



Risultati di Successo

PADARIA
BAKERY

PASTELARIA
PASTRY

CHOCOLATE



CATÁLOGO PADARIA PASTELARIA CHOCOLATE B2B
BAKERY PASTRY CHOCOLATE 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 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.

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.

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.

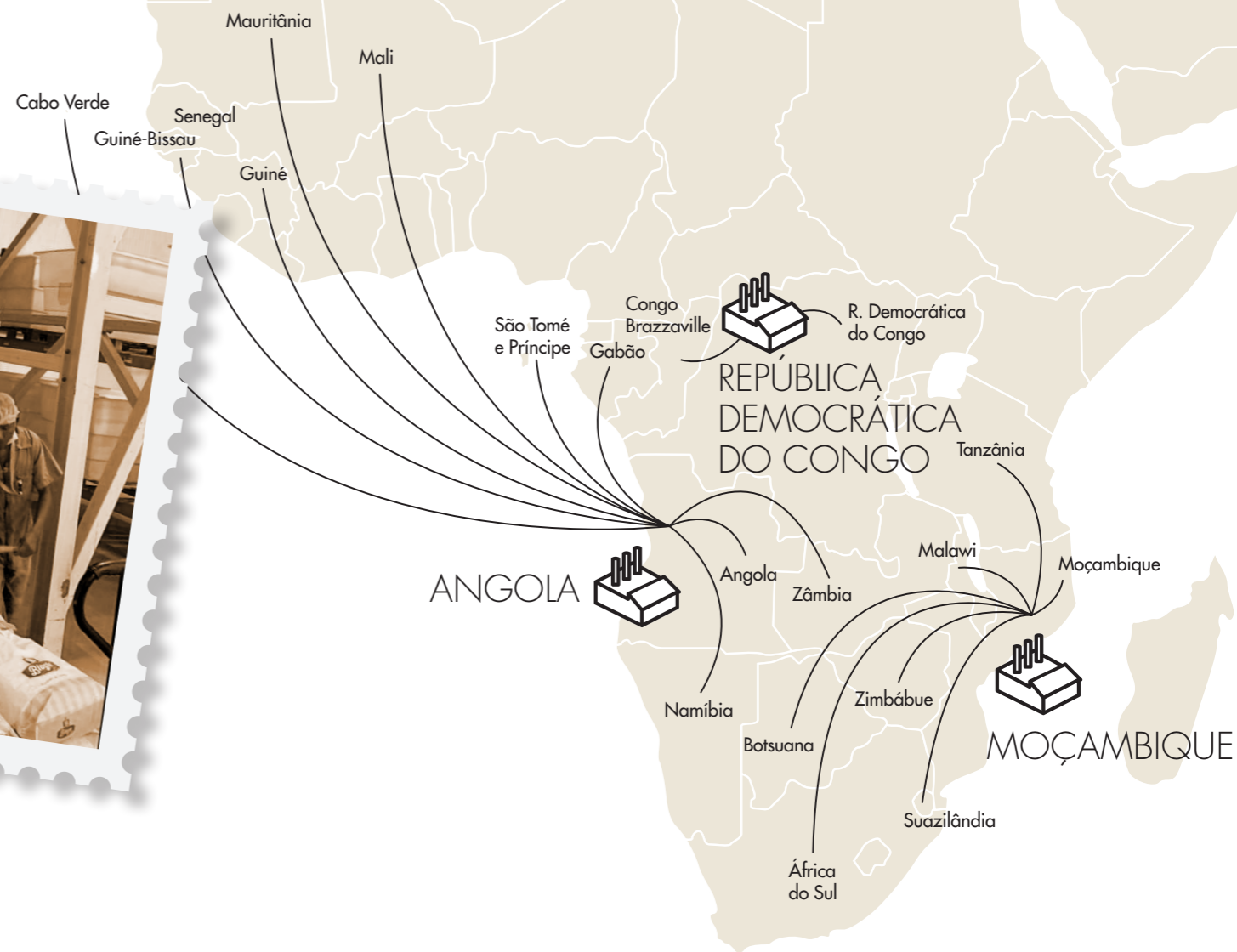
A segurança, facilidade e conveniência na elaboração bem como os sabores tradicionais e autênticos são alguns dos atributos dos produtos BIAGIO.

