

# catálogo horeca



01	Carne	4
	Maturadas	
	<u>Bovino</u>	4
	Bovino	
	Cabrito e Cordeiro de Leite	
	<u>Leitão</u>	5
	Porco	
	<u>Aves</u>	6
02	Hambúrgueres   Confitados	7
	Hambúrgueres	
	<u>Confitados</u>	7
03	Charcutaria	8
	Presunto	
	<u>Perna Presunto</u>	8
	Fiambre	
	<u>Curados e Enchidos</u>	9
04	Mar	10
	Marisco	
	<u>Peixe</u>	
	Carpaccio	
	Fumados	
	<u>Bacalhau</u>	11
		12
05	Mediterrâneo	13
	Cogumelos	
	<u>Trufas</u>	13
	Pasta	
	Arroz e Enlatados	
	<u>Azeitona</u>	14
06	Pré-Cozinhados	15
	Lasanhas	
	Panados	
	<u>Salgados</u>	15
	Snack	
	<u>Pré-Fritos</u>	16
07	Laticínios	17
	Manteiga	
	Nata	
	<u>Queijo</u>	17
08	Especiarias	18
	Especiarias	
	<u>Sal</u>	18 19
	Alho	
	<u>Baunilha</u>	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
	Crocentes	
	Corante	
	Esferificação	
	Âcidez	27
	Carga	28
11	Pastelaria	29
	Coulis	
	Purés de Fruta	29
	Purés de Fruta	
	Chocolate	30
	Crèmes e Recheios	31
	Mixes Pastelaria	32
	Tarteletes	
	Corantes	33
	Açucares 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!!!

# CARNE



## Maturadas



0°C  
CARBOF 081  
T-Bone Vaca  
Maturada- 1,2KG  
Por Encomenda



0°C  
CARBOF 082  
Tomahawk Vaca  
Maturada- 1,8/2KG  
Por Encomenda



0°C  
CARBOF 085  
Costeletão Vaca  
Maturada- 1/1,2KG  
Por Encomenda



0°C  
GOUMAT 005  
Centro Vazia  
Maturada- +/-3KG  
Por Encomenda



0°C  
CARBOF 079  
Entrecote Vaca  
Maturada- 5/7KG  
Por Encomenda



0°C  
GOUMAT 049  
Entrecote Maturado  
(Lombo Alto Cabeceiro)  
-3/4KG

## Bovino



0°C  
CARNOF 180  
Ribeye (Taco) Angus  
Uruguai- 2/2,5KG



0°C  
CARBOU 027  
Vazia Angus Grain  
Fed Uruguai- 3,5/4KG



0°C  
CARBOU 115  
Coração Alcatra Angus  
Grass Fed Uruguai-  
+/-2KG



0°C  
CARBOU 116  
Picanha Grass Fed  
Uruguai- +/-1,6KG



0°C  
CARWAG 005  
Vazia Wagyu Japão A5  
-1,7/2KG  
Por Encomenda



0°C  
CARBOV 011  
Tiras Costela Vaca  
Corte Premium-  
+/-800GR



0°C  
CARBOV 016  
Osso c/Tutano-  
+/-800GR



0°C  
CARNOU 004  
Osso Buco  
Novilho- 2KG



0°C  
CARNOF 156  
Rabo de Boi-  
+/-8KG



0°C  
CARBOV 018  
Bochechas Bovino  
Angus- +/-20KG



CARNOF 164  
Vazia +6 Brasil  
+/-10KG



CARBOU 107  
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 15KG



CARNOF 103  
Pá Vitela Vitelco  
-CX 20KG  
Por Encomenda



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



GOUCUR 002  
Pastrami Vitela  
-13/2KG  
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  
Costela 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- +/-1KG**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 Torcáz  
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

