



Risultati di Successo

Bakery

MELHORANTES DE PÃO
AMÉLIORANTS DE PAIN

MIXES DE PÃO
MÉLANGES DE PAIN

MIXES DE PASTELARIA
MÉLANGES DE PÂTISSERIE



Biagio Product Range B2B



BIAGIO É UMA ORGANIZAÇÃO QUE SE DEDICA
À INVESTIGAÇÃO, DESENVOLVIMENTO E PRODUÇÃO
DE AUXILIARES TECNOLÓGICOS PARA O CANAL PROFISSIONAL
E PREPARADOS PARA A ELABORAÇÃO DE SOBREMESAS
E MOLHOS CULINÁRIOS PARA O CANAL DOMÉSTICO.

*BIAGIO EST UNE ORGANISATION DÉDIÉE À LA RECHERCHE,
AU DÉVELOPPEMENT ET LA PRODUCTION D'AUXILIAIRES
TECHNOLOGIQUES, POUR LE CANAL PROFESSIONNEL ET DES
PRODUITS POUR L'ÉLABORATION DE DESSERTS ET SAUCES
DE CUISSON POUR LA CANAL DOMESTIQUE.*

Com uma ampla gama de melhorantes, pre mixes e mixes,
desidratados; complementados por produtos hidratados
para recheios, coberturas e decoração, a BIAGIO cobre grande parte
das necessidades do canal PROFISSIONAL para o fabrico de pão,
pastelaria, gelados e sobremesas. apoiada por um departamento
de serviços técnicos de apoio ao cliente.

*Avec une large gamme d'améliorants, de prémélanges
et de mélanges déshydratés; Complété par des produits hydratés
pour la farce, garnitures et décorations, BIAGIO couvre la plupart
des besoins du canal PROFESSIONNELLE pour le pain,
la pâtisserie, glace et desserts soutenus par un département
de services de support technique.*

*Risultati
di Successo*





ATUALMENTE A BIAGIO PRODUZ NAS SUAS TRÊS INDUSTRIAS
SEDIADAS EM ANGOLA, MOÇAMBIQUE E PORTUGAL
PARA VÁRIOS PAÍSES AFRICANOS E EUROPEUS.

ACTUELLEMENT, BIAGIO PRODUIT DANS SES TROIS INDUSTRIES
BASÉES EN ANGOLA, AU MOZAMBIQUE ET AU PORTUGAL
POUR PLUSIEURS PAYS AFRICAINS ET EUROPÉENS.

A BIAGIO através da sua ampla rede de parceiros distribuidores
faz chegar os seus produtos aos diferentes canais dos países onde opera.

A segurança, facilidade e conveniência na elaboração
bem como os sabores tradicionais e autênticos são alguns
dos atributos dos produtos BIAGIO.

*Biagio à travers son vaste réseau de distributeurs partenaires, apporte ses produits
aux différents canaux des pays où elle opère.*

*La sécurité, la facilité et la commodité dans l'élaboration ainsi
que les saveurs traditionnelles et authentiques sont quelques-uns
des attributs des produits Biagio.*





Biagio
Product
Range B2B

Bakery



MELHORANTES DE PÃO

AMÉLIORANTS DE PAIN

MELHORANTES DE PÃO AMÉLIORANTS DE PAIN

MIXES DE PÃO

MÉLANGES DE PAIN

PRÉ-MIXES PÃO PRÉ-MÉLAGES DE PAIN

MIXES COMPLETOS DE PÃO AMÉLIORANTS COMPLETS DE PAIN

MIXES DE PÃO MÉLAGES DE PAIN

SEMENTES GRAINES

MIXES DE PASTELARIA

MÉLANGES DE PÂTISSERIE

BATIDOS SEM GORDURA FOUETTÉS SANS GRAISSE

BATIDOS COM GORDURA FOUETTÉS AVEC GRAISSE

COADJUVANTES ADJUVANTS

ESPECIALIDADES SPÉCIALITÉS

INGREDIENTES INGRÉDIENTS

MASSAS LÊVEDAS PÂTES LEVÉES

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO

REMPLISSAGE, COUVERTURE ET DÉCORATION



A qualidade da massa que se sente
la qualité de la pâte que vous ressentirez

CATEGORIA

MELHORANTES DE PÃO

MÉLANGES DE PAIN



VOLUPAN®

PT VOLUPAN® é uma gama de melhorantes de pão de última geração. Desenvolvida com base em tecnologia enzimática e emulsionantes para responder a todos os processos produtivos com diferentes níveis de exigência.

Nesta gama encontram-se soluções especialmente concebidas para a elaboração de pão em processos comuns, com recurso ao uso de câmaras de refrigeração, levedação controlada e processos de congelação.

FR VOLUPAN® C'est une gamme de pointe d'améliorants de pain, développée sur la base de technologie enzymatique et émulsifiante pour pouvoir répondre à tous les procédés productifs avec différents niveaux d'exigence.

On trouve dans cette gamme des solutions spécialement conçues pour l'élaboration de pain par procédés communs, avec recours à l'usage de chambres de réfrigération, levage contrôlé et procédés de congélation.



ATRIBUTOS

Atributs

PT Significativo incremento do volume do pão.
Fermentação mais rápida e constante.
Maior estabilidade fermentativa.
Estrutura alveolar mais homogênea.
Crosta fina de cor dourada.
Compensação de oscilações na qualidade da farinha.