BIAGIO 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





Risultati di Successo

PADARIA 8

BAKERY

MELHORANTES DE PÃO 10
BREAD IMPROVEMENTS

MIXES DE PÃO 12
BREAD MIXES

PASTELARIA 20

PASTRY

MIXES DE PASTELARIA 22
PASTRY MIXES

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO 36
FILLING, TOPPING, AND DECORATION

CHOCOLATE 44

CHOCOLATE PARA CULINÁRIA 46
CULINARY CHOCOLATE





Risultati di Successo

PADARIA BAKERY

MELHORANTES DE PÃO <small>BREAD IMPROVEMENTS</small>	10
MIXES DE PÃO <small>BREAD MIXES</small>	12
PRÉ-MIXES PÃO <small>BREAD PRE-MIXES</small>	12
MIXES COMPLETOS DE PÃO <small>COMPLETE BREAD MIXES</small>	14
SEMENTES <small>SEEDS</small>	18



A Biagio propõe soluções de panificação de alta tecnologia e alta qualidade. Combina novas tecnologias com uma tradição ancestral na criação de produtos tanto simples como inteligentes.

Biagio offers high-technology and high-quality baking solutions. It combines new technologies with ancient tradition to create products that are both simple and intelligent.

GAMA RANGE

MELHORANTES DE PÃO

BREAD IMPROVEMENTS



VOLUPAN®

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

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

VOLUPAN® is a cutting-edge range of bread improvers developed based on enzymatic and emulsifying technology to meet all productive processes with different levels of demand.

In this range, there are solutions specially designed for the production of bread through common processes, using refrigeration chambers, controlled fermentation, and freezing processes.

ATRIBUTOS Features

- ✓ **Significativo incremento do volume do pão**
Significant increase in bread volume
- ✓ **Fermentação mais rápida e constante**
Faster and more consistent fermentation
- ✓ **Maior estabilidade fermentativa**
Better fermentation stability
- ✓ **Estrutura alveolar mais homogénea**
More homogeneous crumb structure
- ✓ **Crosta fina de cor dourada**
Thin and golden crust
- ✓ **Compensação de oscilações na qualidade da farinha**
Compensation for fluctuations in flour quality

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 KG
132 01 1008	VOLUPAN® SAQUETAS Sachets	PT Melhorante concentrado UNIDOSE EN Concentrated UNIDOSE Improver	1 saqueta p/ 50kg farinha 1 sachet p/ 50kg flour	24 x 10 saquetas 3,1 Kgs
131 01 4005	VOLUPAN® MULEMBA 500g Mulemba 500g	PT Melhorante concentrado UNIDOSE EN Concentrated UNIDOSE Improver	500gr p/ 100kg farinha flour	24 x 0,5 Kg 12 Kgs
131 01 0005	VOLUPAN® MULEMBA Mulemba	PT Melhorante concentrado p/ todo o tipo de processos EN Concentrated improver for all types of processes	0,2% a 0,5% em relação farinha flour ratio	10 Kgs
131 01 0002	VOLUPAN®	PT Melhorante p/ todo o tipo de processos EN Concentrated improver for all types of processes	0,2% a 0,5% em relação farinha flour ratio	10 Kgs
131 01 0004	VOLUPAN® FRIO Froid	PT Melhorante p/ processos mais exigentes, refrigeração até 48h EN Improver for more demanding processes, refrigeration up to 48h	0,7% a 1% em relação farinha flour ratio	10 Kgs
131 01 0009	VOLUPAN® MANDIOCA Cassava	PT Melhorante concentrado p/ todo o tipo de processos EN Concentrated improver for all types of processes	0,2% a 0,5% em relação farinha flour ratio	10 Kgs



GAMA RANGE

PRÉ-MIXES DE PÃO

BREAD PRE-MIXES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
131 02 0010 131 02 4010	OPTIPAN® FORMA TECNIC LONGA DURAÇÃO Tecnic Form Long Duration	PT Pré Mix - p/ fabrico pão forma, hamburguer e cachorro EN Loaf bread pre-mix, hamburger and hot dog	10% em relação farinha Flour ratio	10 Kgs 25 Kgs



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® represents a strong concept of "innovation in tradition". Developed to respond to new consumption profiles, combining the good texture and taste characteristics of products with a strong tradition.