# CHARCUTARIA



## Presunto



0°C  
CHAPRE 036

Presunto Bolata 48Meses  
Fatiada Mão- 100GR



0°C  
CHAPRE 037

Presunto Cebo Ibérico  
36Meses Fatiado Mão-  
100GR



0°C  
CHAPRE 042

Presunto Blister 30Meses  
Fatiado- 100GR



0°C  
CHAPRE 048

Presunto Blister  
36Meses Fatiado-  
250GR  
Por Encomenda



0°C  
GOUPAT 031

Presunto Pato Fumado  
- 100GR

Por Encomenda



0°C  
CHAPRE 046

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



0°C  
GOUPRE 013

Paleta Bolata Ibérica  
36Meses- 2,5/3KG



0°C  
GOUPRE 014

Paleta Bolata Ibérica  
24Meses- 2,5/3KG



0°C  
CHAPRE 001

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



0°C  
CHAPRE 018

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

## Perna Presunto



0°C  
GOUPRE 015

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



0°C  
GOUPRE 016

Presunto Bolota  
Ibérico50% 60Meses  
Cura- +/-8KG  
Por Encomenda



0°C  
CHAPRE 045

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



0°C  
CHAPRE 047

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



0°C  
CHAPRE 032

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



0°C  
CHAPRE 021

Presunto Reserva  
14Meses Tello-  
+/-7KG



0°C  
CHAPRE 033

Presunto Serrano  
Reserva Renca  
Rello c/ Caixa-  
+/-6,5KG

## Fiambre



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



CHAFIA 014  
Fiambre Pá Barra Aldoro- +/-3,5KG



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

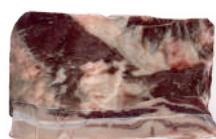
## Curados e Enchidos



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  
Chourizo 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  
Chourição 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  
Linguiça 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 Ecuador A3 s/ Vidragem- CX 2KG



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



**PESMAR 125**  
Camarão 20/30 Vannamei Ecuador- 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

## 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/I  
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

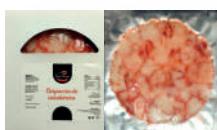
Unagi Assada-  
9OZ 1X5

GOUMAR 002

Tinta Natural Sépia-  
500GR

## Carpaccio

## NOVOS



PESMAR 129

Carpaccio Carabineiro  
- 75GR CX 10UNI

PESMAR 130

Carpaccio Vieira  
- 75GR CX 10UNI

PESMAR 131

Carpaccio Cigala  
- 75GR CX 10UNI

## 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

<b>PESBAC 018</b> 3046 Bacalhau Lombos -250GR UNI CX 10KG	<b>PESBAC 033</b> 3095 Bacalhau Lombos -200GR UNI CX 5KG	<b>PESBAC 051</b> 3089E Bacalhau Riberalves Lombos- 400GR CX 5KG	<b>PESBAC 029</b> 3089 Bacalhau Lombos 300/400- CX 5KG	<b>PESBAC 030</b> 308940 Bacalhau Nordfish Lombos- 300/400GR- CX 6,3KG
<b>PESBAC 019</b> 306440 Bacalhau Nordfish Lombos- 200/300GR UNI CX 6,3KG	<b>PESBAC 058</b> 309520030 Bacalhau Lombos Gribal- 180/230GR CX 5KG	<b>PESBAC 002</b> 30152J Bacalhau Posta c/Lombo- 600/700GR CX 10KG	<b>PESBAC 060</b> 304668 Posta Longa Asa Branca- 600/800GR CX 10KG	<b>PESBAC 061</b> 3046810 Posta Longa Asa Longa Branca- 0,8/1KG CX 10KG
<b>PESBAC 062</b> 3046J1012 Bacalhau Posta Longa AB Jumbo- 1/1,2KG CX 10KG	<b>PESBAC 013</b> 3046J Bacalhau Posta Longa AB Jumbo- CX 10KG	<b>PESBAC 012</b> 3046 Bacalhau Posta Longa s/ Rabos- CX 10KG	<b>PESBAC 081</b> 3010840 Bacalhau Posta -300/500GR CX 6,3KG	<b>PESBAC 005</b> 3021 Bacalhau Posta Tradicional- CX 5KG Por Encomenda
<b>PESBAC 082</b> 3024 Posta Extra -CX 10KG [Por Encomenda]	<b>PESBAC 007</b> 3031 Bacalhau Posta Longa Asa Preta- CX 10KG	<b>PESBAC 038</b> 302430 Bacalhau Posta Extra Gribal- CX 10KG	<b>PESBAC 026</b> 3082 Bacalhau Postas- SC 1KG CX 8KG	<b>PESBAC 031</b> 3092 Bacalhau Postas Rabo- 1KG- CX 8KG
<b>PESBAC 024</b> 3067C Cachaços Bacalhau- CX 5KG	<b>PESBAC 067</b> 3067 Bacalhau Caldeirada- CX 5KG	<b>PESBAC 032</b> 3094 Bacalhau Pacífico Desfiado Cubos- CX 5KG	<b>PESBAC 043</b> 30113 Bacalhau Desfiado - CX 5KG	<b>PESBAC 003</b> 30171 Bacalhau Pacífico Desfiado- 500GR
<b>PESBAC 036</b> 3051 Paloco Pacífico Desfiado Cubos- CX 5KG	<b>PESBAC 083</b> 3078 Paloco Desfiado Avulso-CX 5KG			

