou frios;
- Perfeito para todos os tipos de eventos e catering.

- Massa quebrada;
- Em forma de cilindro;
- Pronta a rechear.

- Massa quebrada;
- Em forma de retângulo;
- Pronta a ser recheada.

- Formato semiesférico, c/ 25mm de altura e 50mm de diâmetro;
- Acabamento extrafino;
- Elevada resistência à humidade;
- Pronta a rechear.

Corantes

Lipossolúvel



PASCOR 143

Corante Lipossolúvel
Pó Branco- 25GR



PASCOR 138

Corante Pó Lipossolúvel
Preto- 25GR



PASCOR 142

Corante Lipossolúvel
Pó Ouro- 25GR



PASCOR 139

Corante Lipossolúvel Pó
Azul- 25GR

Por Encomenda



PASCOR 136

Corante Pó Lipossolúvel
Rosa- 40GR

Por Encomenda



PASCOR 134

Corante Pó Lipossolúvel
Verde- 25GR

Por Encomenda



PASCOR 113

Corante Pó Lipossolúvel
Vermelho- 25GR

Por Encomenda



PASCOR 110

Corante Lipossolúvel
Amarelo Limão- 25GR

Por Encomenda

Hidrossolúvel



PASCOR 141

Corante Hidrossolúvel
Pó Branco- 25GR



PASCOR 140

Corante Hidrossolúvel
Pó Azul- 25GR

Spray



PASCOR 149

Corante Spray
Veludo Branco-
400ML



PASCOR 145

Corante Spray
Veludo Castanho
Chocolate-
400ML



PASCOR 147

Corante Spray
Veludo Amarelo-
400ML



PASCOR 146

Corante Spray
Veludo Vermelho-
400ML



PASCOR 148

Corante Spray
Veludo Verde-
400ML



PASCOR 150

Spray Corante
Ouro- 250ML



PASCOR 151

Spray Corante
Prata- 250ML

Açúcares Técnicos



CALACU 003
Açúcar Anta-
-Humidade- 700GR
Por Encomenda



CALACU 002
Glucose Líquida-
2,5KG



PASACU 012
Açúcar Invertido
Trimoline- 7KG



PASACU 009
Dextrose- 5KG



PASACU 014
Glucose Atomizada
-5KG



SOLACU 007
Isomalt- 1KG



PASACU 021
Fondant-
15KG
Por Encomenda



PASACU 025
Dextrose- 750GR



TEXTEX 034
Sorbitol em Pó
-600GR

Pasta Pura e Complementos



DOCPRO 061
Folha Ostia A4-
100UNI
Por Encomenda



SOBPUD 013
Gelatina Folha-
1KG 200Folhas

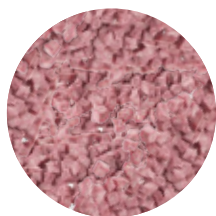


GOUPAS 002
Pasta Pura de
Pistacho- 1KG



GOUPAS 004
Pasta Pura de
Avelã- 1KG

Liofilizados



FRUCRO 009
Pepitas Framboesa
Texturizada- 3/5CM
500GR



FRUCON 013
Bastões Laranja Rectos
Confitados- 6/7CM
1,5KG



FRUCRO 035
Morango Rodelas
Liofilizadas- 60GR



FRUCRO 014
Framboesas
Liofilizadas- 80GR



FRUCRO 034
Crispy de
Framboesa- 60GR



CALTEX 001
Beterraba em Pó
-250GR



FRUCRO 015
Manga Crispy
Liofilizada- 60GR



FRUCRO 025
Milho Liofilizada-
150GR

SOBREMESAS



Gelados



SOBGEL 015
Gelado Pistacho-
2,6KG



SOBGEL 016
Gelado Café-
2,6KG



SOBGEL 017
Gelado Cacau-
2,6KG



SOBGEL 018
Gelado Panna-
2,6KG



SOBGEL 019
Gelado Tiramisu-
2,6KG



SOBGEL 023
Gelado Stracciatella,
- 2,6KG



SOBGEL 020
Gelado Morango-
2,6KG



SOBGEL 021
Gelado Baunilha
Madagáscar- 2,6KG



SOBGEL 022
Gelado Limão Sicília
- 2,6KG



SOBGEL 033
Gelado Iogurte Frutos
Bosque- 2,6KG



SOBGEL 024
Gelado Panna Frutos
Bosque- 2,6KG



SOBGEL 036
