



Risultati di Successo

FOOD SERVICE

PADARIA BOULANGERIE

PASTELARIA PÂTISSERIE

CHOCOLATE CHOCOLAT

SOBREMESAS DESSERTS

BEBIDAS BOISSONS

BI'NATURAL

SERVIÇO SERVICE

CULINÁRIA CUISINE

CATÁLOGO CATALOGUE
FOOD SERVICE 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*





Risultati di Successo

ATUALMENTE A BIAGIO PRODUZ NAS SUAS QUATRO INDÚSTRIAS SEDIADAS EM ANGOLA, MOÇAMBIQUE, REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DO CONGO E PORTUGAL PARA VÁRIOS PAÍSES AFRICANOS E EUROPEUS.

ACTUELLEMENT, BIAGIO PRODUIT DANS SES QUATRE INDUSTRIES BASÉES EN ANGOLA, AU MOZAMBIQUE, AU RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO 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.



PORTUGAL





Preparação
Préparation



Culinária
Cuisine

Serviço
Service



Confeção
Confection

PADARIA BOULANGERIE

8

PASTELARIA PÂTISSERIE

14

CHOCOLATE CHOCOLAT

34

SOBREMESAS DESSERTS

40

BEBIDAS BOISSONS

44

BI'NATURAL

48

SERVIÇO SERVICE

52

CULINÁRIA CUISINE

56



Pudauria

Boulangerie

MIXES DE PÃO

MÉLANGES DE BOULANGERIE

10

MIXES COMPLETOS DE PÃO MÉLANGES COMPLETS POUR PAIN

11

SEMENTES GRAINES

12

FARINHAS ESPECIAIS FARINES SPÉCIALES

13

GAMA GAMME

MIXES COMPLETOS DE PÃO

MÉLANGES COMPLETS DE PAIN



OPTIPAN®

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.

OPTIPAN® représente un concept fort d'innovation dans la tradition ». Développé pour répondre aux nouveaux profils de consommation, il allie les bonnes caractéristiques de texture et de goût des produits avec une forte tradition.

Le développement de cette gamme a été fortement orienté vers la fourniture de préparations sûres, tolérantes et rapides pour les professionnels. L'utilisation de technologies de pointe nous permet d'offrir une fraîcheur supplémentaire au produit final.

ATRIBUTOS Caractéristiques

- ✓ Excelente sabor respeitando as migas tradicionais.
Excellente saveur tout en respectant les miettes traditionnelles.
- ✓ Boa estabilidade e tolerância do processo produtivo.
Bonne stabilité et tolérance du processus de production.
- ✓ Fácil e rápida preparação.
Préparation facile et rapide.
- ✓ Produto final com excelente durabilidade.
Produit final avec une excellente durabilité.

MIXES COMPLETOS MÉLANGES COMPLETS POUR PAIN

- ✓ Fiabilidade de pesagem
Fiabilité de pesée
- ✓ Conveniência no processo de compra
Convivialité dans le processus d'achat
- ✓ Conveniência no processo de fabrico
Convivialité dans le processus de fabrication

LONG SHELF LIFE (LSL)

- ✓ Frescura do início ao fim (20-60 dias)
Fraîcheur du début à la fin (20-60 jours)
- ✓ Fiabilidade de pesagem
Fiabilité de pesée

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	
132 02 0036	OPTIPAN® BREAD D'CORN	PT Mix Completo p/ fabrico de pão Cereais FR Mix Complete pour la fabrication du pain Céréales	PT 1kg Mix, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 0033	OPTIPAN® EXTRA FIBRA + SAÚDE Extra fibre	PT Mix Completo p/ fabrico de pão extra fibras, (baixo em hidratos de carbono). FR Mix Complete pour la fabrication de pain à fibres supplémentaires (faible en glucides).	PT 1kg Mix, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 0006	OPTIPAN® MILHO AMARELO Mais Jaune	PT Mix Completo p/ fabrico broa milho amarela. FR Mix Complete pour la production de maïs jaune.	PT 1kg Mix, 600gr água, 15gr levedura seca FR 1kg Mix, 600gr d'eau, 15gr de levure sèche	10 Kg
131 02 0039	OPTIPAN® ÔMEGA 3 Oméga 3	PT Mix 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 Mix, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 4005	OPTIPAN® FORMA 100% Loaf Bread	PT Mix p/ fabrico de pão de forma FR Mélange pour pain de mie	PT 1kg Mix, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 4001	OPTIPAN® FORMA INTEGRAL 100% Whole Grain Loaf Bread	PT Mix p/ fabrico de pão de fibras integral FR Mélange pour pain complet aux fibres	PT 1kg Mix, 550gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 550gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 4002	OPTIPAN® BAVIERA 100% Bavaria	PT Mix p/ fabrico de pão centeio baviera FR Mélange pour pain de seigle bavarois	PT 1kg Mix, 600gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 600gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 4016	OPTIPAN® RÚSTICO 100% Rustic Bread	PT Mix p/ fabrico de pão rústico FR Mélange pour pain rustique	PT 1kg Mix, 650gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 650gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg
131 02 4017	OPTIPAN® MULTICEREAIS 100% Muticereals	PT Mix p/ fabrico de pão escuro de cereais FR Mélange pour pain sombre aux céréales	PT 1kg Mix, 600gr água, 10gr levedura seca FR 1kg Mix, 600gr d'eau, 10gr de levure sèche	10 Kg



OPTIPAN®
SEMENTES
COD: 131 02 0008



GAMA GAMME

SEMENTES

GRAINES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 KG
131 02 0032	OPTIPAN® SEMENTES SÊSAMO Graines de Sésame	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	10 Kg
131 02 0025	OPTIPAN® SEMENTES CLARAS Graines Claires	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	10 Kg
131 02 0014	OPTIPAN® PAINÇO Millet	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	5 Kg
131 02 0008	OPTIPAN® SEMENTES Graines	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	5 Kg
131 02 0038	OPTIPAN® COBERTURA EXTRA FIBRAS + SAÚDE Couverture Extra Fibre	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	5 Kg