# MEDITERRÂNEO



Cogumelos



GOUCOG 036  
Cantarellos Desidratados-  
1KG



GOUCOG 029  
Mistura de Cogumelos  
Desidratados-1KG



GOUCOG 034  
Cogumelos Shitake-  
1KG



GOUCOG 009  
Cantarellos C  
-SC 1KG



GOUCOG 011  
Mistura Cogumelos  
Florestais-SC 1KG



GOUCOG 012  
Boletos Inteiros  
1º 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  
Creme Trufa Branca  
c/ Boletos- 500GR



GOUCOG 027  
Creme Trufa Negra-  
500GR



GOUCOG 039  
Aroma Trufa Pó  
50GR

## Pasta



GOUMAS 001  
Pasta Brick-170GR  
Por Encomenda



GOUMAS 003  
Massa Kataifi  
Kanaki- 450GR



DOC PRO 143  
Massa Philo  
Kanaki- 450GR

## Arroz e Enlatados



GOUMED 003  
Arroz Superino  
Arboreo-1KG



GOUMED 006  
Arroz Superino  
Carnaroli-1KG



GOUMED 025  
Arroz Bomba-5KG  
Por Encomenda



IMPIORI 048  
Arroz Integral  
Vermelho-2KG



IMPIORI 049  
Arroz Integral  
Negro-2KG



GOUMED 030  
Molho Pesto- 720ML



GOUMED 074  
Tomate Semi Seco  
Óleo Girassol- 720ML



GOUMED 075  
Alcaparras c/ Fruto-  
720ML



GOUMED 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

# PRÉ-COZIADOS



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  
SnackCarotel-  
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  
(Delícias)- 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

## NOVO



**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

## 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



**EMBORIO 080**  
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

Queijo 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



## 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, Egípto-  
150GR

Destaca-se as suas notas cítricas, lenhosas e florais. Ideal para carnes, peixe e verduras. O seu toque cítrico é muito apreciado 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, tataki, 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 Espelete AOP,  
França- 75GR

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

**CALESP 038**

Baga Sichuan 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 curri 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, marinhar 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 carneiro 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, Guatemala  
- 40GR

Estas sementes que cativaram todo o mundo, conferem um sabor fresco e cítrico em arrozes, 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