FR Augmentation significative du volume du pain.
Fermentation plus rapide et constante.
Meilleure stabilité de fermentation.
Structure alvéolaire plus homogène.
Croûte fine et dorée.
Compensation d'oscillations dans la qualité de la farine.

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
32 01 1008	VOLUPAN® SAQUETAS Sachets	PT Melhorante concentrado UNIDOSE FR Améliorant concentré UNIDOSE	1 saqueta p/ 50kg farinha 1 sachet p/ 50kg farine	Caixa Boîte 24 x 10 saquetas 3,1 Kgs
31 01 4005	VOLUPAN® MULEMBA 500g Mulemba 500g	PT Melhorante concentrado UNIDOSE FR Améliorant concentré UNIDOSE	500gr p/ 100kg farinha farine	Caixa Boîte 24 x 0,5 Kg 12 Kgs
31 01 0001	VOLUPAN® TECNIC	PT Melhorante concentrado p/ processos de alta complexidade FR Amélioration concentrée pour les processus de grande complexité	0,7% a 1% em relação farinha relation farine	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 01 0005	VOLUPAN® MULEMBA Mulemba	PT Melhorante concentrado p/ todo o tipo de processos FR Amélioration concentrée pour tous les types de processus	0,2% a 0,5% em relação farinha relation farine	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 01 0002	VOLUPAN®	PT Melhorante p/ todo o tipo de processos FR Amélioration de tous les types de processus	0,2% a 0,5% em relação farinha relation farine	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 01 0004	VOLUPAN® FRIO Froid	PT Melhorante p/ processos mais exigentes, refrigeração até 48h FR Amélioré pour des processus plus exigeants, jusqu'à 48h de réfrigération	0,7% a 1% em relação farinha relation farine	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



*Ofereça aos seus
clientes a mais
alta qualidade*

*Donnez à vos clients
la plus haute qualité*



CATEGORIA

MIXES DE PÃO

MÉLANGES DE PAIN



OPTIPAN®
ÔMEGA 3
COD: 31 02 0039

OPTIPAN®

PT OPTIPAN® representa um forte conceito de “inovação na tradição”. Desenvolvida para responder aos novos perfis de consumo, associando as boas características de textura e sabor de produtos com forte tradição.

O desenvolvimento desta gama foi fortemente orientado para proporcionar aos profissionais elaborações seguras, tolerantes e rápidas. A utilização de tecnologia de ponta permite-nos proporcionar uma frescura extra ao produto final.

FR OPTIPAN® Représente un concept fort d' «innovation dans la tradition». Développée pour répondre aux nouveaux profils de consommation, associe les bonnes caractéristiques de texture et saveur des produits à forte tradition.

Le développement de cette gamme a été fortement orienté pour proportionner aux professionnels des élaborations sûres, tolérantes et rapides. L'utilisation de technologies de pointe nous permet de garantir au produit final une fraîcheur extra.



ATRIBUTOS Atributs

PT Excelente sabor respeitando as migas tradicionais. Boa estabilidade e tolerância do processo produtivo. Fácil e rápida preparação. Produto final com excelente durabilidade.

FR Saveur excellente respectant les mies traditionnelles. Bonne stabilité et tolérance du procédé productif. Préparation facile et rapide. Produit final de durabilité excellente.

*Resultati
di Successo*



GAMA
PRÉ-MIXES
DE PÃO

PRÉ-MÉLANGES DE PAIN



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
31 02 0010	OPTIPAN® FORMA TECNIC LONGA DURAÇÃO Mie Technic Longue Durée	PT Pré Mixe - p/ fabrico pão forma, hamburger e cahorro. FR Pré-mélange pour la fabrication du pain, des hamburgers et des hot-dogs.	10% em relação farinha relation farine	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



O segredo
está no pão

Le secret
est dans le pain



GAMA
MIXES COMPLETOS
DE PÃO

MÉLANGES COMPLETS DE PAIN



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
32 02 0036	OPTIPAN® BREAD D'CORN	PT Mixe Completo p/ fabrico de pão Cereais FR Mixe Complete pour la fabrication du pain Céréales	PT 1kg Mixe, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mixe, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0033	OPTIPAN® EXTRA FIBRA + SAÚDE Extra fibre	PT Mixe Completo p/ fabrico de pão extra fibras, (baixo em hidratos de carbono). FR Mixe Complete pour la fabrication de pain à fibres supplémentaires (faible en glucides).	PT 1kg Mixe, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mixe, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0006	OPTIPAN® MILHO AMARELO Maïs Jaune	PT Mixe Completo p/ fabrico broa milho amarela. FR Mixe Complete pour la production de maïs jaune.	PT 1kg Mixe, 600gr água, 15gr levedura seca FR 1kg Mixe, 600gr d'eau, 15gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0039	OPTIPAN® ÔMEGA 3 Oméga 3	PT Mixe Completo p/ fabrico pão cereais escuro rico em Ômega 3. FR Mélangeur complet pour / fabrication de pain au grain noir riche en Oméga 3.	PT 1kg Mixe, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mixe, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs

OPTIPAN®
MILHO
AMARELO
COD: 31 02 0006





GAMA

MIXES DE PÃO

MÉLANGES DE PAIN



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
31 02 0001	OPTIPAN® INTEGRAL Pain Brun	PT Mixe p/ fabrico de pão integral FR Mixe pour la fabrication du pain brun	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0009	OPTIPAN® BAGUETTE FRANCESA Baguette Française	PT Mixe p/ fabrico da típica baguette francesa FR Mixe pour la fabrication de la baguette française typique	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0002	OPTIPAN® BAVIERA Bavière	PT Mixe p/ fabrico de pão centeio baviera FR Mixe pour la fabrication du pain seigle bavière	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0004	OPTIPAN® D'ÁGUA D'Eau	PT Mixe p/ fabrico de pão d'agua FR Mixe pour la fabrication du pain d'eau	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1600gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1600gr água, 20gr levedura seca	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0005	OPTIPAN® FORMA Mie	PT Mixe p/ fabrico de pão de forma FR Mixe pour la fabrication du former du pain	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0016	OPTIPAN® RÚSTICO Rustique	PT Mixe p/ fabrico de pão rústico FR Mixe pour la fabrication de pain rustique	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



**OPTIPAN®
BAGUETTE
FRANCESA
COD: 31 02 0009**



*Temos soluções
adaptadas ao seu
tipo de negócio*

*Nous avons
des solutions adaptées
à votre type d'entreprise*



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
31 02 0007	OPTIPAN® CEREAIS Céréales	PT Mixe p/ fabrico de pão de cereais FR Mixe pour la fabrication de pain aux céréales	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0017	OPTIPAN® MULTICEREAIS Muticéréales	PT Mixe p/ fabrico de pão escuro de cereais FR Mixe pour la fabrication de pain au grain noir	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0026	OPTIPAN® SOJA	PT Mixe p/ fabrico de pão de soja FR Mixe pour la fabrication de pain de soja	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0027	OPTIPAN® MILHO & GIRASSOL Maïs & Tournesol	PT Mixe p/ fabrico de pão milho & girassol FR Mixe pour la fabrication de pain de maïs et de tournesol	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0035	OPTIPAN® GINGUBA Cacahuète	PT Mixe p/ fabrico de pão ginguba FR Mixe pour la fabrication de pain à la cacahuète	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0034	OPTIPAN® MUESLI	PT Mixe p/ fabrico de pão Muesli FR Mixe pour la fabrication du pain Muesli	PT 1kg Mixe, 1kg farinha trigo T65, 1100gr água, 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 1kg de farine de blé T65, 1100gr d'eau, 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



**OPTIPAN®
RÚSTICO
COD: 31 02 0016**



GAMA

SEMENTES

GRAINES

CATEGORIA
MIXES DE PÃO
MÉLANGES DE PAIN



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 KG
31 02 0032	OPTIPAN® SEMENTES SÉSAMO <i>Graines de Sésame</i>	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas FR Garniture de graines pour la décoration et incorporation dans les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
32 02 0037	OPTIPAN® COBERTURA MUESLI <i>Couverture de Muesli</i>	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas FR Garniture de graines pour la décoration et incorporation dans les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0025	OPTIPAN® SEMENTES CLARAS <i>Graines Claires</i>	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas FR Garniture de graines pour la décoration et incorporation dans les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
31 02 0014	OPTIPAN® PAINÇO <i>Millet</i>	PT Sementes para decoração e incorporação em massas FR Graines pour la décoration et incorporation dans les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs
31 02 0028	OPTIPAN® COBERTURA PÃO MILHO & GIRASSOL <i>Couverture de pain de maïs et de tournesol</i>	PT Milho extrudido em pedaços FR Maïs extrudé en morceaux	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs
31 02 0029	OPTIPAN® COBERTURA PÃO SOJA <i>Couverture de soja</i>	PT Sementes em pedaços para cobertura FR Graines en morceaux pour la couverture	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs
31 02 0008	OPTIPAN® SEMENTES <i>Graines</i>	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas FR Garniture de graines pour la décoration et incorporation dans les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs
31 02 0038	OPTIPAN® COBERTURA EXTRA FIBRAS + SAÚDE <i>Couverture Extra Fibre</i>	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas FR Garniture de graines pour la décoration et incorporation dans les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs

OPTIPAN®
SEMENTES
COD: 31 02 0008



16



EXCLUSIVO BIAGIO
BIAGIO EXCLUSIF

OPTIPAN®
SEMENTES SÉSAMO
COD: 31 02 0032

Receita Biagio



PIZZA BIAGIO

INGREDIENTES
PARA A BASE
500g **OPTIPAN® BAGUETTE** + 500g Farinha tipo 65
+ 50g Azeite + 475g Agua + 10g Levedura seca + Orégãos q.b.

PARA O MOLHO
50g cebola picada + 20g alho picado + 50g Azeite + 400g tomate pelado + Água q.b. + 15g açúcar + sal q.b. + orégãos q.b.

TOPPINGS
Fiambre q.b. + Cogumelos q.b. + Azeitonas q.b. + Queijo Mozzarella + Tomates cherry q.b. + Manjerição q.b.

PREPARAÇÃO
PARA A BASE
Amassar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Deixar a massa descansar durante 15 minutos, tapada com um plástico. Dividir a massa em porções (familiar: 420g, média: 300g individual: 180 g). Deixar descansar no frio durante 30 minutos.

