



Risultati di Successo

GELADO

CRÈME GLACÉE ICE CREAM

GELATI

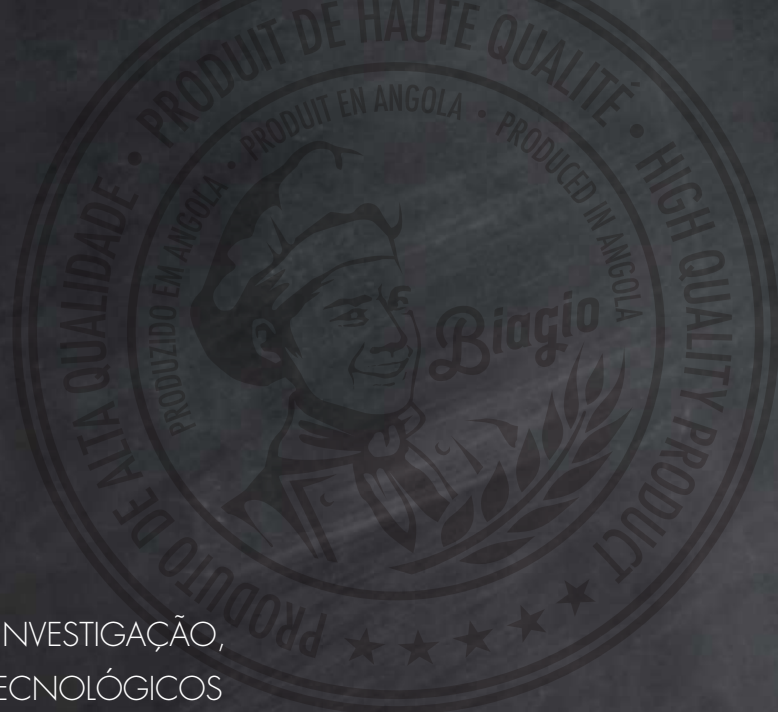
CAPRICCIO

TOPPINGS

GARNITURES



CATÁLOGO GELADO B2B
CRÈME GLACÉE CATALOGUE B2B
ICE CREAM CATALOG 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.

BIAGIO IS AN ORGANIZATION DEDICATED TO THE RESEARCH, DEVELOPMENT AND PRODUCTION OF PROCESSING AIDS FOR THE PROFESSIONAL CHAIN, AND OF PRODUCTS FOR THE PREPARATION OF DESSERTS AND COOKING SAUCES FOR THE DOMESTIC CHAIN.

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.

With a wide range of improvers, premixes and dehydrated mixtures, complemented by hydrated products for fillings, toppings and decorations, BIAGIO covers most needs of the PROFESSIONAL chain for bread, confectionery, ice creams and desserts, backed by a department of technical support services.

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.

IN ITS FOUR INDUSTRIES BASED IN ANGOLA, MOZAMBIQUE, DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO AND PORTUGAL, BIAGIO CURRENTLY PRODUCES FOR SEVERAL AFRICAN AND EUROPEAN COUNTRIES.

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 brings its products to the different channels of the countries where it operates through a vast network of partner distributors. Safety, ease and convenience in the making as well as traditional and authentic flavours are Features of BIAGIO products.



PORTUGAL



Mauritânia
Mali
Cabo Verde
Senegal
Guiné-Bissau
Guiné

São Tomé e Príncipe
Congo
Brazzaville
Gabão
R. Démocratique du Congo
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DO CONGO
Tanzânia
Angola
Zâmbia
Namíbia
Botsuana
Zimbábue
Suazilândia
África do Sul
Malawi
Moçambique