CAESP 066  
Flor Sal Guérance  
IGP- 250GR



CAESP 019  
Sal Maras, Perú-  
250GR



GOUSAL 007  
Sal Salish Oceano  
Pacífico- 250GR



CAESP 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-  
UNI



TEMESP 085  
Dente Alho Negro  
Descascado- 65GR

## Baunilha



CAESP 064  
Vagem Baunilha Bourbon,  
Madagáscar  
- 150GR



PASEXT 003  
Extracto Baunilha c/  
Sementes- 1L



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



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



CAESP 074  
Estrato Baunilha Puro  
Bourbon, Madagáscar  
- 29ML



CAESP 072  
Baunilha Pó Bourbon,  
Madagáscar- 50GR



PASEXT 001  
Extrato Café Trablit  
- 1L

# MERCEARIA



## 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  
barra de cereais.



**GOROLE 033**  
Óleo Puro Grinha  
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 Amêndoas  
- 250ML  
Perfeito para  
marinadas ou como  
acompanhamento de  
receitas de pão



**GOROLE 031**  
Óleo Puro Abacate  
- 250ML  
Por Encomenda



**GOROLE 006**  
Óleo Girassol Carotel  
- 5L



**GOROLE 007**  
Frioleo 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, hambúrgueres, hot-dog, molhos e pão de alho.



**TEMMOL 118**  
Creme Balsâmico  
Fumado BBQ (Glace)-  
220GR

Sushi, sopas, ovos, noodles e sanduíches.



**TEMMOL 119**  
Creme Balsâmico  
Maçã Verde BBQ  
(Glace)- 220GR

Foie gras, terrinas, canapés e panna cotta.



**TEMMOL 109**  
Creme Balsâmico  
Clássico (Glace)-  
220GR

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



**TEMMOL 110**  
Creme Balsâmico  
Al Figo (Glace)-  
220GR

Queijos maduros, 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, sanduíches, 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, arrozes,  
carpacão de carne,  
vegetais crus ou  
grelhados, peixe,  
iogurtes, fruta e gelados.



**TEMMOL 105**  
Vinagre Balsâmico  
Reserva Maçã Verde-  
100ML  
Maçã acidificada em  
baril 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  
gorgonzola,  
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**  
Foco Aveia- 1KG



**PASSEM 013**  
Cevadinho Holandesa  
- 2KG



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



**FRUSEC 048**  
Pistachio Cru Extra  
- 700GR



**DOCPRO 191**  
Miolo Noz Quartos  
- 2,5KG

## Batatas



**CERFAR 042**  
Puré Batata Extra  
Carotel- 1X5KG

## NOVO



**DIULEG 09**  
Batata Pré-Frita  
Primafrít 5,5X5,5-  
4X2,5KG



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



**DIULEG 018**  
Batata Pré-Frita  
Primafrít 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

## Pão

NOVO



PRESAL 145  
Pão Italiano Mozarela Fiambre- 110GR

NOVO



PRESAL 146  
Pão Italiano Vegetais e Pesto- 110GR

NOVO



PRESAL 147  
Pão Italiano Mozarela Salame- 110GR

NOVO



PRESAL 148  
Pão Italiano Mozarella Tomate- 110GR



PREPAO 073  
12172 Massa Folhada Gastronómica 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- 5SC 500GR



GOUHOT 007  
Mediterrânea Cristal - 300GR 20UNI



PREPAO 071  
Pão Forma Grosso - 3UNI



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



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



GOUHOT 014  
Sortido Colorido Mini Pães Hambúrguer - 72X40GR



GOUHOT 058  
13799 Crystal Burger - 110GR CX 66UNI



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



GOUHOT 065  
Pão Hambúrguer Brioche- 85GR CX 45UNI

## Enlatados



CONATU 002  
Atum Bolsa Óleo Girassol Carotel - 1KG



CONATU 004  
Atum- 1,7KG



IMPORTI 044  
Cebola Rústica Frita- 500GR



TEMMOL 123  
Molho Pizza Italiano c/ Espaciarias- 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

# PRODUTOS TÉCNICOS



## Pérolas Gastronómicas

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  
Gastronómicas  
Yuzu- 200GR



TEXTEX 052  
Pérolas  
Gastronómicas  
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 Sabor  
Chile-200ML