OPTIPAN®
SEMENTES SÊSAMO
COD: 131 02 0032

CATEGORIA CATÉGORIE
MIXES DE PÃO
MÉLANGES DE BOULANGERIE

GAMA GAMME

FARINHAS ESPECIAIS

FARINES SPÉCIALES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 KG
129 01 0001	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL BOLOS Farine spéciale pour gâteaux	PT Farinha especial com 7% de fermento para bolo FR Farine spéciale avec 7% de levure pour gâteau	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg
129 01 0002	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL PIZZA Farine spéciale pour pizza	PT Farinha especial para pizza FR Farine spéciale pour pizza	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg
129 01 0003	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL BRIOCHE Farine spéciale pour brioche	PT Farinha especial com melhorante para brioche FR Farine spéciale avec améliorant pour brioche	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg
129 01 0004	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL PÃO Farine spéciale pour pain	PT Farinha especial com melhorante para pão FR Farine spéciale avec améliorant pour pain	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg
129 01 0005	BIAGIO® FARINHA TRIGO INTEGRAL Farine de blé complet	PT Farinha de trigo integral FR Farine de blé complet	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg
129 01 0006	BIAGIO® FARINHA TRIGO COM ALFARROBA Farine de blé à la caroube	PT Farinha de trigo com alfarroba FR Farine de blé à la caroube	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg
129 01 0007	BIAGIO® FARINHA AVEIA Farine de avoine	PT Farinha de aveia FR Farine de avoine	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	12 x 800 g 9,6 Kg
129 01 0008	BIAGIO® FARINHA ARROZ Farine de riz	PT Farinha de arroz FR Farine de riz	PT De acordo com a receita Sugestão de aplicação na embalagem FR Selon la recette Suggestion d'utilisation sur l'emballage	2 x 1 Kg 12 Kg





Pastelaria

Pâtisserie

MIXES DE PASTELARIA

MÉLANGES DE PÂTISSERIE

BATIDOS SEM GORDURA FOUETTÉS SANS GRAISSE

BATIDOS COM GORDURA FOUETTÉS AVEC GRAISSE

MASSAS LÊVEDAS PÂTES LEVÉES

COADJUVANTES ADJUVANTS

INGREDIENTES INGRÉDIENTS

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO

GARNITURE, GLAÇAGE ET DÉCORATION

BASES DE FRUTA BI'FRUTA BASES DE FRUITS

CRÊMES CRÊMES

GÉIS GELS

CORANTES TEINTURES

AÇÚCARES SUCRES

TOPPINGS SECOS GARNITURES SÈCHES

TOPPINGS HIDRATADOS GARNITURES HYDRATÉS

CART' DESIGN

ACCESSOIRES POUR PÂTISSERIE ET DESSERTS

16

16

18

20

21

22

23

23

24

26

27

29

30

31

32

GAMA GAMME

BATIDOS SEM GORDURA

FOUETTÉS SANS GRAISSE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 KG
170 03 9001	BIAGIO® BISCUIT PÃO DE LÓ <i>Miche de pain</i>	PT Preparado em pó para elaboração de Bolo (Pão de Ló) FR Préparé en poudre pour la préparation du gâteau	PT 0,5kg Mix, 300g ovos (6), 100g água FR 0,5 kg de mélange, 300 g d'œufs (6), 100 g d'eau	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg
170 03 9002	BIAGIO® BISCUIT CHOCOLATE PÃO DE LÓ <i>Pain au chocolat</i>	PT Preparado em pó para elaboração de Bolo (Pão de Ló) FR Préparé en poudre pour la préparation du gâteau	PT 0,5kg Mix, 300g ovos (6), 100g água FR 0,5 kg de mélange, 300 g d'œufs (6), 100 g d'eau	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg
120 01 6001	VELUDIN® BISCUIT	PT Mix p/ entremeios tortas e pão de ló FR Mix pour tartes et miches de pain	PT 1kg Mix, 600gr ovos (12), 200gr água FR 1kg Mix, 600gr d'œufs (12), 200gr d'eau	4 Kg
120 01 6003	VELUDIN® CHOCOBISCUIT	PT Mix p/ entremeios tortas e pão de ló de chocolate FR Mélange de tartes et pains au chocolat	PT 1kg Mix, 600gr ovos (12), 200gr água FR 1kg Mix, 600gr d'œufs (12), 200gr d'eau	4 Kg

VELUDIN®

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.

VELUDIN® est une gamme de préparations sans graisse qui répond à différents besoins.

Le développement de cette gamme a été orienté vers la restitution des saveurs et des textures inimitables d'un produit final très traditionnel.
Dans cette gamme, vous trouverez d'excellentes solutions pour la fabrication de tartes, de miettes et de gâteaux.

ATRIBUTOS Caractéristiques

- ✓ Sabor inconfundível do produto final remetendo os sabores mais tradicionais.
Saveur particulière et caractéristique du produit final en visant les saveurs les plus traditionnelles.
- ✓ Excelente tolerância em diferentes processos produtivos.
Excellente tolérance dans différents processus de production.
- ✓ Elevada longevidade do produto após cozido.
Longévité élevée du produit après cuisson.
- ✓ Diferentes migas que respondem à verdadeira origem das diferentes massas.
Différentes miettes qui répondent à la véritable origine des différentes pâtes.

**VELUDIN®
BISCUIT
COD: 120 01 6001**



GAMA GAMME

BATIDOS COM GORDURA

FOUETTÉS AVEC GRAISSE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
120 02 6001	CAKEDOR® NEUTRO Neutre	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6002	CAKEDOR® CHOCOLATE Chocolat	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake chocolate FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6004	CAKEDOR® CENOURA Carotte	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6005	CAKEDOR® ANANÁS Ananas	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6006	CAKEDOR® LARANJA Orange	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6020	CAKEDOR® RED VELVET Velours Rouge	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6021	CAKEDOR® COCO Noix de Coco	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 6022	CAKEDOR® IOGURTE Yaourt	PT Mix Completo para fabrico de massas cake FR Mix Complete pour la fabrication de gâteaux	PT 1kg Mix, 350gr Ovos (7), 225gr Água/Leite, 300gr Óleo FR 1kg Mix, 350gr d'œufs (7), 225gr eau / lait, 300gr d'huile	4 Kg
120 02 9013	BIAGIO® FROLLA Frolla	PT Preparado para fabrico de massa frolla (bolo seco) FR Préparé pour la fabrication de pâte roulée (gâteau sec)	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	10 Kg
120 02 9011	BIAGIO® QUEQUE & BOLO DE ARROZ Cupcake & Gâteau de riz	PT Preparado para fabrico de queques e bolos de arroz FR Préparé pour la fabrication de muffins et des gâteaux de riz	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	10 Kg

CAKEDOR®

CAKEDOR® é a gama 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.

CAKEDOR® est 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 Caractéristiques

- ✓ Sabor inconfundível do produto final remetendo os sabores mais tradicionais.
Saveur particulière et caractéristique du produit final en visant les saveurs les plus traditionnelles.
- ✓ Excelente tolerância em diferentes processos produtivos.
Excellente tolérance dans différents procédés productifs.
- ✓ Elevada longevidade do produto após cozido.
Longévité élevée du produit après cuisson.