PARA O MOLHO
Fritar ligeiramente a cebola e o alho no azeite, juntar o tomate e deixar ferver um pouco, refrescar com um pouco de água, juntar os orégãos e o açúcar e deixar ferver durante 10 minutos para reduzir. Corrigir o tempero com sal e reservar até estar frio.

MONTAGEM
Com ajuda de farinha esticar a massa em forma de círculo com cerca de 4mm de espessura. Espalhar molho de pizza sobre a superfície da massa e guarnecer a pizza com os toppings. Cozer em forno quente (240/250°C forno placas ou 230°C forno convector) durante 7 a 8 minutos. Após retirar a pizza do forno, espalhar as folhas de manjerição e servir.

A pizza é a especialidade salgada mais procurada pelos consumidores oferecendo um elevado potencial de vendas.



EXCLUSIVO BIAGIO
BIAGIO EXCLUSIF

17



VELUDIN®
BISCUIT
COD: 20 01 0001



VELUDIN®

PT VELUDIN® é uma gama de batidos sem gordura que responde a diferentes tipos de necessidade

O desenvolvimento desta gama foi orientado para a recuperação dos sabores e texturas inconfundíveis de um produto final muito tradicional. Nesta gama encontram-se excelentes soluções para o fabrico de tortas, entremeios e pão de ló.

FR VELUDIN® C'est une gamme de fouettés sans graisse qui répond à de différents types de besoins.

Le développement de cette gamme a été orienté pour récupérer saveurs et textures particulières et caractéristiques d'un produit final très traditionnel. Dans cette gamme on peut trouver d'excellentes solutions pour la fabrication de tartes, entremets et pão-de-ló (génoises).

ATRIBUTOS
Atributs
PT Sabor inconfundível do produto final buscando os sabores mais tradicionais. Excelente tolerância em diferentes processos produtivos. Elevada longevidade do produto após cozido. Diferentes migas que respondem à verdadeira origem das diferentes massas.

FR Saveur particulière et caractéristique du produit final en visant les saveurs les plus traditionnelles. Excellente tolérance dans différents procédés productifs. Longévité élevée du produit après cuisson. Différentes mies qui répondent à la vraie origine des différentes pâtes.

*Os seus clientes
vão ficar sem
palavras*

*Vos clients seront
à court de mots*

CATEGORIA

MIXES DE
PASTELARIA

MÉLANGES DE PÂTISSERIE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
20 01 0004	VELUDIN® BISCUIT TECNIC	PT Pré-Mix Concentrado p/ entremeios tortas e pão de ló FR Concentré de pré-mélange pour gâteaux et génoise	PT Aplicação 20% FR Application 20%	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 01 0001	VELUDIN® BISCUIT	PT Mix p/ entremeios tortas e pão de ló FR Mix pour tartes et miches de pain	PT 1kg Mixe, 600gr ovos (12), 200gr água FR 1kg Mixe, 600gr d'œufs (12), 200gr d'eau	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 01 0003	VELUDIN® CHOCOBISCUIT	PT Mix p/ entremeios tortas e pão de ló de chocolate FR Mélange de tartes et pains au chocolat	PT 1kg Mixe, 600gr ovos (12), 200gr água FR 1kg Mixe, 600gr d'œufs (12), 200gr d'eau	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



CAKEDOR®
RED VELVET
COD: 20 02 0020

CATEGORIA
MIXES DE PASTELARIA
MÉLANGES DE PÂTISSERIE



Receitas modernas
e sofisticadas
Recettes modernes et
sophistiquées

CAKEDOR® E SIMPLI®

PT CAKEDOR® e SIMPLI® são as gamas de batidos com gordura de diversos sabores para realizar um vasto leque de elaborações.

A tecnologia aplicada nesta gama proporciona uma elevada frescura que permite o consumo dos produtos elaborados após longos períodos.

FR CAKEDOR® et SIMPLI® sont la gamme de fouettés avec graisse, avec saveurs diverses pour réaliser un large éventail d'élaborations.

La technologie appliquée dans cette gamme offre une fraîcheur élevée que permet la consommation des produits élaborés après longues périodes.

ATRIBUTOS Atributs

PT Sabor inconfundível do produto final buscando os sabores mais tradicionais. Excelente tolerância em diferentes processos produtivos. Elevada longevidade do produto após cozido.

FR Saveur particulière et caractéristique du produit final en visant les saveurs les plus traditionnelles. Excellente tolérance dans différents procédés productifs. Longévité élevée du produit après cuisson.

Risultati
di Successo

EXCLUSIVO BIAGIO
BIAGIO EXCLUSIF



CAKEDOR® NOZ
COD: 20 02 0003

GAMA

BATIDOS COM GORDURA

FOUETTÉS AVEC GRAISSE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
20 02 0001	CAKEDOR® NEUTRO Neutre	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0002	CAKEDOR® CHOCOLATE Chocolat	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake chocolate FR Complete Mix pour la fabrication du gâteau au chocolat	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0003	CAKEDOR® NOZ Noix	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake noz FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes aux noix	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0004	CAKEDOR® CENOURA Carotte	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake cenoura FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes à gâteau aux carottes	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0005	CAKEDOR® ANANÁS Ananas	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake ananas FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes à gâteau aux ananas	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0006	CAKEDOR® LARANJA Orange	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake laranja FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes à gâteau aux orange	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0008	CAKEDOR® CARAMELO Caramel	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake caramelo FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes à gâteau aux caramel	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0020	CAKEDOR® RED VELVET	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake red velvet FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes Red Velvet	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0021	CAKEDOR® CÔCO Noix de coco	PT Mix Completo - p/ fabrico de massas cake côco FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes aux noix de coco	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0022	OPTIPAN® IOGURTE Yaourt	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake iogurte FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes aux yaourt	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0023	OPTIPAN® MEL & CANELA Miel et Cannelle	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake mel & canela FR Mix Complete pour la fabrication de pâtes aus miel et canelle	PT 1 kg Mixe, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1 kg Mixe, 350gr d'œufs (7), 225gr eau/lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