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



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



PASCOR 089  
Gel Alimentar p/  
Flamejar Sabor  
Caramelo-  
200ML



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

## Emulsão

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRITIVO	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 FRIA 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 <small>Por Encomenda</small>	DE 10-70G P/L	500GR	Emulsionante, entre um líquido e uma gordura, com o qual podemos obter maionese de puré 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 BURGUER 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 brilhos para bolos com frutas e produtos de recheio. Forma géis termorreversíveis.	Ideal com produtos de alto teor de açúcar. Gelifica em meio cálcico tem baixo amido.

## Crocante

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRITIVO	NOTA TÉCNICA
PETA SPARK TEXTEX 019		500GR	Pedaços granulados de caramelô gaseificado, que explodem em contato com a humidade.	
PETA SPARK CHOCOLATE TEXTEX 020		600GR	Pedaços granulados de caramelô gaseificado cobertos de chocolate, que explodem em contato com a humidade.	
ROYALTINE FRUCRO 007		2KG	Crocante de biscoito, ideal para texturizar recheios de confeiteira e ganaches, ainda pulvilhar 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.
CALCICO 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 CITRÍCO CALTEX 008	DE 0.5-5G 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 0.5-5G 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 emulsificante 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	DESCRITIVO	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...	Pontuador 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 PÓ DOC PRO 165 <small>Por Encomenda</small>	Q/B	600GR	Preparação láctea em pó idela para elaboração de sobremesas aromatizadas com "iogurte natural". Uma alternativa ao uso de iogurte fresco.	

# PASTELARIA



Coulis



0°C  
PASPUR 070  
Coulis Frutos  
Exóticos 82/18  
Açucar Cana- 1KG



0°C  
PASPUR 69  
Coulis Frutos  
Vermelhos 90/10  
Açucar Cana- 1KG

## Purés de Fruta

### Citrinos



0°C  
PASPUR 035  
Puré de Bergamota  
Origem: Sicília- 1KG



0°C  
PASPUR 026  
Puré de Kalamansi  
Origem: Vietnam-  
1KG



0°C  
PASPUR 032  
Puré de Laranja  
Sanguínea. Origem:  
Sicília- 1KG



0°C  
PASPUR 007  
Puré de Limão  
Origem: Sicília-  
1KG



0°C  
PASPUR 083  
Puré de Limão  
Origem: Sicília-  
1KG



0°C  
PASPUR 057  
Puré de Laranja  
s/ Açucar. Origem:  
Sicília- 1KG



0°C  
PASPUR 006  
Puré de Tangerina  
s/ Açucar. Origem:  
Japão- 1KG



0°C  
PASPUR 038  
Puré de Yuzu  
s/ Açucar- 1KG

### Frutos do Pomar



0°C  
PASPUR 033  
Puré de Rúbarbo-  
1KG



0°C  
PASPUR 004  
Puré de Alperce  
Bergeron. Origem:  
Vale do Ródano-  
1KG



0°C  
PASPUR 010  
Puré de Melão  
Charentais Amarelo  
Origem: França-  
1KG



0°C  
PASPUR 021  
Puré de Figo  
Provença s/ Açucar  
Origem: França e  
Mediterrâneo-  
1KG



0°C  
PASPUR 053  
Puré de Melancia  
s/ Açucar- 1KG



0°C  
PASPUR 003  
Puré de Perê  
Williams s/ Açucar.  
Origem: Vale  
Loire- 1KG



0°C  
PASPUR 001  
Puré de Maçã Verde  
s/ Açucar. Origem:  
Vale Loire- 1KG

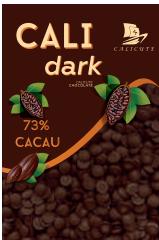
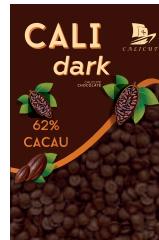
## Frutos Exóticos