The development of this range was strongly oriented towards providing professionals with safe, tolerant, and quick preparations. The use of cutting-edge technology allows us to offer extra freshness to the final product.

ATRIBUTOS Features

- ✓ Excelente sabor respeitando as migas tradicionais
Excellent flavor respecting the traditional migas
- ✓ Boa estabilidade e tolerância do processo produtivo
Good stability and tolerance of the production process
- ✓ Fácil e rápida preparação
Easy and quick preparation
- ✓ Produto final com excelente durabilidade
End product with excellent durability

MIXES COMPLETOS COMPLETE BREAD MIXES

- ✓ Fiabilidade de pesagem
Weighing reliability
- ✓ Conveniência no processo de compra
Convenience in the purchasing process
- ✓ Conveniência no processo de fabrico
Convenience in the manufacturing process

LONG SHELF LIFE (LSL)

- ✓ Frescura do início ao fim (20-60 dias)
Freshness from start to finish (20-60 days)
- ✓ Fiabilidade de pesagem
Weighing reliability



GAMA RANGE

MIXES COMPLETOS

BREAD MIXES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
131 02 6042	OPTIPAN® PÃO INTEGRAL 100% Whole Grain Bread	PT Mix p/ fabrico de pão integral EN Mix for whole grain bread manufacture	PT 1kg Mix, 500/550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 500/550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6009	OPTIPAN® BAGUETTE FRANCESA 100% French Baguette	PT Mix p/ fabrico de baguette francesa EN Mix for french baguette manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6002	OPTIPAN® BAVIERA 100% Bavaria	PT Mix p/ fabrico de pão centeio baviera EN Mix for bavaria rye bread manufacture	PT 1kg Mix, 600g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 600g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6004	OPTIPAN® PÃO D'ÁGUA 100% Water Bread	PT Mix p/ fabrico de pão d'água EN Mix for water bread manufacture	PT 1kg Mix, 800 água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 800g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6005	OPTIPAN® FORMA 100% Loaf Bread	PT Mix p/ fabrico de pão de forma EN Mix for loaf bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6001	OPTIPAN® FORMA INTEGRAL 100% Whole Grain Loaf Bread	PT Mix p/ fabrico de pão de fibras integral EN Mix for whole grain fiber bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6007	OPTIPAN® CEREAIS 100% Cereals	PT Mix p/ fabrico de pão de cereais EN Mix for cereal bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6017	OPTIPAN® MULTICEREAIS 100% Muticereals	PT Mix p/ fabrico de pão escuro de cereais EN Mix for dark cereal bread manufacture	PT 1kg Mix, 600g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 600g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6026	OPTIPAN® SOJA 100% Soy	PT Mix p/ fabrico de pão de soja EN Mix for soy bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6027	OPTIPAN® MILHO & GIRASSOL 100% Corn & Sunflower	PT Mix p/ fabrico de pão milho & girassol EN Mix for corn & sunflower bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6034	OPTIPAN® MUESLI 100%	PT Mix p/ fabrico de pão Muesli EN Mix for muesli bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6035	OPTIPAN® GINGUBA 100%	PT Mix p/ fabrico de pão Ginguba EN Mix for peanut bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6045	OPTIPAN® MANDIOCA 100%	PT Mix p/ fabrico de pão Mandioca EN Mix for cassava bread manufacture	PT 1kg Mix, 600g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 600g water, 10g dry yeast	25 Kgs

CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
131 02 6046	OPTIPAN® CIABATTA 100%	PT Mix p/ fabrico de pão ciabatta EN Mix for ciabatta bread manufacture	PT 1kg Mix, 600g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 600g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 6016	OPTIPAN® RÚSTICO 100% Rustic Bread	PT Mix p/ fabrico de pão rústico EN Mix for rustic bread manufacture	PT 1kg Mix, 650g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 650g water, 10g dry yeast	25 Kgs
132 02 0036	OPTIPAN® BREAD D'CORN	PT Mix Completo p/ fabrico de pão Cereais EN Complete mix for cereal bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	10 Kgs
131 02 0033	OPTIPAN® EXTRA FIBRA + SAÚDE Extra Fiber	PT Mix Completo p/ fabrico de pão extra fibras, (baixo em hidratos de carbono) EN Complete mix for extra fiber bread manufacture (low in carbohydrates)	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	10 Kgs
131 02 0006 131 02 4006	OPTIPAN® MILHO AMARELO Yellow Corn	PT Mix Completo p/ fabrico broa milho amarela EN Complete mix for cornbread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 15g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 15g dry yeast	10 Kgs 25 Kgs
131 02 0039	OPTIPAN® ÔMEGA 3 Omega 3	PT Mix Completo p/ fabrico pão cereais escuro rico em Omega 3 EN Complete mix for dark cereal bread manufacture rich in Omega 3	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	10 Kgs
131 02 0041	OPTIPAN® FARINHA DE TENDER Rice Flour	PT Farinha de Arroz Especial p/ tender pão e pizzas EN Special rice flour for bread and pizza manufacture	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
131 02 4051	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL CRISPY BREAD	PT Mix Completo p/ fabrico de pão do dia crocante EN Complete mix for crispy bread of the day manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 4052	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL BROWN BREAD	PT Mix Completo p/ fabrico de pão ciabatta EN Complete mix for ciabatta bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 4053	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL SWEET BREAD	PT Mix Completo p/ fabrico de pão ciabatta EN Complete mix for ciabatta bread manufacture	PT 1kg Mix, 450g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 450g water, 10g dry yeast	25 Kgs
131 02 4050	BIAGIO® FARINHA ESPECIAL WHITE BREAD	PT Mix Completo p/ fabrico de pão de forma e buns EN Complete mix for loaf bread and buns manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 10g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 10g dry yeast	25 Kgs



GAMA RANGE

MIXES LSL COMPLETOS

LSL COMPLETE BREAD MIXES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
131 02 9016	OPTIPAN® RÚSTICO 100% LSL D20D Rustic Bread	PT Mix Completo p/ fabrico pão rústico EN Complete mix for rustic bread manufacture	PT 1kg Mix, 650g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 650g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9033	OPTIPAN® EXTRA FIBRAS 100% LSL D20D Extra Fibers	PT Mix Completo p/ fabrico pão EN Complete mix for bread manufacture	PT 1kg Mix, 600g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 600g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9045	OPTIPAN® MANDIOCA 100% LSL D20D Cassava	PT Mix Completo p/ fabrico pão EN Complete mix for bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9054	OPTIPAN® BROWN BREAD 100% LSL D20D	PT Mix Completo p/ fabrico pão forma integral LSL EN Complete mix for LSL whole grain loaf bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9055	OPTIPAN® WHITE BREAD 100% LSL D20D	PT Mix Completo p/ fabrico pão forma LSL EN Complete mix for LSL loaf bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9039	OPTIPAN® ÓMEGA 3 100% LSL D20D Omega 3	PT Mix Completo p/ fabrico pão EN Complete mix for bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs

**OPTIPAN®
RÚSTICO 100%
LSL D20D
COD: 131 02 9016**



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
131 02 4058	OPTIPAN® FORMA 100% LSL D20D Loaf Bread	PT Mix Completo p/ fabrico pão forma LSL EN Complete mix for LSL loaf bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 4056	OPTIPAN® FORMA INTEGRAL 100% LSL D20D Whole Grain Loaf	PT Mix Completo p/ fabrico pão integral LSL EN Complete mix for LSL whole grain bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 4057	OPTIPAN® MULTICEREAIS 100% LSL D20D Muticereais	PT Mix Completo p/ fabrico pão escuro de cereais LSL EN Complete mix for LSL dark cereal bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9002	OPTIPAN® BAVIERA 100% LSL D20D Bavaria	PT Mix Completo p/ fabrico pão EN Complete mix for bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs
131 02 9026	OPTIPAN® SOJA 100% LSL D20D Soy	PT Mix Completo p/ fabrico pão de soja EN Complete mix for soy bread manufacture	PT 1kg Mix, 550g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 550g water, 20g dry yeast	25 Kgs