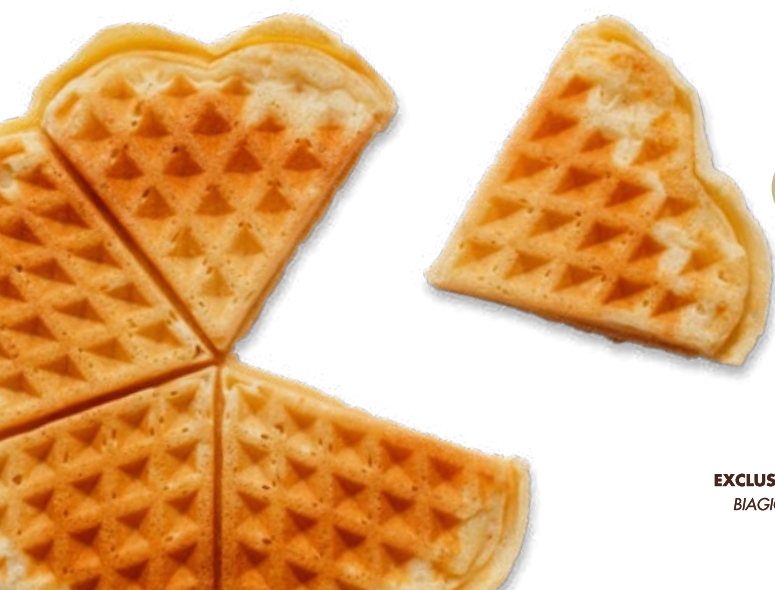
GAMA

BATIDOS COM GORDURA

FOUETTÉS AVEC GRAISSE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
20 02 0012	SIMPLI® MUFFIN	PT Mix Completo p/ fabrico de muffins FR Mélange complet pour la fabrication de muffins	PT 1 Kg. Mixe, 200gr Ovos (4), 300gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mixe, 200gr d'œufs (4), 300gr d'eau / lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0011	SIMPLI® QUEQUE E BOLO DE ARROZ <i>Petit Gâteau</i>	PT Mix Completo p/ fabrico de Queques FR Mélange complet pour la fabrication de petit gâteaux	PT 1 Kg. Mixe, 300gr Ovos (6), 200gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mixe, 300gr d'œufs (6), 200gr d'eau / lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0014	SIMPLI® MUFFIN CHOCOLATE	PT Mix Completo p/ fabrico de muffins de Chocolate FR Mix Complete pour la fabrication de muffins au chocolat	PT 1 Kg. Mixe, 200gr Ovos (4), 250gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mixe, 200gr d'œufs (4), 250gr d'eau / lait, 300gr d'huile	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0018	SIMPLI® BROINHAS DOCES	PT Mix Completo p/ fabrico de Broinhas Doces FR Mélange complet pour la production de brioches	—	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0013	SIMPLI® FROLLA	PT Mix Completo p/ fabrico de pasta frolla FR Mélange complet pour la fabrication de pâte de frolla	PT 1kg Mixe, 400g margarina, 100g ovos (2) FR 1kg Mixe, 400g de margarine, 100g d'œufs (2)	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0016	SIMPLI® BAÍA LARANJA <i>Orange Bay</i>	PT Mix Completo p/ fabrico de queijada e torta de laranja FR Complete Mix pour la fabrication de tarte à l'orange	PT 1kg Mixe, 600gr água, 400gr ovos (8) FR 1kg Mixe, 600gr d'eau, 400gr d'œufs (8)	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 02 0017	SIMPLI® WAFFLE & CREPES <i>Gaufres et Crêpes</i>	PT Mix Completo p/ fabrico de Waffle, Crepes e Panquecas FR Mélange complet pour gaufres et crêpes	—	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



SIMPLI®
WAFFLE & CREPES
COD: 20 02 0017

EXCLUSIVO BIAGIO
BIAGIO EXCLUSIF

GAMA

COADJUVANTES

ADJUVANTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
20 01 0003	FERMEX®	PT Fermento Pó Extra — levedante químico FR levure de poudre supplémentaire — levure chimique	PT 10g de Fermento por kg de receita FR 10g de levure par kg de recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs
20 01 0003	BIAGIO® DESMOLDANTE B90 <i>Agent de Démoulage</i>	PT Solução semi-líquida para untar formas e tabuleiros FR Solution semi-liquide pour étaler des formes et des plateaux	PT Colocar em toda a superfície da forma ou tabuleiro FR Mettre sur toute la surface de la forme ou conseil	Caixa Boîte 13 x 1 Lt 13 Lts