					
PASPUR 084 Puré de Goiaba Rosa- 1KG	PASPUR 005 Puré de Ananás Origem: África Sul- 1KG	PASPUR 022 Puré de Maracujá Origem: África Sul- 1KG	PASPUR 017 Puré de Romã s/ Açucar, Origem: Turquia- 1KG	PASPUR 025 Puré de Lichias Origem: Tailândia e Índia- 1KG	PASPUR 085 Puré de Coco 10% Açucar Cana- 1KG
					
PASPUR 008 Puré de Papaia 10% Açucar Cana. Origem: Índia- 1KG	PASPUR 002 Puré de Banana s/ Açucar. Origem: Equador- 1KG	PASPUR 017 Puré de Manga s/ Açucar. Origem: Perú- 1KG	PASPUR 008 Puré de Papaia 10% Açucar Cana. Origem: Índia- 1KG	PASPUR 002 Puré de Banana s/ Açucar. Origem: Equador- 1KG	PASPUR 017 Puré de Manga s/ Açucar. Origem: Perú- 1KG

## Frutos Vermelhos

					
PASPUR 030 Puré de Mirtilo Silvestre. Origem: Europa- 1KG	PASPUR 020 Puré de Cereja "Morello" Oblasinska Origem: Sérvia- 1KG	PASPUR 029 Puré de Amora Silvestre. Origem: Europa e Chile- 1KG	PASPUR 028 Puré de Frutos do Bosque- 1KG	PASPUR 016 Puré de Groseira Negra. Origem: Vale Loiree Vale Evel Origens- 1KG	PASPUR 018 Puré de Groseira Vermelha -10% Açucar Cana. Origem: Perú- 1KG
					
PASPUR 023 Puré de Framboesa s/ Açucar. Origem: Sérvia- 1KG	PASPUR 012 Puré de Morango s/ Açucar. Origem: Europa Ocidental- 1KG	PASPUR 023 Puré de Framboesa s/ Açucar. Origem: Sérvia- 1KG	PASPUR 012 Puré de Morango s/ Açucar. Origem: Europa Ocidental- 1KG	PASPUR 023 Puré de Framboesa s/ Açucar. Origem: Sérvia- 1KG	PASPUR 012 Puré de Morango s/ Açucar. 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 Cacau 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 Negra (Tipo Oreo)- 500GR <a href="#">Por Encomenda</a>	CALESP 032 Grue Cacau - 500GR



**DOC PRO 092**  
Top Merengue-  
6X1KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 107**  
Mousse Chocolate  
Negro 75%- 6X1KG



**DOC PRO 096**  
Nocciolata Extreme-  
5KG



**DOC PRO 103**  
Covercream Cioccolato-  
5KG



**DOC PRO 104**  
Praliné Delicrisp  
Clásico Avelã- 5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 095**  
Praliné Croquante  
Amêndoas- 5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 005**  
Nocciolata Bianca-  
5KG



**DOC PRO 013**  
Praliné Delicrisp  
Branco- 5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 016**  
Praliné Delicrisp  
Frutos Vermelhos-  
5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 039**  
Chocosmart Cioccolato  
Branco- 5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 040**  
Chocosmart Cioccolato  
Fondente- 5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 041**  
Chocosmart Cioccolato  
Leite 18%- 5KG  
Por Encomenda



**CALREC 013**  
Cremirca Laranja-  
6KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 155**  
Cremirca Baunilha  
Termo- 6KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 174**  
Creme Irca Termo  
Chocolate- 6KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 198**  
Mirror Caramelo-  
5KG  
Por Encomenda