Gelado Melão
- 2,6KG



SOBGEL 041
Gelado Coco-
2,6KG



SOBGEL 032
Gelado Manga-
2,6KG



SOBGEL 044
Gelado Pessêgo-
2,6KG



SOBGEL 035
Gelado Nocciolot Avelã
- 2,6KG



SOBGEL 039
Gelado Crocante
Rum- 2,6KG



SOBGEL 029
Gelado Chá Verde-
2,6KG

NOVOS



SOBGEL 045
Mochi Caramelo
Salgado- 24UNI



SOBGEL 046
Mochi Framboesa-
24UNI



SOBGEL 047
Mochi Pistacho-
24UNI



SOBGEL 048
Mochi Matcha-
24UNI



SOBGEL 049
Mochi Manga-
24UNI



SOBGEL 058
Mochi Yuzu e
Limão- 24UNI



SOBGEL 059
Mochi Baunilha-
24UNI



SOBGEL 060
Mochi Chocolate
e Avelã- 24UNI

Mochis

Topping's e Coberturas



DOCPRO 121
Joytopping
Nocciolata Bianca
Premium- 900GR



DOCPRO 154
Joytopping
Nocciolata
Premium- 900GR



DOCPRO 007
Joytopping
Chocolate- 1KG



DOCPRO 008
Joytopping Café-
1KG



DOCPRO 009
Joytopping
Morango- 1KG



DOCPRO 010
Joytopping Frutos
Silvestres- 1KG



DOCPRO 006
Joytopping
Caramelo- 1KG



PASACU 029
Xarope Ácer
Escuro- 4L



PASACU 030
Xarope Ácer
Escuro- 189ML



FRUCON 020
Amarenas Alimbar
Espesso- 3L



CONCOM 029
Marmelada Santa
Teresa- 2,9KG

Preparados



SOBBOL 125
Napolitana Chocolate
Fermentada- 70X115GR



SOBBOL 188
Eclair Café Davigel-
CX 2,02KG 45UNI



SOBBOL 141
Eclair Chocolate Davigel-
CX 2,02KG 45UNI



SOBBOL 279
Croissant Recto
Manteiga Fermentada-
55X70GR



SOBBOL 219
Sortido Mini Macarons
Davigel- TAB 72UNI
1X4



SOBBOL 204
Crepe Simples-
30CM CX 15UNI



SOBBOL 205
Petit Gateau-
80GR CX 30UNI



SOBBOL 134
Brownie Davigel-
4X2,5KG 40X60GR



SOBBOL 280
Muffin Choco
Bombom- 110GR
CX 20UNI



SOBBOL 262
Mini Tiramisu
Savoiardi- 110GR
1X10



SOBBOL 218
Maxi Cookies Chocolate
Branco Mirtilos-
CX 2,58KG 34UNI



SOBBOL 041
Maxi Cookies 3
Chocolates Davigel-
CX 2,58KG 34UNI



SOBBOL 040
Maxi Cookies 2
Chocolates Davigel-
CX 2,55KG 34UNI



DOCPRO 022
Crepe Waffle/ Pancake
Mix- 6KG



DOCPRO 035
Panna Cotta Mix-
6X1KG



DOCPRO 082
Irca Brownies
Chocolate- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 092
Topo Merengue-
6X1KG
Por Encomenda



Utensílios e Equipamentos



UTECON 001
Recarga Spray Gaz
p/ Maçarico



UTECON 002
Bobines Sacos p/
Vácuo- 22CMX5M



UTECON 016
Manga Azul- 55CM
CX 100UNI



UTEDIV 014
Siphon p/ Espuma-
1L



UTEDIV 002
Cartucho Gaz p/
Siphon- CX 10UNI



UTEDIV 026
Escamador Metal-
19CM



UTEDIV 061
Pistola Soplete-
1UNI



UTEDIV 091
Gás p/ Soplete-
PACK 4UNI



IMPORI 034
Película Aderente c/
Cortador- 29CMX300M



UTEDIV 115
Bolsa Desencate-
2GR 25UNI



UTEDIV 144
Pipeta Transparente-
100X4ML



UTEDIV 162
Frasco Transparente-
36CL



UTEDIV 199
Moinho Vidro
Especiarias Pequeno



UTEDIV 200
Moinho Vidro
Especiarias Grande



UTEDIV 211
Luva Protetora
Silicone Anti Calor
Por Encomenda



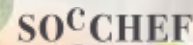
UTEDIV 016
Folhas Guitarra
lamina- 100UNI
60X40CM