ANGOLA

MOÇAMBIQUE



Gelati



COADJUVANTES

SUPPORTING PRODUCTS ADJUVANTS

PREPARADOS GELADO ÁGUA

CRÈME GLACÉE PRÉPARÉE WATER ICE CREAM MIXES

PREPARADOS GELADO SOFT

CRÈME GLACÉE MOLLE PRÉPARÉE SOFT ICE CREAM MIXES

9

10

11

GAMA GAMME RANGE

COADJUVANTES

ADJUVANTS SUPPORTING PRODUCTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 KG
140 08 7001	GELATI® LIGA NEUTRA <i>Ligue Neutre Neutral Base</i>	PT Estabilizante para gelado FR Stabilisateur pour glace EN Ice cream stabilizer	PT 100g por litro de leite FR 100g par litre de lait EN 100g per liter of milk	10 x (4 x 250 g) 10 Kgs
140 08 2005	BIAGIO® EMULSIFICANTE PARA GELADO <i>Emulsificateur pour glace Ice cream emulsifier</i>	PT Emulsificante em pasta para aplicação em gelado FR Pâte émulsifiante pour application dans la crème glacée EN Paste emulsifier for ice cream application	—	16 x 0,6 Kg 9,6 Kgs

GELATI®

GELATI® representa um forte conceito de inovação. Desenvolvida para responder aos novos perfis de consumo, associa as boas características de textura, alta cremosidade aliada a um excelente sabor e cores incríveis.

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 qualidade extra ao produto final.

GELATI® représente un concept d'innovation fort. Développé pour répondre aux nouveaux profils de consommation, il combine de bonnes caractéristiques de texture, un crémeux élevé combiné à un excellent goût et des couleurs incroyables.

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

GELATI® represents a strong innovation concept. Developed to meet new consumer profiles, it combines excellent texture, high creaminess with outstanding flavor and incredible colors.

The development of this range was strongly focused on providing professionals with safe, tolerant, and fast preparations. The use of cutting-edge technology allows us to offer extra quality in the final product.

ATRIBUTOS *Atributs Features*

- ✓ Elevada cremosidade, excelente sabor e cor.
Fácil preparação.
*Haut crémeux, excellente saveur et couleur.
Préparation facile.
High creaminess, excellent flavor and color.
Easy preparation.*

Apenas os ingredientes
para gelado de mais
alta qualidade

Seule des ingrédients de la plus
haute qualité pour la crème glacée

Only the highest quality
ice cream ingredients





GAMA GAMME RANGE

PREPARADOS GELADO ÁGUA

CRÈME GLACÉE PRÉPARÉE WATER ICE CREAM MIXES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	
140 07 2001	GELATI® PICOLÉ TUTTI FRUTTI (PASTILHA) (Pastille / Gum)	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé EN Popsicle ice cream base	PT 20 g por litro de água ou leite FR 20 g par litre d'eau ou de lait EN 20 g per liter of water or milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 07 2002	GELATI® PICOLÉ BANANA	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé EN Popsicle ice cream base	PT 20 g por litro de água ou leite FR 20 g par litre d'eau ou de lait EN 20 g per liter of water or milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 07 2004	GELATI® PICOLÉ MARACUJÁ Fruit de la passion Passion Fruit	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé EN Popsicle ice cream base	PT 20 g por litro de água ou leite FR 20 g par litre d'eau ou de lait EN 20 g per liter of water or milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
131 02 0039	GELATI® PICOLÉ MORANGO Fraise Strawberry	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé EN Popsicle ice cream base	PT 20 g por litro de água ou leite FR 20 g par litre d'eau ou de lait EN 20 g per liter of water or milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
131 02 0039	GELATI® PICOLÉ ANANÁS Ananas Pineapple	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé EN Popsicle ice cream base	PT 20 g por litro de água ou leite FR 20 g par litre d'eau ou de lait EN 20 g per liter of water or milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs

**GELATI®
PICOLÉ MORANGO**
COD: 131 02 0039**GELATI® SOFT
CHOCOLATE**
COD: 140 06 1006

GAMA GAMME RANGE

PREPARADOS GELADO SOFT

CRÈME GLACÉE MOLLE PRÉPARÉE SOFT ICE CREAM MIXES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	
140 06 1009	GELATI® SOFT CARAMELO TOFFÉ Toffé / Toffee Caramel	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1008	GELATI® SOFT ANANÁS Ananas Pineapple	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1005	GELATI® SOFT BANANA Banane	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1001	GELATI® SOFT BAUNILHA Vanille Vanilla	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1006	GELATI® SOFT CHOCOLATE Chocolat	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1007	GELATI® SOFT LARANJA Orange	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1004	GELATI® SOFT MARACUJÁ Fruit de la passion Passion Fruit	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1003	GELATI® SOFT MORANGO Fraise Strawberry	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1002	GELATI® SOFT NATA Crème Cream	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1010	GELATI® SOFT TUTTI FRUTTI (PASTILHA) (Pastille / Gum)	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1012	GELATI® SOFT COCO Noix de coco Coconut	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs
140 06 1013	GELATI® SOFT ABACATE Avocat Avocado	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle EN Soft ice cream base	PT 1 litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait EN 1 liter of mix for every 5 liters of milk	10 x (2 x 500 g) 10 Kgs