GAMA GAMME

MASSAS LÊVEDAS

PÂTES LEVÉES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	
120 03 6001	BIAGIO® MELHORANTE BRIOCHE 5% Améliorant Brioche 5%	PT Melhorante para fabrico de todo o tipo de brioche FR Améliorant pour tout fabriquer le genre de brioche	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	4 Kg
120 03 6003	BIAGIO® MASSA BRIOCHE TOTAL Pâte Brioche totale	PT Preparado para fabrico de brioche FR Préparé pour la fabrication de brioche	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	4 Kg
120 03 9006	BIAGIO® MASSA BOLA BERLIM Pâte à Berliner	PT Preparado para fabrico de bola de berlím FR Préparé pour la fabrication de berliner	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg

Brioche sempre
fofos e saborosos

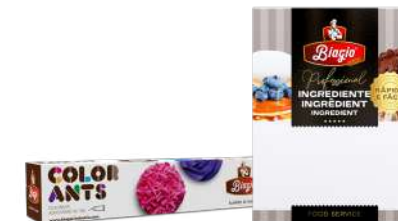
Brioche toujours
mignon et savoureux



GAMA GAMME

COADJUVANTES

ADJUVANTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	
123 02 6007	BIAGIO® CMC	PT Espessante — CMC alimentar FR Épaississant — Aliments CMC	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	16 x 0,2 Kg 3,2 Kg
123 02 6008	BIAGIO® GLUCOSE	PT Glucose alimentar FR Glucose alimentaire	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
127 01 5001	BIAGIO® HUMECTANTE GLICERINA Hydratant à la glycérine	PT Humectante de base glicerina para humedecer pastas e massas FR Hydratant à base de glycérine pour humidifier les pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	0,16 Kg
125 01 6001	MAIZ® AMIDO MILHO Fécule de Maïs	PT Espessante para recheios e cremes Melhora a textura de massas e bolos FR Épaississant pour les garnitures et les crèmes Améliore la texture des pâtes et des gâteaux	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	4 Kg
123 02 6006	MIX® RENDAS DECORATIVAS Dentelles Décoratives	PT Para decorar bolos e sobremesas FR Pour décorer les gâteaux et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	10 x 300 g 3 Kg

Rendas delicadas
Des dentelles délicates





GAMA GAMME

INGREDIENTES

INGRÉDIENTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
123 03 6001 170 04 9002	BIAGIO® CHOCOLATE EM PÓ <i>Chocolat en poudre</i>	PT Chocolate em pó para aplicação em pastelaria e sobremesa FR <i>Chocolat en poudre pour pâtisserie et desserts</i>	PT De acordo com a receita FR <i>Selon la recette</i>	4 Kg 10 Kg
120 06 6001 170 04 9005	BIAGIO® FERMENTO EM PÓ <i>Levure en poudre</i>	PT Fermento em pó para bolos FR <i>Levure en poudre pour gâteau</i>	PT De acordo com a receita FR <i>Selon la recette</i>	4 Kg 10 Kg
123 02 3001	EVEREST® AÇÚCAR PÓ <i>Sucre en poudre</i>	PT Açúcar em pó para polvilhar e aplicar em massas FR <i>Sucre en poudre à saupoudrer et à appliquer dans les pâtes</i>	PT De acordo com a receita FR <i>Selon la recette</i>	5 Kg
125 01 6002	EVEREST® CACAU EM PÓ <i>Cacao en poudre</i>	PT Cacau em pó para aplicação em pastelaria e sobremesa FR <i>Cacao en poudre pour pâtisserie et desserts</i>	PT De acordo com a receita FR <i>Selon la recette</i>	2,5 Kg

GAMA GAMME

BASES DE FRUTA BI'FRUTA

BASES DE FRUITS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
140 30 6001	CAPRICCIO® BI'FRUTA ANANÁS <i>Ananas</i>	PT Preparado de fruta com pedaços FR <i>Préparation de fruits avec morceaux</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	8 x 1 Kg 8 Kg
140 30 6002	CAPRICCIO® BI'FRUTA FRUTOS SILVESTRES <i>Fruits sauvages</i>	PT Preparado de fruta com pedaços FR <i>Préparation de fruits avec morceaux</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	8 x 1 Kg 8 Kg
140 30 6003	CAPRICCIO® BI'FRUTA MANGA <i>Mangue</i>	PT Preparado de fruta com pedaços FR <i>Préparation de fruits avec morceaux</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	8 x 1 Kg 8 Kg
140 30 6004	CAPRICCIO® BI'FRUTA PAPAIA <i>Papaye</i>	PT Preparado de fruta com pedaços FR <i>Préparation de fruits avec morceaux</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	8 x 1 Kg 8 Kg
140 30 6005	CAPRICCIO® BI'FRUTA MORANGO <i>Fraise</i>	PT Preparado de fruta com pedaços FR <i>Préparation de fruits avec morceaux</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	8 x 1 Kg 8 Kg





GAMA GAMME

CREMES

CRÈMES

CATEGORIA CATÉGORIE
RECHEIO, COBERTURA
E DECORAÇÃO
GARNITURE, GLAÇAGE ET DÉCORATION



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
170 04 9003	BIAGIO® CHANTILLY <i>Crème fouettée</i>	PT Preparado em pó para elaboração de creme chantilly FR Préparé en poudre pour la préparation de crème fouettée	PT 500g mix, 800g água/leite fresco FR 500g de mélange, 800g d'eau/lait frais	10 x (2x 0,5 Kg) 10 Kg
120 04 9005	BIAGIO® CHOCO CHANTILLY <i>Crème fouettée</i>	PT Preparado em pó para elaboração de creme chantilly FR Préparé en poudre pour la préparation de crème fouettée	PT 500g mix, 800g água/leite fresco FR 500g de mélange, 800g d'eau/lait frais	10 x (2x 0,5 Kg) 10 Kg
120 04 9001	CREMFIL® CRÈME PASTELEIRO <i>Crème pâtissière</i>	PT Creme Pasteleiro Completo (frio/forno) textura cremosa FR Crème Complète Pâtisserie (froide/four) texture crèmeuse	PT 1kg mix, 1,5 litros de água fria FR 1 kg de mélange, 1,5 litres d'eau froide	10 x (2x 0,5 Kg) 10 Kg
120 04 6001	CREMFIL® SUPER	PT Creme Pasteleiro (frio/forno) textura cremosa FR Crème pâtissière (froide/au four) texture crèmeuse	PT 1kg mix, 1kg de açúcar, 3 litros água FR 1 kg de mélange, 1 kg de sucre, 3 litres d'eau	4 Kg
120 04 6004	CREMFIL® CHANTY	PT Chantilly em Pó Mix para elaboração de creme Chantilly FR Mélanger la poudre pour Chantilly	PT 650g mix, 1 litro água ou leite frio FR 650 g de mélange, 1 litre d'eau ou de lait froid	4 Kg
120 04 6005	CREMFIL® CHOCOLATE <i>Chocolat</i>	PT Mix p/ elaboração de creme/mousse de chocolate p/ recheio e sobremesa FR Mix pour préparation de crème au chocolat/mousse pour garniture et dessert	PT 1kg mix, 1 litro água ou leite frio FR 1 kg de mélange, 1 litre d'eau ou de lait froid	4 Kg
122 01 1007	CREMFIL® D'OVO <i>D'oeuf</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg



CATEGORIA CATÉGORIE
RECHEIO, COBERTURA
E DECORAÇÃO
GARNITURE, GLAÇAGE ET DÉCORATION

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
126 01 0001 126 01 1001	BIAGIO® FROSTING BAUNILHA <i>Glaçage Vanille</i>	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	5,5 Lt 8 Lt
126 01 0002 126 01 1002	BIAGIO® FROSTING CHOCOLATE <i>Glaçage Chocolat</i>	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	5,5 Lt 8 Lt
121 06 1001	MILKCREM® DOCE LEITE TOFFE <i>Crème lait au caramel</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kg
121 03 1003	COVERCHOC® CRÈME BRIGADEIRO <i>Crème lait au caramel</i>	PT Creme de leite e chocolate para recheio e cobertura FR Crème de lait et chocolat pour remplir et couvrir	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	8 x 1 Kg 8 Kg
122 01 1018	CREMYGEL® BRANCO <i>Blanc</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 01 1008	CREMYGEL® MORANGO <i>Fraise</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 01 1009	CREMYGEL® MARACUJÁ <i>Fruit de la passion</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 01 1016	CREMYGEL® LARANJA <i>Orange</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 01 1017	CREMYGEL® CHOCOLATE <i>Chocolat</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg



**BIAGIO®
FROSTING CHOCOLATE
COD: 126 01 1002**



CATEGORIA CATÉGORIE

RECHEIO, COBERTURA
E DECORAÇÃO

GARNITURE, GLAÇAGE ET DÉCORATION

GAMA GAMME

GÉIS

GELS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	
122 02 1006	GELYGEL® FRIO NEUTRO <i>Froid neutre</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 02 1007	GELYGEL® ESPELHO CARAMELO <i>Miroir Caramel</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 02 1008	GELYGEL® ESPELHO CHOCOLATE <i>Miroir Chocolat</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg
122 02 1012	GELYGEL® ESPELHO MORANGO <i>Miroir Fraise</i>	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	8 x 1,2 Kg 9,6 Kg

Adicione um toque
de elegância
às suas criações

Ajoutez une touche
d'élégance à vos
créations



GAMA GAMME

CORANTES

TEINTURES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	
127 01 5001	BIAGIO® CORANTE GEL AMARELO <i>Colorant Gel Jaune</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5002	BIAGIO® CORANTE GEL AZUL <i>Colorant Gel Bleu</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5003	BIAGIO® CORANTE GEL VERDE <i>Colorant Gel Vert</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5004	BIAGIO® CORANTE GEL PRETO <i>Colorant Gel Noir</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5005	BIAGIO® CORANTE GEL ROSA <i>Colorant Gel Rose</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5007	BIAGIO® CORANTE GEL ROXO <i>Colorant Gel Violet</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5006	BIAGIO® CORANTE GEL LARANJA <i>Colorant Gel Orange</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5009	BIAGIO® CORANTE GEL VERMELHO <i>Colorant Gel Rouge</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg
127 01 5010	BIAGIO® CORANTE GEL BRANCO <i>Colorant Gel Blanc</i>	PT Corante em gel para aplicação alimentar FR Gel colorant pour application alimentaire	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,17 Kg

Dicas Biagio



BIAGIO®
PASTA AÇÚCAR
AMARELA
COD: 123 01 0022

PASTA DE AÇÚCAR

DICA 1

UM BOLO LISO É MEIO CAMINHO ANDADO.

Para um resultado perfeito aplique uma ganache no bolo antes da pasta de açúcar. Desta forma conseguirá uma base lisa e dura para trabalhar.

DICA 2

O CALOR É O INIMIGO.

A pasta de açúcar quando exposta a altas temperaturas fica mole dificultando a sua aplicação. Para evitar este problema coloque a pasta devidamente embalada no frigorífico uma hora antes de a trabalhar.

DICA 3

DIVIDIR. AMASSAR. JUNTAR.

Para amassar a pasta mais facilmente divida-a em porções pequenas. Mantenha as porções que não está a amassar fechadas em película aderente para não secarem. Quando todas as porções de pasta estiverem devidamente amassadas, junte tudo numa só porção pronta a esticar.

DICA 4

E A SUAVIDADE?

Aplique BIAGIO® HUMECTANTE GLICERINA para uma pasta de açúcar mais elástica e suave. Vai ver como fica mais bonita.

DICA 5

SE COLA, DESCOLA.

Para que a pasta de açúcar não cole na bancada enquanto está a ser amassada, polvilhe EVEREST® AÇÚCAR PÓ. Não exagerar, vá polvilhando à medida que for necessário.

GAMA GAMME

AÇÚCARES

SUCRES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 KG
123 01 0020	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR BRANCA <i>Pâte de sucre blanche</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0021	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR VERMELHA <i>Pâte de sucre rouge</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0022	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR AMARELA <i>Pâte de sucre jaune</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0023	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR AZUL <i>Pâte de sucre bleu</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0024	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR VERDE <i>Pâte de sucre vert</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0025	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR PRETO <i>Pâte de sucre noir</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0026	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR ROSA <i>Pâte de sucre rose</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0027	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR LARANJA <i>Pâte de sucre orange</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0028	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR ROXO <i>Pâte de sucre violet</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0029	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR CASTANHO <i>Pâte de sucre marron</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg
123 01 0031	BIAGIO® PASTA AÇÚCAR BEGE <i>Pâte de sucre beige</i>	PT Pasta de açúcar FR <i>Pâte de sucre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 0,6 Kg 9,6 Kg