Crie as suas
próprias receitas
e acrescente valor
ao seu negócio

Créez vos propres recettes
et ajoutez de la valeur
à votre entreprise



Receita Biagio



GAMA
ESPECIALIDADES
SPÉCIALITÉS



PASTEL DE NATA

INGREDIENTES

PARA A MASSA

1 Kg Farinha tipo 65 + 50g **BIAGIO® MARGARINA BOLO REI** + 15g Sal + 500ml água gelada + 600g **BIAGIO® MARGARINA FOLHADOS**

FOLHADOS

PARA O CREME

1 Kg **CREMFILO® PASTEL NATA** + 1750ml Leite + 250g ovos

PREPARAÇÃO

PARA A MASSA

Amassar a farinha com o sal, a **BIAGIO® MARGARINA BOLO REI** e a água gelada até estar bem ligada. Embrulhar em plástico e deixar descansar 30 minutos.

Abrir a massa em retângulo e aplicar a **BIAGIO® MARGARINA FOLHADOS** fechando em envelope. Esticar a massa em retângulo e dobrar em 3 (volta simples), repetir o processo mais uma vez. Esticar a massa num retângulo com cerca de 5mm de espessura, pincelar com água e enrolar em forma de rolo.

Cortar pequenas porções de massa e colocar nas formas. Esticar a massa nas formas molhando os dedos polegares em água e reservar.

PARA O CREME

Colocar o **CREMFILO® PASTEL NATA** com o leite e os ovos na batedeira, bater com as varas em velocidade média durante aproximadamente 3 minutos. Deixar descansar durante aproximadamente 15 minutos.

Encher formas previamente forradas com massa folhada e cozer em forno forte 300/350°C (forno de placas) ou 250°C (forno convector).

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	
20 05 0001	CREMFILO® PASTEL NATA Gâteau à la crème	PT Mix Completo p/ fabrico de creme de nata FR Mix Complete pour la fabrication de Gâteau à la crème	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs

BIAGIO®
MARGARINA
BOLO REI
COD: 24 01 1001



GAMA

INGREDIENTES

INGRÉDIENTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
23 02 0001	EVEREST® AÇÚCAR Sucre	PT Açúcar em pó FR Açúcar em pó	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
23 03 0001	EVEREST® CHOCOLATE PÓ Poudre de Chocolat	PT Chocolate em pó para aplicação em pastelaria e sobremesas FR Chocolate em pó para aplicação em pastelaria e sobremesas	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
24 01 0002	BIAGIO® MARGARINA FOLHADOS Margarine pâte feuilletée	PT Margarina — Especial Folhados FR Margarine — Spécial pâte feuilletée	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Caixa Boîte 5 x 2 Lt 10 Lts
24 01 0012	BIAGIO® MARGARINA MASSAS Pâtes	PT Margarina — Especial Massas FR Margarine — Spécial pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Balde Seau 10 Kgs
24 01 1001	BIAGIO® MARGARINA BOLO REI Gâteau du Roi	PT Margarina — Especial Massas & Bolo Rei FR Margarine — Spécial pâtes et Gâteau du Roi	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Caixa Boîte 16 x 1 Lt 16 Lts
25 01 0001	BIAGIO® SERVICE AMIDO MILHO Amidon de Maïs	PT Amido de Milho para aplicação em pastelaria e culinária FR Amidon de maïs pour la pâtisserie et la cuisine	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
25 01 0002	BIAGIO® SERVICE CACAU PÓ Poudre de cacao	PT Cacau em Pó para aplicação em pastelaria e culinária FR Poudre de cacao pour application de pâtisserie et de cuisine	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 5 Kgs
—	BIAGIO® SERVICE DEXTROSE	PT Dextrose para aplicação em pastelaria e gelados FR Dextrose pour la pâtisserie et la crème glacée	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 25 Kgs
25 01 0006	BIAGIO® SERVICE CÔCO RALADO Noix de coco râpée	PT Côco Ralado FR Noix de coco râpée	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
80 01 1001	BIAGIO® SERVICE GINGUBA TORRADA TRITURADA Cacahuètes concassées	PT Ginguba Torrada triturada para aplicação em recheios e coberturas de bolos FR Cacahuètes grillées moulues pour application dans les garnitures pour gâteaux	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs



Para brioche
sempre perfeitos

Pour des brioche
toujours parfaites



CATEGORIA
MIXES DE PASTELARIA
MÉLANGES DE PÂTISSERIE



BRIDOR®

PT BRIDOR® a gama de melhorante e mixes para o fabrico de todo o tipo de Brioche.

Esta gama responde de forma assertiva a necessidades de produtos com excelente tolerância no processo de fabrico, desenvolvemos também produtos com tecnologia soft (frescura prolongada produto após cozido).

FR BRIDOR® a gamme d'améliorants et mélanges pour la fabrication de tous les types de Brioche.

Cette gamme répond de façon assertive au besoin de produits avec une excellente tolérance dans le procédé de fabrication. Nous développons aussi des produits avec technologie soft (fraîcheur prolongée du produit après cuisson).

ATRIBUTOS Atributs

PT Excepcional tolerância no processo de fabrico. Elevada longevidade do produto após cozido. Sabor, cor e miga que respondem à verdadeira origem das diferentes massas.