**GELATI®
SOFT NATA**
COD: 140 06 1002



GELATO & DESSERT

capriccio

PROFESSIONALE

BASES

15

PASTAS PÂTES PASTES

16

VARIEGATI

18

PEZZI

19



Crie a sua receita de autor

Créez votre recette signature
Create your signature recipe

1º
PASSO

CRIE A SUA BASE CREMOSA
CRÉEZ VOTRE FOND DE TEINT CRÉMEUX
CREATE YOUR CREAMY BASE



MÁQUINA PASTEURIZADORA
MACHINE PASTEURISANTE
PASTEURIZING MACHINE

2º
PASSO

ADICIONE UM OU VÁRIOS SABORES
DA PASTA AROMATIZANTE

AJOUTER UNE OU PLUSIEURS SAVEURS
DE DOSSIER AROMATISANT
ADD ONE OR MORE FLAVORS
OF FLAVORING PASTE



MÁQUINA PASTEURIZADORA
MACHINE PASTEURISANTE
PASTEURIZING MACHINE

3º
PASSO

MISTURE UM OU VÁRIOS VARIEGATI
PARA CRIAR UMA FUSÃO
DE SABORES

MÉLANGER UN OU PLUSIEURS VARIÉS
POUR CRÉER UN FUSION DE GOÛT
MIX ONE OR MORE VARIEGATI TO CREATE
A FUSION OF FLAVORS



CUBA DE GELADO
BAC À GLACE
ICE CREAM TUB

4º
PASSO

COMPLEMENTE A SUA RECEITA
MISTURANDO OS NOSSOS PEZZI CROCANTES

COMPLÈTEMENT VOS REVENUS DE MÉLANGE
NOS CROCANTS PEZZI

COMPLEMENT YOUR RECIPE BY MIXING
IN OUR CRUNCHY PIECES



CUBA DE GELADO
BAC À GLACE
ICE CREAM TUB

COLLEZIONE GELATO BIAGIO
capriccio

PROFESSIONALE

Nº **00 BASES**
00

PURA E DELICIOSA,
A ESSÊNCIA DO SABOR
ITALIANO

PUR ET DÉLICIEUX,
L'ESSENCE DE LA SAVEUR ITALIENNE

PURE AND DELICIOUS,
THE ESSENCE OF ITALIAN FLAVOR

Nº **01 PASTAS**
01

SABORES INTENSOS
CRIADOS COM OS MELHORES
INGREDIENTES

SAVEURS INTENSIVES CRÉÉES
AVEC MEILLEURS INGRÉDIENTS

INTENSE FLAVORS CREATED
WITH THE FINEST INGREDIENTS

Nº **02 VARIEGATI**
02

UMA FUSÃO DELICIOSA
DE SABORES

UNE DÉLICIEUSE FUSION
DE SAVEURS

A DELICIOUS FUSION
OF FLAVORS

Nº **03 PEZZI**
03

PEDAÇOS SELECIONADOS
E CROCANTES

PIÈCES SÉLECTIONNÉES
ET CROCANTS

SELECTED AND
CRUNCHY PIECES



GAMA GAMME RANGE

BASES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Caracteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 08 2002	GELATI® BASE 100	PT Base em pó sem glúten, com duração de 3 anos FR Base en poudre sans gluten, avec une durée de 3 ans EN Gluten-free powder base with a shelf life of 3 years	PT 50 g produto + 250 g açúcar + 1 litro leite inteiro FR 50 g produit + 250 g sucre + 1 litre lait entier EN 50 g product + 250 g sugar + 1 liter whole milk	8 x 1 Kg 8 Kgs
141 08 2004	GELATI® CHOCO'BASE 100	PT Base em pó sem glúten, com duração de 3 anos FR Base en poudre sans gluten, avec une durée de 3 ans EN Gluten-free powder base with a shelf life of 3 years	PT 50 g produto + 250 g açúcar + 1 litro leite inteiro FR 50 g produit + 250 g sucre + 1 litre lait entier EN 50 g product + 250 g sugar + 1 liter whole milk	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 08 2006	GELATI® CHOCO'BASE EXTRA DARK 100 Extra Noir	PT Base em pó sem glúten, com duração de 3 anos FR Base en poudre sans gluten, avec une durée de 3 ans EN Gluten-free powder base with a shelf life of 3 years	PT 50 g produto + 250 g açúcar + 1 litro leite inteiro FR 50 g produit + 250 g sucre + 1 litre lait entier EN 50 g product + 250 g sugar + 1 liter whole milk	8 x 1 Kg 8 Kgs

Alta cremosidade
Haute crémeux
High creaminess



GAMA GAMME RANGE

PASTAS

PÂTES PASTES



REALI

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Caracteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 10 0006	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PISTACHO Pistache	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0007	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO AVELÁ Noisette Hazelnut	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0008	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO AMENDOIM Cacahuète Peanut	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0009	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO NOZ Noz Walnut	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0010	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO AMÊNDOA TORRADA Roasted Almond	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs



CAPRICCIO® PASTA
AROMATIZAÇÃO
PISTACHO
COD: 140 10 0006



GAMA GAMME RANGE

PASTAS

PÂTES PASTES

FRUTA

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 10 0012	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO ANANÁS Ananas Pineapple	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0013	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MORANGO Fraise Strawberry	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0014	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO ABACATE Avocat Avocado	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0015	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MARACUJÁ Fruit de la passion Passion fruit	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0016	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO LARANJA Orange	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0017	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO BANANA Banane	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0018	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PINA COLADA	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0019	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO FRUTOS SILVESTRES Fruits des bois Wild berries	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0020	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO COCO Noix de coco Cococut	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs



CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MORANGO
COD: 140 10 0013



CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO ABACATE
COD: 140 10 0014

CATEGORIA CATÉGORIE CATEGORY

capriccio



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 10 0021	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MANGA Mangue Mango	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0022	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO FRAMBOESA Framboise Raspberry	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0039	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PAPAIA Papaye Papaya	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0040	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PITAIA Fruit du Dragon Dragon Fruit	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs



Sabores intensos
Savours intenses
Intense flavours



GAMA GAMME RANGE

PASTAS

PÂTES PASTES

SAPORI DEL MONDO

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 10 0023	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CHOCOLATE Chocolat	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0024	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO BAUNILHA Vanille Vanilla	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0025	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CARAMELO TOFFÊ Toffé/Toffee Caramel	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0026	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO RUM & PASSAS Rhum et raisins Rum and raisins	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0027	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO GIANDUIA Gianduja	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0028	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CANELA Cannelle Cinnamon	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0029	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MEL Miel Honey	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0030	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MARULA	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0031	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PRALINÉ	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0032	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO WHISKY	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0033	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO NOCCIOLATTA BIANCA Crème de noisette blanche White hazelnut cream	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 80 a 120 g por litro FR 80 à 120 g par litre EN 80 to 120 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs



CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CHOCOLATE
COD: 140 10 0023



SAPORI FANTASIA

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 10 0034	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CAFÉ Coffee	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 50 a 60 g por litro FR 50 à 60 g par litre EN 50 to 60 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0035	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MENTA Menthe Mint	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 50 a 60 g por litro FR 50 à 60 g par litre EN 50 to 60 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0036	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO COLA Coke	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 50 a 60 g por litro FR 50 à 60 g par litre EN 50 to 60 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0037	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO BLUE GUM Gomme bleue	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 50 a 60 g por litro FR 50 à 60 g par litre EN 50 to 60 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0038	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO BUBBLE GUM	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts EN Flavoring paste for use in ice cream and desserts	PT 50 a 60 g por litro FR 50 à 60 g par litre EN 50 to 60 g per liter	8 x 1 Kg 8 Kgs



CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MENTA
COD: 140 10 0035



GAMA GAMME RANGE

VARIEGATI



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
140 30 6001	CAPRICCIO® BI'FRUTA ANANÁS Ananas Pineapple	PT Acrescenta cor, sabor extra e variação à textura do gelado. FR Apporte de la couleur, une saveur supplémentaire et une variation de texture à la glace. EN Adds color, extra flavor, and variation to the texture of the ice cream	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6002	CAPRICCIO® BI'FRUTA FRUTOS SILVESTRES Fruits des bois Wild berries	PT Acrescenta cor, sabor extra e variação à textura do gelado. FR Apporte de la couleur, une saveur supplémentaire et une variation de texture à la glace. EN Adds color, extra flavor, and variation to the texture of the ice cream	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6003	CAPRICCIO® BI'FRUTA MANGA Mangue Mango	PT Acrescenta cor, sabor extra e variação à textura do gelado. FR Apporte de la couleur, une saveur supplémentaire et une variation de texture à la glace. EN Adds color, extra flavor, and variation to the texture of the ice cream	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6004	CAPRICCIO® BI'FRUTA PAPAIA Papaye Papaya	PT Acrescenta cor, sabor extra e variação à textura do gelado. FR Apporte de la couleur, une saveur supplémentaire et une variation de texture à la glace. EN Adds color, extra flavor, and variation to the texture of the ice cream	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6005	CAPRICCIO® BI'FRUTA MORANGO Fraise Strawberry	PT Acrescenta cor, sabor extra e variação à textura do gelado. FR Apporte de la couleur, une saveur supplémentaire et une variation de texture à la glace. EN Adds color, extra flavor, and variation to the texture of the ice cream	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6006	CAPRICCIO® BI'FRUTA MARACUJÁ Fruit de la passion Passion fruit	PT Acrescenta cor, sabor extra e variação à textura do gelado. FR Apporte de la couleur, une saveur supplémentaire et une variation de texture à la glace.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 1 Kg 8 Kgs