GAMA GAMME

TOPPINGS SECOS

GARNITURES SÈCHES

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
123 04 1001	ESTRELAS MULTICORES AÇÚCAR <i>Sucre étoiles multicolores</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1002	CORAÇÕES MULTICORES AÇÚCAR <i>Cœurs sucre multicolores</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1003	VERMICELLI BRANCO AÇÚCAR <i>Vermicelle Sucre Blanc</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1004	VERMICELLI AMARELO AÇÚCAR <i>Vermicelle Sucre Jaune</i>	PT Pasta de açúcar FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1005	VERMICELLI AZUL AÇÚCAR <i>Vermicelle Sucre Bleu</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1006	VERMICELLI VERDE AÇÚCAR <i>Vermicelle Sucre Vert</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1007	VERMICELLI ROSA AÇÚCAR <i>Vermicelle Sucre Rose</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg
123 04 1008	MISSANGAS MULTICORES AÇÚCAR <i>Perles Multicolores Sucre</i>	PT Para decoração FR Pour la décoration	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	16 x 0,35 Kg 5,6 Kg

CATEGORIA CATÉGORIE

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO

GARNITURE, GLAÇAGE ET DÉCORATION

GAMA GAMME

TOPPINGS HIDRATADOS

GARNITURES HYDRATÉS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
122 05 2001	BIAGIO® TOPPING CARAMELO <i>Garniture de caramel</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2006	BIAGIO® TOPPING CHOCOLATE <i>Garniture de chocolat</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2007	BIAGIO® TOPPING FRUTOS SILVESTRES <i>Garniture de fruits sauvages</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2008	BIAGIO® TOPPING PASTILHA AZUL <i>Garniture de tablette bleue</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2009	BIAGIO® TOPPING BANANA <i>Garniture de banane</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2010	BIAGIO® TOPPING MORANGO <i>Garniture de fraise</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2011	BIAGIO® TOPPING LARANJA <i>Garniture de orange</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2012	BIAGIO® TOPPING ANANÁS <i>Garniture de ananas</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2013	BIAGIO® TOPPING TUTTI FRUTTI <i>Garniture de tutti frutti</i>	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	6 x 0,5 Kg 3 Kgs



Toppings de vários sabores
para complementar as
suas sobremesas

Garnitures de différentes saveurs
pour accompagner vos desserts



GAMA GAMME

CART' DESIGN

ACCESSOIRES POUR PÂTISSERIE ET DESSERTS

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
150 01 0027	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 8,5 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 8,5 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 8,5 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	0,5 Kg
150 01 0026	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 14 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 14 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 14 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	1,4 Kg
150 01 0013	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 20 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 20 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 20 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 un 2,7 Kg
150 01 0015	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 24 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 24 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 24 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 un 4 Kg
150 01 0017	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 26 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 26 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 26 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	25 un 4 Kg
151 01 0025	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 28 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 28 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 28 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	25 un 5 Kg
150 01 0001	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 30 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 30 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 30 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	25 un 5 Kg
150 01 0002	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 32 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 32 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 32 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	25 un 5,8 Kg
150 01 0007	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 34 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 34 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 34 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	20 un 5,8 Kg
150 01 0009	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 36 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 36 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 36 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	20 un 6 Kg
150 01 0011	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 38 CM <i>Base ronde dorée</i>	PT Base de bolo redonda dourada 38 cm FR Base ronde dorée pour gâteau 38 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	20 un 7,1 Kg

CATEGORIA CATÉGORIE
CART' DESIGN
ACCESSOIRES POUR PÂTISSERIE ET DESSERTS



CART'DESIGN®
BASE REDONDA
COD: 150 01 0002

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
150 01 0024	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 15X30 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo retangular dourada 15x30 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 15x30cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 un 3,6 Kg
150 01 0023	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 17X35 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo retangular dourada 17x35 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 17x35cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 un 4,6 Kg
150 01 0022	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 30X20 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo retangular dourada 30x20 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 30x20 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	20 un 2,9 Kg
150 01 0019	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 40X30 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo retangular dourada 40x30 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 40x30 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	20 un 7,1 Kg
150 01 0020	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 40X50 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo retangular dourada 40x50 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 40x50 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	10 un 5,3 Kg
150 01 0021	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 40X60 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo retangular dourada 40x60 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 40x60 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	10 un 8 Kg
150 01 0005	CART'DESIGN® BASE QUADRADA "OURO" 32X32 CM <i>Base rectangulaire dorée</i>	PT Base de bolo quadrada dourada 32x32 cm FR Base rectangulaire dorée pour gâteau 32x32 cm	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	25 un 6,8 Kg





Chocolaite

Chocolat

CHOCOLATE PARA CULINÁRIA

CHOCOLAT POUR USAGE CULINAIRE

TABLETES TABLETTES DE CHOCOLAT

BARRAS BARRES DE CHOCOLAT

SUCEDÂNEOS SUBSTITUTS DE CHOCOLAT

PEPITAS PÉPITES DE CHOCOLAT

GANACHE

CRÈMES CRÈMES AU CHOCOLAT

36

36

36

37

37

38

39



GAMA GAMME

TABLETES

TABLETTES DE CHOCOLAT



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
121 01 0051 121 01 7051	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE BRANCO 30% <i>Chocolat Blanc</i>	PT 30% cacau, fluidez 3/5 — 28-30% FR 30 % cacao, fluidité 3/5 — 28-30%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg
121 01 0052 121 01 7052	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE LEITE 34% <i>Chocolat Lait</i>	PT 34% cacau, fluidez 4/5 — 40-42% FR 34% cacao, fluidité 4/5 — 40-42%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg
121 01 0053 121 01 7053	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 55% <i>Chocolat Noir</i>	PT 55% cacau, fluidez 3/5 — 32-34% FR 55% cacao, fluidité 3/5 — 32-34%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg
121 01 0054 121 01 7054	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 60% <i>Chocolat Noir</i>	PT 60% cacau, fluidez 3/5 — 34-36% FR 60% cacao, fluidité 3/5 — 34-36%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg
121 01 0055 121 01 7055	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 72% <i>Chocolat Noir</i>	PT 72% cacau, fluidez 4/5 — 40-42% FR 72% cacao, fluidité 4/5 — 40-42%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg
121 01 0056 121 01 7056	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 85% <i>Chocolat Noir</i>	PT 85% cacau, fluidez 4/5 — 40-42% FR 85% cacao, fluidité 4/5 — 40-42%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg
121 01 0057 121 01 7057	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 99% <i>Chocolat Noir</i>	PT 99% cacau, fluidez 5/5 — 43-45% FR 99% cacao, fluidité 5/5 — 43-45%	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 Kg 6 Kg