FR Tolérance exceptionnelle du procédé productif. Longévité élevée du produit après cuisson. Saveur, couleur et mie qui répondent à la vraie origine des différentes pâtes.

Risultati
di Successo

EXCLUSIVO BIAGIO
BIAGIO EXCLUSIF

BRIDOR®
BOLA BERLIM
& DONUT
COD: 20 03 0006

CATEGORIA

MIXES DE PASTELARIA
MÉLANGES DE PÂTISSERIE



GAMA

MASSAS LÊVEDAS

PÂTES LEVÉES

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 KG
20 03 0001	BRIDOR® 5%	PT Melhorante p/ fabrico de todo o tipo de brioche FR Améliorant pour tout fabriquer le genre de brioche	PT Aplicação de 3 a 5% FR Application de 3 à 5%	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 03 0003	BRIDOR® TOTAL Graines	PT Mixe Completo p/ fabrico de brioche FR Mélange complet pour la fabrication de brioche	PT 1kg Mixe, 450gr água, 15 a 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 450gr d'eau, 15 à 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 03 0004	BRIDOR® REI Roi	PT Mixe Completo p/ fabrico de bolo rei FR Mélange complet pour la fabrication du roi	PT 1kg Mixe, 450gr água, 15 a 20gr levedura seca FR 1kg Mixe, 450gr d'eau, 15 à 20gr de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 03 0006	BRIDOR® BOLA BERLIM & DONUT Berliner & beignets	PT Mixe Completo - p/ fabrico de bola de berlím e donut de elevada qualidade FR Mélange complet pour la fabrication de berliners et beignets	PT 1kg Mixe, 100g ovo (2), 400gr água, 20 a 30gr levedura seca FR 1kg de Mixe, 100g d'oeuf (2), 400gr d'eau, 20 à 30g de levure sèche	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 03 0008	BRIDOR® CROISSANT FRANCÊS Croissant français	PT Mixe Completo - p/ fabrico de Croissant Francês de elevada qualidade FR Mélange complet pour la fabrication de croissant français	PT 1kg Mixe, 500gr água, 20gr levedura seca - 500g Margarina Folhado (folhagem) FR 1kg Mixe, 500gr d'eau, 20gr de levure sèche - 500g de Margarine Puffed (feuillage)	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs

É de ficar com
água na boca
C'est pour garder l'eau
à la bouche





Facile, rapide et toujours
savoureux
Facil, rápido
e sempre saboroso

CREMFIL® CREMYGEL® E GELYGEL®

PT CREMFIL®, CREMYGEL® e GELYGEL® são gamas completas de produtos que dão resposta à originalidade das suas elaborações

FR CREMFIL®, CREMYGEL® e GELYGEL® são gamas completas de produtos que dão resposta á originalidade das suas elaborações



CATEGORIA

MIXES DE PASTELARIA MÉLANGES DE PÂTISSERIE



ATRIBUTOS Atributs

PT Sabores, cores e texturas excepcionais.
Elevada segurança alimentar e no processo produtivo.
Elevada conveniência, fácil e rápida preparação.

FR Saveurs, couleurs et textures exceptionnelles.
Sécurité alimentaire et dans le procès productif élevée.
Commodité élevée, préparation facile et rapide.

Risultati
di Successo

CREMFIL®
CHANTY
COD: 20 04 0004



GAMA

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO

REPLISSAGE, COUVERTURE ET DÉCORATION

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
23 01 1008	DECORPASTA® AMERICANA BRANCA Pâtes américaines blanches	PT Pasta branca para moldagem e cobertura FR Pâte blanche pour moulage et revêtement	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6 Kgs
20 04 0001	CREMFIL® SUPER	PT Creme Pasteleiro (frio / forno) textura cremosa FR Crème pâtissière (froide / au four) texture crémeuse	PT 1kg mixe, 1kg de açúcar, 3 litros água FR 1 kg de mélange, 1 kg de sucre, 3 litres d'eau	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 04 0004	CREMFIL® CHANTY	PT Chantilly em Pó Mix para elaboração de creme Chantilly FR Mélanger la poudre pour Chantilly	PT 650g mixe, 1 litro água ou leite frio FR 650 g de mélange, 1 litre d'eau ou de lait froid	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 04 0005	CREMFIL® CHOCOLATE Chocolat	PT Mixe p/ elaboração de creme/mousse de choc. p/ recheio e sobremesa FR Mixe pour préparation de crème au chocolat/mousse pour garniture et dessert	PT 1kg mixe, 1 litro água ou leite frio FR 1 kg de mélange, 1 litre d'eau ou de lait froid	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
20 04 0003	CREMFIL® MOUSSELINE	PT Mixe p/ elaboração de creme/mousseline p/ recheio e cobertura FR Mixe pour la préparation de crème/mousseline pour le remplissage et le recouvrement	PT 700g mixe, 1 litro água FR 700g de mélange, 1 litre d'eau	Saco Papel Sac Papier 10 Kgs
22 01 0007	CREMFIL® D'OVO D'oeuf	PT Creme D'Ovo p/ aplicação direta a frio em recheio e cobertura FR Crème D'oeuf pour application directe en remplissage et revêtement à froid	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6 Kgs
22 01 0015	CREMFIL® FIOS D'OVOS Œufs Fils	PT Fios D'Ovos p/ aplicação em decoração (aproximadamente 3,3kg escorridos) FR Œufs Fils pour application de décoration (environ 3,3 kg égouttés)	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6 Kgs
26 01 0001	BIAGIO® FROSTING BAUNILHA Glaçage Vanille	PT Creme para barrar de base gorda com sabor a baunilha FR Glaçage à la vanille pour se répandre	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 5,5 Lts
26 01 0002	BIAGIO® FROSTING CHOCOLATE Glaçage Chocolat	PT Creme de chocolate para barrar de base gorda FR Glaçage à la chocolat pour se répandre	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 5,5 Lts