GAMA RANGE

SEMENTES

SEEDS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	5 Kgs
131 02 0032	OPTIPAN® SEMENTES SÉSAMO Sesame Seeds	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas EN Seed topping for decoration and dough incorporation	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs
131 02 0025	OPTIPAN® SEMENTES CLARAS Clear Seeds	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas EN Seed topping for decoration and dough incorporation	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs
131 02 0008	OPTIPAN® SEMENTES Seeds	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas EN Seed topping for decoration and dough incorporation	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs
131 02 0038	OPTIPAN® COBERTURA EXTRA FIBRAS + SAÚDE Extra Fibers + Health	PT Topping de sementes para decoração e incorporação em massas EN Seed topping for decoration and dough incorporation	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs

**OPTIPAN®
SEMENTES**
COD: 131 02 0008



**OPTIPAN®
SEMENTES SÉSAMO**
COD: 131 02 0032

EXCLUSIVO BIAGIO
EXCLUSIVE BIAGIO

Receita Biagio



PIZZA BIAGIO

INGREDIENTES

PARA A BASE
500g OPTIPAN® FARINHA ESPECIAL PIZZA + 50g Azeite
+ 475g Água + 10g Levedura seca + Orégãos q.b.

PARA O MOLHO

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

TOPPINGS

Fiambre q.b. + Cogumelos q.b. + Azeitonas q.b. + Queijo Mozzarella
+ Tomates cherry q.b. + Manjeriço q.b.

PREPARAÇÃO

PARA A BASE

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

PARA O MOLHO

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

MONTAGEM

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



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





Risultati di Successo

PASTELARIA

PASTRY

Os produtos da Biagio utilizam a melhor tecnologia disponível para garantir um processo fácil de preparação de bolos e doces, além de ingredientes de qualidade que economizam tempo e esforço.

Biagio products use the best available technology to ensure an easy preparation process for cakes and pastries, as well as quality ingredients that save time and effort.



MIXES DE PASTELARIA

PASTRY MIXES

- BATIDOS SEM GORDURA FAT FREE SHAKES 22
- BATIDOS COM GORDURA FAT BASED SHAKES 24
- INGREDIENTES INGREDIENTS 29
- SEMENTES E FRUTOS SEEDS AND FRUITS 30
- MASSAS LÊVEDAS FERMENTED DOUGHS 32
- COADJUVANTES SUPPORTING PRODUCTS 35

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO

FILLING, TOPPING AND DECORATION


- CREMES CREAMS 37
- GÉIS GELS 39
- CORANTES DYES 40
- AÇÚCARES SUGARS 41
- CART' DESIGN ACCESSORIES FOR PASTRY AND DESSERTS 42

GAMA RANGE

BATIDOS SEM GORDURA

FAT FREE SHAKES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 01 0001 120 01 4001	VELUDIN® BISCUIT	PT Mix p/ entremeios tortas e pão de ló EN Mix for pies and sponge cake	PT 1kg Mix, 600g ovos (12), 200gr água EN 1kg Mix, 600g eggs (12), 200g water	10 Kgs 25 Kgs
120 01 0003 120 01 4003	VELUDIN® CHOCOBISCUIT	PT Mix p/ entremeios tortas e pão de ló de chocolate EN Mix for pies and chocolate sponge cake	PT 1kg Mix, 600g ovos (12), 200gr água EN 1kg Mix, 600g eggs (12), 200g water	10 Kgs 25 Kgs

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® is a range of fat-free shakes that responds to different kinds of need.

The development of this range has been geared towards the recovery of the unmistakable flavors and textures of a very traditional end product. In this range there are excellent solutions for the manufacture of pies, crumbs and sponge cake.