**DOC PRO 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 "Farcer  
T65" 24H- 25KG



**CERFAR 069**  
Farinha Trigo "Farcer  
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**



**DOC PRO 083**  
Top Frola- 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 Maçã  
- 5KG  
**Por Encomenda**

## Tarteletes



**DOC PRO 185**  
Mini Cone Neutro  
Pasta Brisa 60MM-  
CX 192UNI

**DOC PRO 207**  
Mini Cone Rosa  
60MM- CX  
192UNI



**DOC PRO 182**  
Tartelete Neutra  
Cilindro 80MM  
Manteiga-  
CX 99UNI



**DOC PRO 183**  
Tartelete Neutra  
Cilindro 36MM  
Manteiga-  
CX 270UNI



**DOC PRO 186**  
Tartelete Lingote  
Neutro Manteiga  
95x42MM-  
CX 84UNI



**DOC PRO 187**  
Tartelete Lingote  
Neutro Manteiga  
50x23MM-  
CX 336UNI



**DOC PRO 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 rectângulo;
- 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**



**PASCOR 141**  
Corante Hidrossolúvel  
Pó Branco- 25GR



**PASCOR 140**  
Corante Hidrossolúvel  
Pó Azul- 25GR

### Hidrossolúvel

### 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

## Açucares 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 Falha-  
1KG 200Folhas

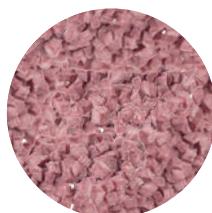


**GOUVAS 002**  
Pasta Pura de  
Pistacho- 1KG



**GOUVAS 004**  
Pasta Pura de  
Avelã- 1KG

## Liofilizados



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



**FRUCRO 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 Pêssego-  
2,6KG



SOBGEL 035  
Gelado Nocciolat 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 Pistachio-  
24UNI



SOBGEL 048  
Mochi Matcha-  
24UNI



SOBGEL 058  
Mochi Yuzu e  
Limão- 24UNI



SOBGEL 059  
Mochi Baunilha-  
24UNI



SOBGEL 060  
Mochi Chocolate  
e Avelã- 24UNI

## Mochis



SOBGEL 049  
Mochi Manga-  
24UNI

## Topping's e Coberturas



DOC PRO 121  
Joytopping Nocciolata Bianca Premium- 900GR



DOC PRO 154  
Joytopping Nocciolata Premium- 900GR



DOC PRO 007  
Joytopping Chocolate- 1KG



DOC PRO 008  
Joytopping Café- 1KG



DOC PRO 009  
Joytopping Morango- 1KG



DOC PRO 010  
Joytopping Frutos Silvestres- 1KG



DOC PRO 006  
Joytopping Caramelo- 1KG



PASACU 029  
Xarope Ácer Escuro- 4L



PASACU 030  
Xarope Ácer Escuro- 189ML



FRUCON 020  
Amarenas Alimbar Espresso- 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 Bombo- 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



DOC PRO 022  
Crepe Waffle/ Pancake Mix- 6KG



DOC PRO 035  
Panna Cotta Mix- 6X1KG



DOC PRO 082  
Irca Brownies Chocolate- 5KG  
Por Encomenda



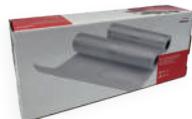
DOC PRO 092  
Topo Merengue- 6X1KG  
Por Encomenda



## 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 Desecante-  
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-adherente p/  
Forno e Congelador-  
52X31,5CM  
Por Encomenda



SOC CHEF



**Catálogo horeca**

**01 Carne**

- Maturadas
- Boeuf
- Beef
- Carne e Cerdura de Leite
- Lombo
- Picanha
- Arroz

**02 Hambúrgueres | Confitados**

- Hambúrgueres
- Confitados

**03 Charcutaria**

- Picanha
- Picanha Picada
- Picanha
- Picanha e Fraldinha

**04 Mar**

- Marisco
- Bacalhau

**01**

**02**

**03**

**04**

**13**

ACEDA AOS  
NOSSOS  
CATÁLOGOS!!!

PENSADO PARA SII!!





geral@vialis.pt

+351 210 540 640

R. Eng. Manuel Monterroso  
Carneiro n°20 |2665-628  
Venda do Pinheiro  
Lisboa