CATEGORIA

MIXES DE PASTELARIA

MÉLANGES DE PÂTISSERIE

Crèmes e recheios
prontos a usar

Crèmes et fourrages prêts
à l'emploi



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
22 01 0018	CREMYGEL® BRANCO Blanc	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor baunilha FR Crème à farce et couverture à la vanille	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 01 0011	CREMYGEL® MORANGO Fraise	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor morango FR Crème à farce et couverture à la fraise	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 01 0009	CREMYGEL® MARACUJÁ Fruit de la passion	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor maracujá FR Crème à farce et couverture à la fruit de la passion	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 01 0016	CREMYGEL® LARANJA Orange	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor laranja FR Crème à farce et couverture à la orange	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 01 0017	CREMYGEL® CHOCOLATE Chocolat	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor chocolate FR Crème à farce et couverture à la Chocolat	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0002	GELYGEL® QUENTE NEUTRO Neutre chaud	PT Gel quente p/ aplicação em decoração e pintura após aquecer FR Gel chaud pour application en décoration et peinture après chauffage	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0006	GELYGEL® FRIO NEUTRO Froid neutre	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0007	GELYGEL® ESPELHO CARAMELO Miroir Caramel	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0008	GELYGEL® ESPELHO CHOCOLATE Miroir Chocolat	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0009	GELYGEL® ESPELHO FRUTOS SILVESTRES Miroir Fruits Sauvages	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinturee	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0010	GELYGEL® ESPELHO PASTILHA AZUL Miroir Tablette bleue	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0011	GELYGEL® ESPELHO MORANGO ROSA Miroir Fraise Rose	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts



**CREMYGEL®
CHOCOLATE
COD: 22 01 0017**



CATEGORIA

MIXES DE PASTELARIA

MÉLANGES DE PÂTISSERIE

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
22 02 0012	GELYGEL® ESPELHO MORANGO Miroir Fraise	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0013	GELYGEL® ESPELHO LARANJA Miroir Orange	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0014	GELYGEL® ESPELHO ANANÁS Miroir Ananas	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
22 02 0015	GELYGEL® ESPELHO TUTTI FRUTTI Miroir Tutti Frutti	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura FR Gel pour application directe à froid en décoration et peinture	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 6,5 Lts
21 02 0002	COVERCHOC® BARRA NEGRA Barre Noire	PT Barra — Sucedâneo de Chocolate Negro FR Barre - Substituts de Chocolat Noir	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Caixa Boîte 4 x 5 Kgs 20 Kgs
21 02 0001	COVERCHOC® PASTILHA NEGRA Tablette noire	PT Pastilha - Sucedâneo Chocolate Negro FR Pastille - Substitut au Chocolat Noir	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Caixa Boîte 10 Kgs
21 05 0001	DECORCHOC® VERMICELLI NEGRO Vermicelli noire	PT Vermicelli — Granulado de Sucedâneo de Chocolate Negro FR Vermicelli - Extrait de saccharose au chocolat noir	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Caixa Boîte 5 Kgs
21 03 0002	COVERCHOC® GANACHE BRANCA Ganache Blanche	PT Ganache cobertura — Creme de Chocolate Branco , Thermo-reversível FR Couverture de ganache - Crème au chocolat blanc, thermo-réversible	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 5 Lts
21 03 0001	COVERCHOC® GANACHE NEGRA Ganache Noire	PT Ganache cobertura — Creme de Chocolate negro, Thermo-reversível FR Couverture de ganache - Crème au chocolat noir, thermo-réversible	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 5 Lts
21 04 0002	COVERCHOC® CREME CHOCOLATE FORNO Crème au chocolat four	PT Creme Chocolate — Creme de chocolate para recheio e cobertura (estável Forno) FR Crème au chocolat - Crème au chocolat pour le remplissage et le revêtement (four stable)	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 13 Lts
21 03 0003	COVERCHOC® CREME BRIGADEIRO Crème Brigadeiro	PT Creme Brigadeiro — Creme de leite & chocolate para recheio e cobertura FR Crème Brigadeiro - Crème de lait et de chocolat à garnir et à recouvrir	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 5 Lts
21 06 0001	MILKCREM® DOCE LEITE TOFFE Crème lait au caramel	PT Creme de leite Toffe para recheio e cobertura FR Crème de lait au caramel pour remplir et couvrir	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	Balde Seau 5 Lts

Biagio Product Range B2B



BIAGIO – Industria SA

Cacuaco – Luanda ANGOLA

00244 948 513 582

geral@biagio-industria.com

**A BIAGIO® não fabrica
para outras marcas**

*BIAGIO® ne fabrique pas
pour autres marques*

www.biagio-industria.com