GAMA RANGE

BARRAS

BARRES DE CHOCOLAT



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	 
121 01 0058	BIAGIO® BARRAS CHOCOLATE NEGRO 60% <i>Barres de Chocolat Noir</i>	PT 60% cacau, fluidez 3/5 — 28-30% FR 60 % cacao, fluidité 3/5 — 28-30 %	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	1 Kg

GAMA GAMME

SUCEDÂNEOS

SUBSTITUTS DE CHOCOLAT



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
121 02 0004	BIAGIO® TABLETE SUCEDÂNEO CHOCOLATE 16% <i>Tablette substitut de chocolat</i>	PT 16% cacau. Ideal para recheio de croissants. FR 16 % cacao. Idéal pour garnir les croissants.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	2 x 2,5 Kgs 5 Kgs
121 02 0005	BIAGIO® TABLETE SUCEDÂNEO CHOCOLATE 16% <i>Tablette substitut de chocolat</i>	PT 16% cacau. Ideal para recheio de croissants. FR 16 % cacao. Idéal pour garnir les croissants.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	4 x 1,17 Kgs 4,68 Kgs



GAMA GAMME

PEPITAS

PÉPITES DE CHOCOLAT



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
121 01 0069	BIAGIO® PEPITAS CHOCOLATE LEITE 34% <i>Chocolat Lait</i>	PT Chocolate puro de origem mínimo 34% de cacau FR Chocolat pur d'origine avec un minimum de 34 % de cacao	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	8 x 200 g 1,6 Kgs
121 01 0070	BIAGIO® PEPITAS CHOCOLATE NEGRO 60% <i>Chocolat Noir</i>	PT Chocolate puro de origem mínimo 60% de cacau FR Chocolat pur d'origine avec un minimum de 60 % de cacao	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	8 x 200 g 1,6 Kgs
121 01 0071	BIAGIO® PEPITAS CHOCOLATE NEGRO 72% <i>Chocolat Noir</i>	PT Chocolate puro de origem mínimo 72% de cacau FR Chocolat pur d'origine avec un minimum de 72 % de cacao	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	8 x 200 g 1,6 Kgs





GAMA GAMME

GANACHE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	
121 03 0004	BIAGIO® ORIGENS GANACHE DURA NEGRA <i>Ganache noire dure</i>	PT Ganache de chocolate puro para recheio e cobertura FR Ganache de chocolat pur pour garniture et glaçage	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs
121 03 0005	BIAGIO® ORIGENS GANACHE SOFT NEGRA <i>Ganache noire douce</i>	PT Ganache de chocolate puro para recheio e cobertura FR Ganache de chocolat pur pour garniture et glaçage	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs



Chocolate puro de origem Angolana
Chocolat pur d'origine angolaise



GAMA GAMME

CREMES

CRÈMES AU CHOCOLAT



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	
121 06 0002	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO <i>Crème Chocolat</i>	PT Creme de chocolate puro para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. FR Crème de chocolat pure pour garniture et glaçage. Résiste à la cuisson au four.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs
121 06 0003	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO AVELÃ <i>Crème Chocolat et Noisette</i>	PT Creme de chocolate puro com avelã para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. FR Crème de chocolat pure et noisette pour garniture et glaçage. Résiste à la cuisson au four.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs
121 06 0004	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO GINGUBA <i>Crème Chocolat et Arachide</i>	PT Creme de chocolate puro com ginguba para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. FR Crème de chocolat pure et arachide pour garniture et glaçage. Résiste à la cuisson au four.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs
121 06 0005	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO GINGUBA CROCANTE <i>Crème Chocolat et Arachide croquant</i>	PT Creme de chocolate puro com ginguba crocante para recheio e cobertura. FR Crème de chocolat pure et arachide croquant pour garniture et glaçage.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs
121 06 0006	BIAGIO® ORIGENS NOCCIOLATA BIANCA <i>Crème Chocolat Blanc et Noisette</i>	PT Creme de chocolate branco com avelã para recheio e cobertura. FR Crème de chocolat blanc et noisettes pour garniture et glaçage.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	5 Kgs



Sobremesas

Desserts

GELATINAS GÉLATINES

42

MOUSSES E CREMES MOUSSES ET CRÈMES

43





GAMA GAMME

GELATINAS

GÉLATINES

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
170 01 9001	BIAGIO® GELATINA SABOR MORANGO <i>Gélatine Arôme Fraise</i>	PT Preparado em pó para Gelatina saborizada FR Poudre préparée pour gélatine aromatisée	PT 1 saqueta mix(510g) para 3 litros de água FR 1 sachet mélangé (510g) pour 3 litres d'eau	10 x (2 x 0,51 Kg) 10,2 Kg
170 01 9002	BIAGIO® GELATINA SABOR ANANÁS <i>Gélatine Arôme Ananas</i>	PT Preparado em pó para Gelatina saborizada FR Poudre préparée pour gélatine aromatisée	PT 1 saqueta mix(510g) para 3 litros de água FR 1 sachet mélangé (510g) pour 3 litres d'eau	10 x (2 x 0,51 Kg) 10,2 Kg
170 01 9003	BIAGIO® GELATINA SABOR LARANJA <i>Gélatine Arôme Orange</i>	PT Preparado em pó para Gelatina saborizada FR Poudre préparée pour gélatine aromatisée	PT 1 saqueta mix(510g) para 3 litros de água FR 1 sachet mélangé (510g) pour 3 litres d'eau	10 x (2 x 0,51 Kg) 10,2 Kg
170 01 9004	BIAGIO® GELATINA SABOR MARACUJÁ <i>Gélatine Arôme Fruit de la passion</i>	PT Preparado em pó para Gelatina saborizada FR Poudre préparée pour gélatine aromatisée	PT 1 saqueta mix(510g) para 3 litros de água FR 1 sachet mélangé (510g) pour 3 litres d'eau	10 x (2 x 0,51 Kg) 10,2 Kg
170 01 9005	BIAGIO® GELATINA SABOR TUTTI FRUTTI <i>Gélatine Arôme Tutti Frutti</i>	PT Preparado em pó para Gelatina saborizada FR Poudre préparée pour gélatine aromatisée	PT 1 saqueta mix(510g) para 3 litros de água FR 1 sachet mélangé (510g) pour 3 litres d'eau	10 x (2 x 0,51 Kg) 10,2 Kg