ATRIBUTOS Features

- ✓ Sabor inconfundível do produto final remetendo os sabores mais tradicionais
Unmistakable taste of the final product seeking the most traditional flavors
- ✓ Excelente tolerância em diferentes processos produtivos
Excellent tolerance in different production processes
- ✓ Elevada longevidade do produto após cozido
High product longevity after cooking
- ✓ Diferentes migas que respondem à verdadeira origem das diferentes massas
Different migas that respond to the true origin from the different masses



VELUDIN®
BISCUIT
COD: 120 01 0001



GAMA RANGE

BATIDOS COM GORDURA

FAT BASED SHAKES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 02 0012 120 02 4012	SIMPLI® MUFFIN	PT Mix Completo p/ fabrico de muffins EN Complete mix for muffin manufacture	PT 1Kg Mix, 200g Ovos (4), 300g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 200g eggs (4), 300g water/milk, 300g oil	10 Kgs 25 Kgs
120 02 0011 120 02 4019	SIMPLI® QUEQUE E BOLO DE ARROZ Cupcake and Rice Cake	PT Mix Completo p/ fabrico de Queques EN Complete mix for cupcake manufacture	PT 1Kg Mix, 300g Ovos (6), 200g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 300g eggs (6), 200g water/milk, 300g oil	10 Kgs 25 Kgs
120 02 0013	SIMPLI® FROLA	PT Mix Completo p/ fabrico de pasta frolla EN Complete mix for frolla dough manufacture	PT 1kg Mix, 400g margarina, 100g ovos (2) EN 1kg Mix, 400g de margarine, 100g eggs (2)	10 Kgs
120 02 0016	SIMPLI® BAIA LARANJA Orange Bay	PT Mix Completo p/ fabrico de queijada e torta de laranja EN Complete mix for cheesecake and orange pie manufacture	PT 1kg Mix, 600g água, 400g ovos (8) EN 1kg Mix, 600g water, 400g eggs (8)	10 Kgs

SIMPLI® E CAKEDOR®

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

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

SIMPLI® and CAKEDOR® not with the range of fouettés avec graisse, avec saveurs diverses for the reviewer a large éventail d'elaborations.

The technology applied in the gamma of the fraîcheur élevée that allows the consumption of the products is produced by the long term.

ATRIBUTOS Features

- ✓ Sabor inconfundível do produto final remetendo os sabores mais tradicionais
Unmistakable taste of the final product seeking the most traditional flavors
- ✓ Excelente tolerância em diferentes processos produtivos
Excellent tolerance in different production processes
- ✓ Elevada longevidade do produto após cozido
High product longevity after cooking



**SIMPLI®
FROLA**
COD: 120 02 0013



CAKEDOR® NOZ
COD: 120 02 0003



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 02 0001 120 02 4001	CAKEDOR® NEUTRO Neutral	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake EN Mix for cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs 25 Kgs
120 02 0002 120 02 4003	CAKEDOR® CHOCOLATE Chocolate	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake chocolate EN Mix for chocolate cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs 25 Kgs
120 02 0003	CAKEDOR® NOZ Nut	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake noz EN Mix for nut cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs
120 02 0004 120 02 4004	CAKEDOR® CENOURA Carrot	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake cenoura EN Mix for carrot cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs 25 Kgs
120 02 0005	CAKEDOR® ANANÁS Pineapple	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake ananas EN Mix for pineapple dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs
120 02 0006 120 02 4006	CAKEDOR® LARANJA Orange	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake laranja EN Mix for orange cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs 25 Kgs
120 02 0020	CAKEDOR® RED VELVET	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake red velvet EN Mix for red velvet cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs
120 02 0021	CAKEDOR® COCO Coconut	PT Mix Completo - p/ fabrico de massas cake coco EN Mix for coconut cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs
120 02 0022	OPTIPAN® IOGURTE Yogurt	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake iogurte EN Mix for yogurt cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs
120 02 0023	OPTIPAN® MEL & CANELA Honey and Cinnamon	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake mel & canela EN Mix for honey and cinnamon cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (7), 225g Água/Leite, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (7), 225g water/milk, 300g oil	10 Kgs