Uma fusão de cor,
sabor e textura

Une fusion de couleur,
de saveur et de texture

A fusion of color,
flavor and texture



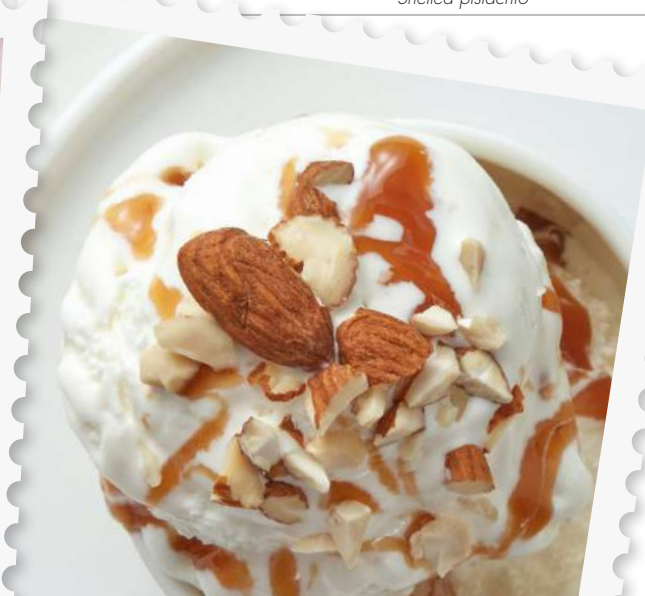
GAMA GAMME RANGE

PEZZI



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 
170 08 3017	BI'NATURAL COCO RALADO Noix de coco râpée Shredded coconut	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 300 g 3,6 Kgs
170 08 3018	BI'NATURAL AMÊNDOA PALITADA Amande en bâtonnets Sliced almond	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 3019	BI'NATURAL AMÊNDOA LAMINADA Amande effilée Slivered almond	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 3020	BI'NATURAL AMÊNDOA C/ PELE Amande avec peau Almond with skin	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 3021	BI'NATURAL AMÊNDOA PELADA Amande émondée Skinsed almond	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 3022	BI'NATURAL AVELÁ PELADA Noisette émondée Skinsed hazelnut	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 3024	BI'NATURAL NOZ DESCASCADA Noix décortiquée Shelled walnut	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 3025	BI'NATURAL UVA PASSA (SULTANA) Raisin Sultanine Sultana raisin	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	12 x 500 g 6 Kgs
170 08 5023	BI'NATURAL PISTACHO PELADO Pistache sans peau Shelled pistachio	PT Pedacos crocantes FR Morceaux croquants EN Crunchy bits	PT De acordo com a receita FR Selon la recette EN According to the recipe	8 x 80 g 640 g

Deliciosos
complementos crocantes
Délicieux compléments croquants
Delicious crunchy toppings





Toppings

Garnitures

TOPPINGS GARNITURES

22



*Acréscete valor
aos seus gelados
e sobremesas*

*Ajouter de la valeur
à vos glaces et desserts*

*Add value to your ice
creams and desserts*



GAMA GAMME RANGE

TOPPINGS

GARNITURES



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit Product	CARACTERÍSTICAS Characteristics Features	APLICAÇÃO Aplicacion Application	 KG
122 05 2001	BIAGIO® TOPPING CARAMELO Caramel	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2006	BIAGIO® TOPPING CHOCOLATE Chocolat	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2007	BIAGIO® TOPPING FRUTOS SILVESTRES Fruits des bois Wild berries	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2008	BIAGIO® TOPPING PASTILHA AZUL Pastille bleue Blue gum	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2009	BIAGIO® TOPPING BANANA Banane	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2010	BIAGIO® TOPPING MORANGO Fraise Strawberry	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2011	BIAGIO® TOPPING LARANJA Orange	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2012	BIAGIO® TOPPING ANANÁS Ananas Pineapple	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs
122 05 2013	BIAGIO® TOPPING TUTTI FRUTTI	PT Topping — Para aplicação direta FR Garniture — Pour application directe EN Topping — For direct application	PT Aplicação a gosto FR Application au goût EN Application to taste	6 x 0,5 Kg 3 Kgs

TOPPINGS®

Gama de toppings saborizados que permitem um vasto leque de aplicações.

Gamme de garnitures aromatisées permettant une large gamme d'applications.

A range of flavored toppings that allow for a wide variety of applications.



ATRIBUTOS
Atributs Features

- ✓ Cores e sabores originais, elevada conveniência.
Couleurs et saveurs originales, grande commodité.
Original colors and flavors, high convenience

BIAGIO® TOPPING
FRUTOS SILVESTRES
COD: 122 05 2007





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*

*BIAGIO® does not manufacture
for other brands*

www.biagio-industria.com