CATEGORIA CATÉGORIE
SOBREMESAS
DESSERTS

GAMA GAMME

MOUSSES E CREMES

MOUSSES ET CRÈMES

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
170 05 9002	BIAGIO® MOUSSE DE CHOCOLATE <i>Mousse au chocolat</i>	PT Preparado em pó para Mousse de Chocolate FR Préparation de poudre de mousse au chocolat	PT 1 saqueta (500g) mix, 1,25 litros leite FR 1 sachet (500g) de mélange, 1,25 litres de lait	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg
170 05 9003	BIAGIO® MOUSSE DE MARACUJÁ <i>Fruit de la passion</i>	PT Preparado em pó para Mousse de Maracujá FR Préparation de poudre de mousse au fruit de la passion	PT 1 saqueta (500g) mix, 1,25 litros leite FR 1 sachet (500g) de mélange, 1,25 litres de lait	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg
170 05 9004	BIAGIO® MOUSSE DE COCO <i>Mousse au noix de coco</i>	PT Preparado em pó para Mousse de Coco FR Préparation de poudre de mousse au noix de coco	PT 1 saqueta (500g) mix, 1,25 litros leite FR 1 sachet (500g) de mélange, 1,25 litres de lait	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg
170 05 9006	BIAGIO® MOUSSE LIMA LIMÃO <i>Mousse au citron vert</i>	PT Preparado em pó para Mousse Lima Limão FR Préparation de poudre de mousse au citron vert	PT 1 saqueta (500g) mix, 1,25 litros leite FR 1 sachet (500g) de mélange, 1,25 litres de lait	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg
170 05 9001	BIAGIO® LEITE DE CREME <i>Crème brûlée</i>	PT Preparado em pó para Leite de Creme FR Préparation de poudre de crème brûlée	—	10 x (2 x 0,5 Kg) 10 Kg



Cremosa e irresistível
Crémeuse et irrésistible



A hand is pouring a red liquid from a glass pitcher into a tall glass filled with orange juice. The background is dark, and there are some fruits like an orange and a peach visible in the foreground.

Bebidas

Boissons

PREPARADOS DE BEBIDAS PRÉPARATIONS POUR BOISSONS



GAMA GAMME

PREPARADOS DE BEBIDAS

PRÉPARATIONS POUR BOISSONS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
160 01 1007	BI'DRINK BEBIDA INSTANTÂNEA SABOR LARANJA <i>Boisson instantanée au goût d'orange</i>	PT Bebida Instantânea em pó com sabor a laranja FR <i>Boisson instantanée en poudre au goût d'orange</i>	PT 1 saqueta para 5 Lt de água FR <i>1 sachet à 5 Lt d'eau</i>	6 x (10 x 100 g) 6 Kg
160 01 1008	BI'DRINK BEBIDA INSTANTÂNEA SABOR ANANÁS <i>Boisson instantanée au goût d'ananas</i>	PT Bebida Instantânea em pó com sabor a ananás FR <i>Boisson instantanée en poudre au goût d'ananas</i>	PT 1 saqueta para 5 Lt de água FR <i>1 sachet à 5 Lt d'eau</i>	6 x (10 x 100 g) 6 Kg
160 01 1009	BI'DRINK BEBIDA INSTANTÂNEA SABOR MARACUJÁ <i>Boisson instantanée au goût de fruit de la passion</i>	PT Bebida Instantânea em pó com sabor a maracujá FR <i>Boisson instantanée en poudre au goût de fruit de la passion</i>	PT 1 saqueta para 5 Lt de água FR <i>1 sachet à 5 Lt d'eau</i>	6 x (10 x 100 g) 6 Kg
160 01 1010	BI'DRINK BEBIDA INSTANTÂNEA SABOR LIMA-LIMÃO <i>Boisson instantanée au goût de citron et citron vert</i>	PT Bebida Instantânea em pó com sabor a lima-limão FR <i>Boisson instantanée en poudre au goût de citron et citron vert</i>	PT 1 saqueta para 5 Lt de água FR <i>1 sachet à 5 Lt d'eau</i>	6 x (10 x 100 g) 6 Kg
160 01 1011	BI'DRINK BEBIDA INSTANTÂNEA SABOR FRUTOS SILVESTRES <i>Boisson instantanée au goût de fruits sauvages</i>	PT Bebida Instantânea em pó com sabor a frutos silvestres FR <i>Boisson instantanée en poudre au goût de fruits sauvages</i>	PT 1 saqueta para 5 Lt de água FR <i>1 sachet à 5 Lt d'eau</i>	6 x (10 x 100 g) 6 Kg

Sabores
Refrescantes
Savours
Rafraichissantes



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
—	BIQUICK BEBIDA DE CHOCOLATE	PT Bebida de Chocolate em pó FR <i>Boisson au Chocolat en poudre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	12 x 140 g 1,68 Kg
170 07 0001	BIQUICK BEBIDA DE CHOCOLATE	PT Bebida de Chocolate em pó FR <i>Boisson au Chocolat en poudre</i>	PT Produto pronto a usar FR <i>Produit prêt à l'emploi</i>	16 x 250 g 4 Kg



Bi'N Natural

SEMENTES GRAINES
FRUTOS FRUITS

50
51





GAMA GAMME

SEMENTES

GRAINES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 KG
170 08 6006	BI'NATURAL SEMENTES LINHAÇA CASTANHA <i>Graines de lin brun</i>	PT Sementes de linhaça castanha FR Graines de lin brun	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3013	BI'NATURAL PEPITAS GIRASSOL <i>Pépins de tournesol</i>	PT Pepitas de girassol FR Pépins de tournesol	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3015	BI'NATURAL SEMENTES SÉSAMO <i>Graines de sésame</i>	PT Sementes de sésamo FR Graines de sésame	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg



Fonte de fibras,
proteínas, gorduras
saúdaíves e
antioxidantes

Source de fibres,
protéines, graisses saines
et antioxydants



GAMA GAMME

FRUTOS

FRUITS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 KG
170 08 3018	BI'NATURAL AMÊNDOA PALITADA <i>Amande effilée</i>	PT Amêndoa palitada FR Amande effilée	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3019	BI'NATURAL AMÊNDOA LAMINADA <i>Amande tranchée</i>	PT Amêndoa laminada FR Amande tranchée	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3020	BI'NATURAL AMÊNDOA INTEIRA C/ PELE <i>Amande entière avec peau</i>	PT Amêndoa inteira com pele FR Amande entière avec peau	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3021	BI'NATURAL AMÊNDOA PELADA <i>Amande sans peau</i>	PT Amêndoa pelada FR Amande sans peau	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3022	BI'NATURAL AVELÂ PELADA <i>Noisette sans peau</i>	PT Avelã pelada FR Noisette sans peau	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3024	BI'NATURAL NOZ DESCASCADA <i>Noix épluchée</i>	PT Noz descascada FR Noix épluchée	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3017	BI'NATURAL COCO RALADO <i>Noix de coco râpée</i>	PT Coco ralado FR Noix de coco râpée	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 1030	BI'NATURAL NIBS CACAU <i>Nibs de cacao</i>	PT Nibs de cacau FR Nibs de cacao	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3036	BI'NATURAL GINGUBA TORRADA <i>Arachide grillée</i>	PT Ginguba torrada FR Arachide grillée	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3037	BI'NATURAL GINGUBA GRANULADA <i>Arachide granulée</i>	PT Ginguba granulada FR Arachide granulée	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3025	BI'NATURAL UVA PASSA (SULTANA) <i>Raisin sec sultanine</i>	PT Uva passa (sultana) FR Raisin sec sultanine	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3026	BI'NATURAL CEREJA CRISTALIZADA <i>Cerise confite</i>	PT Cereja cristalizada FR Cerise confite	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg
170 08 3032	BI'NATURAL FRUTA PICADA CONFITADA <i>Fruits coupés confits</i>	PT Fruta picada confitada FR Fruits coupés confits	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x 500 g 6 Kg

Serviço

Service



AÇÚCARES UNIDOSE *DOSES DE SUCRE*
CRÈMES DE CHOCOLATE *CRÈMES AU CHOCOLAT*
DOCES DE FRUTA *CONFITURES*

54
54
55



GAMA GAMME

AÇÚCARES UNIDOSE

DOSES DE SUCRE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
123 02 0005	BIAGIO® SAQUETAS AÇÚCAR <i>Sachets de Sucre</i>	PT Saquetas açúcar 7/9 gramas FR Sachets de sucre 7/9 grammes	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	9 Kg
123 02 5005	BIAGIO® SAQUETAS AÇÚCAR <i>Sachets de Sucre</i>	PT Caixa de 120 Saquetas açúcar 7/9 gramas FR Boîte de 120 paquets de sucre 7/9 grammes	PT Aplicação a gosto FR Application au goût	10 x 1 Kg 10 Kg

GAMA GAMME

CREMES DE CHOCOLATE

CRÈMES AU CHOCOLAT



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
122 08 3005	BIAGIO® ORIGENS CRÈME CHOCO <i>Crème Chocolat</i>	PT Creme de chocolate puro para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. FR Crème de chocolat pure pour garniture et glaçage. Résiste à la cuisson au four.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 08 3004	BIAGIO® ORIGENS CRÈME CHOCO AVELÃ <i>Crème Chocolat et Noisette</i>	PT Creme de chocolate puro com avelã para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. FR Crème de chocolat pure et noisette pour garniture et glaçage. Résiste à la cuisson au four.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 08 3002	BIAGIO® ORIGENS CRÈME CHOCO GINGUBA <i>Crème Chocolat et Arachide</i>	PT Creme de chocolate puro com gínguba para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. FR Crème de chocolat pure et arachide pour garniture et glaçage. Résiste à la cuisson au four.	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg

GAMA GAMME

DOCES DE FRUTA

CONFITURES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Application	 
122 07 1006	BIAGIO® DOCE TRADICIONAL BANANA <i>Confiture de Banane</i>	PT Doce tradicional com mais de 50% de fruta FR Confiture traditionnelle avec plus de 50 % de fruit	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 07 1007	BIAGIO® DOCE TRADICIONAL GOIABA <i>Confiture de Goyave</i>	PT Doce tradicional com mais de 50% de fruta FR Confiture traditionnelle avec plus de 50 % de fruit	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 07 1008	BIAGIO® DOCE TRADICIONAL MANGA <i>Confiture de Mangue</i>	PT Doce tradicional com mais de 50% de fruta FR Confiture traditionnelle avec plus de 50 % de fruit	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 07 1009	BIAGIO® DOCE TRADICIONAL MARACUJÁ <i>Confiture de Fruit de la passion</i>	PT Doce tradicional com mais de 50% de fruta FR Confiture traditionnelle avec plus de 50 % de fruit	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 07 1010	BIAGIO® DOCE TRADICIONAL PAPAIA <i>Confiture de Papaye</i>	PT Doce tradicional com mais de 50% de fruta FR Confiture traditionnelle avec plus de 50 % de fruit	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	30 x 40 g 1,2 Kg
122 07 1011	BIAGIO® DOCES TRADICIONAIS PACK ORIGENS <i>Confitures Pack Origines</i>	PT Pack doces tradicionais com mais de 50% de fruta FR Confitures traditionnelles pack avec plus de 50 % de fruit	PT Produto pronto a usar FR Produit prêt à l'emploi	12 x (4 x 40 g) 1,92 Kg





Culinária

Cuisine

PREPARADOS DE CULINÁRIA

PRÉPARATIONS CULINAIRES

CRÊMES CRÈMES

58

58



GAMA GAMME

CREMES

CRÈMES

CATEGORIA CATÉGORIE
CULINÁRIA
CUISINE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Application	 
180 01 4004	BIAGIO CHEF® CRÈME CAMARÃO <i>Crème de crevettes</i>	PT Preparado em pó para a elaboração de molhos e pastas FR Préparation en poudre pour la préparation de sauces et pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	3 Kg
180 01 4005	BIAGIO CHEF® CRÈME CARNE <i>Crème de viande</i>	PT Preparado em pó para a elaboração de molhos e pastas FR Préparation en poudre pour la préparation de sauces et pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	3 Kg
180 01 4006	BIAGIO CHEF® CRÈME PEIXE <i>Crème de poisson</i>	PT Preparado em pó para a elaboração de molhos e pastas FR Préparation en poudre pour la préparation de sauces et pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	3 Kg
180 01 4007	BIAGIO CHEF® CRÈME ATUM <i>Crème de thon</i>	PT Preparado em pó para a elaboração de molhos e pastas FR Préparation en poudre pour la préparation de sauces et pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	3 Kg
180 01 4008	BIAGIO CHEF® CRÈME BACALHAU <i>Crème de morue</i>	PT Preparado em pó para a elaboração de molhos e pastas FR Préparation en poudre pour la préparation de sauces et pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	3 Kg
180 01 4009	BIAGIO CHEF® CRÈME FRANGO <i>Crème de poulet</i>	PT Preparado em pó para a elaboração de molhos e pastas FR Préparation en poudre pour la préparation de sauces et pâtes	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	3 Kg



Risultati di Successo

Conheça
os catálogos
Biagio B2B

Connaitre tout
les catalogues
Biagio 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 d'autres marques*

www.biagio-industria.com