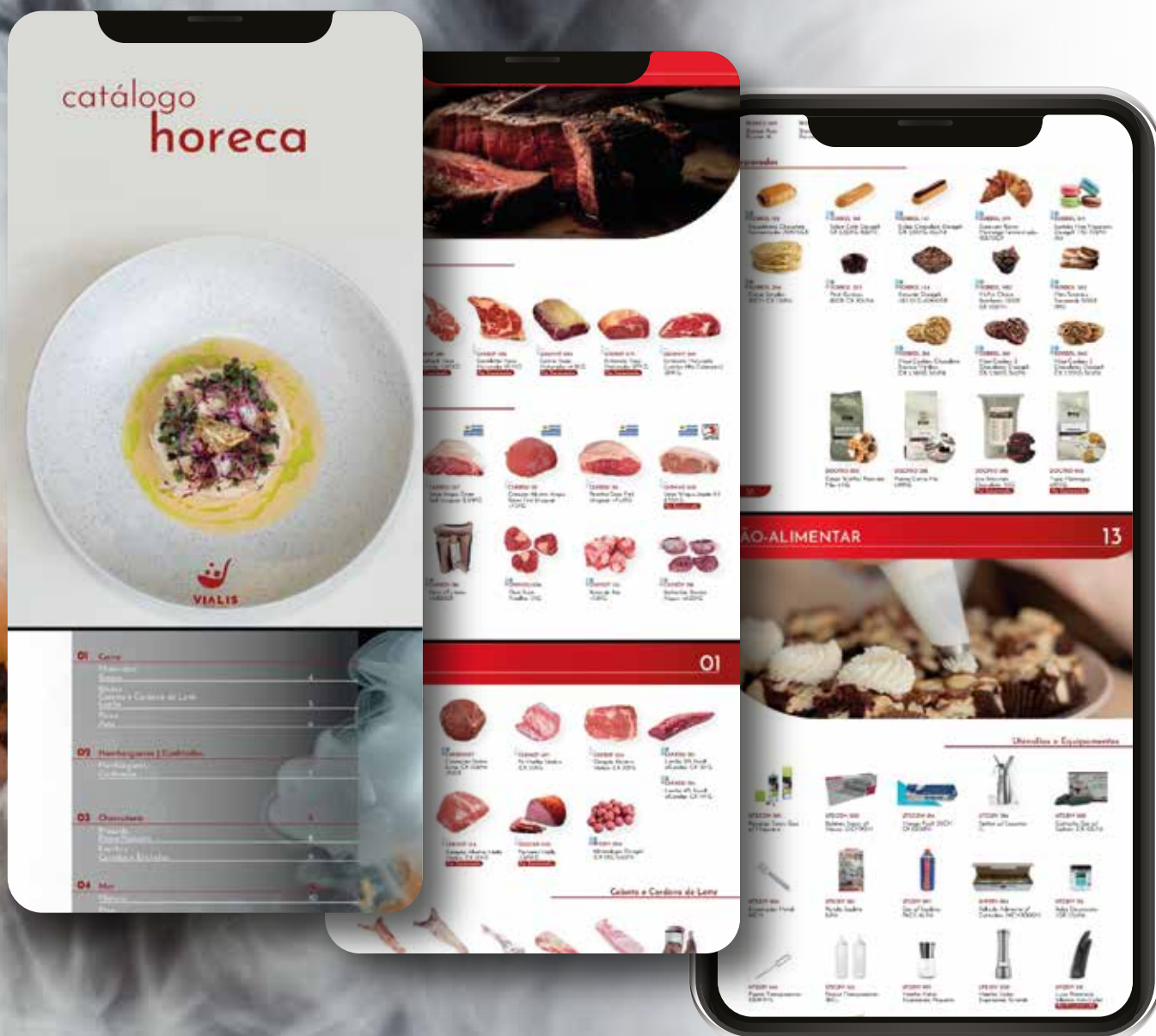


DIVMAT 015
Saco Pasteleiro
Roback- 50CM



UTETAP 002
Tapete Siliconizado
Anti-aderente p/
Forno e Congelador-
52X31,5CM
Por Encomenda





ACEDA AOS
NOSSOS
CATÁLOGOS!!!

PENSADO PARA SI!!!





geral@vialis.pt

+351 210 540 640

R. Eng. Manuel Monterroso
Carneiro nº20 | 2665-628
Venda do Pinheiro
Lisboa