GAMA RANGE

BATIDOS COM GORDURA LSL D20D

FAT BASED SHAKES



CAKEDOR®
CHOCOLAT LSL
COD: 120 02 2002



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 02 2002	CAKEDOR® CHOCOLATE LSL Chocolate	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de chocolate EN Mix for LSL chocolate cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2006	CAKEDOR® LARANJA LSL Orange	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de laranja EN Mix for LSL orange cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2005	CAKEDOR® ANANÁS LSL Pineapple	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de ananás EN Mix for LSL pineapple cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2005	CAKEDOR® CAMELO LSL Caramel	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de caramelo EN Mix for LSL caramel cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2004	CAKEDOR® CENOURA LSL Carrot	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de cenoura EN Mix for LSL carrot cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2021	CAKEDOR® COCO LSL Coconut	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de coco EN Mix for LSL coconut cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs

CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 02 2022	CAKEDOR® IOGURTE LSL Yogurt	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de iogurte EN Mix for LSL yogurt cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2023	CAKEDOR® MEL E CANELA LSL Honey and Cinnamon	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de mel e canela EN Mix for LSL honey and cinnamon cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2001	CAKEDOR® NEUTRO LSL Neutral	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL neutro EN Mix for LSL neutral cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2003	CAKEDOR® NOZ LSL Nut	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL de noz EN Mix for LSL nut cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs
120 02 2020	CAKEDOR® RED VELVET LSL	PT Mix Completo p/ fabrico de massas cake LSL red velvet EN Mix for LSL red velvet cake dough manufacture	PT 1kg Mix, 350g Ovos (6-7), 225g Água, 300g Óleo EN 1kg Mix, 350g eggs (6-7), 225g water, 300g oil	25 Kgs

D20D

A gama Cakedor LSL foi desenvolvida com uma tecnologia de longevidade que garante 20 dias de frescura do produto.

The Cakedor LSL range was developed with longevity technology that guarantees 20 days of product freshness.



CAKEDOR®
RED VELVET LSL
120 02 2020

Receita Biagio



CATEGORIA CATEGORY
MIXES DE PASTELARIA
PASTRY MIXES



PASTEL DE NATA

INGREDIENTES

PARA A MASSA

1 Kg Farinha tipo 65 + 500ml Água gelada + 15g Sal
+ 650g BIAGIO® MARGARINA FOLHADOS

PARA O CREME

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

PREPARAÇÃO

PARA A MASSA

Amassar a farinha com o sal e a água gelada até estar bem ligada. Embulhar em plástico e deixar descansar 30 minutos.

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

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

PARA O CREME

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

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

CÓDIGO
Code

PRODUTO
Product

CARACTERÍSTICAS
Features

120 05 0001

CREMFIL®
PASTEL NATA
Cream Pastry

PT Mix Completo p/ fabrico de creme de nata
EN Complete mix for cream pastry manufacture



10 Kgs

CATEGORIA CATEGORY
MIXES DE PASTELARIA
PASTRY MIXES

GAMA RANGE

INGREDIENTES

INGREDIENTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	KG
123 02 0001	EVEREST® AÇÚCAR Sugar	PT Açúcar em pó EN Powdered Sugar	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
123 03 6001	EVEREST® CHOCOLATE PÓ Chocolate Powder	PT Chocolate em pó para aplicação em pasteleria e sobremesas EN Chocolate powder for pastry and dessert application	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	4 Kgs
125 01 6002	EVEREST® CACAU PÓ Cocoa Powder	PT Cacau em Pó para aplicação em pasteleria e culinária EN Cocoa powder for pastry and dessert application	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	2,5 Kgs
124 01 0002	BIAGIO® MARGARINA FOLHADOS Margarine Puffs	PT Margarina — Especial Folhados EN Margarine — Special Puffs	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 x 2 Kgs 10 Kgs
170 08 0038	BI'NATURAL® CANELA EM PÓ Powder Cinnamon	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs



GAMA RANGE

SEMENTES E FRUTOS

SEEDS AND FRUITS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
170 08 0018	BI'NATURAL® AMÊNDOA PALITADA Sliced Almonds	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
170 08 0019	BI'NATURAL® AMÊNDOA LAMINADA Sliced Almonds	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 01 0009	BIAGIO® NOZ Nut	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
180 01 1001	BIAGIO® GINGUBA TORRADA TRITURADA Ground Roasted Peanuts	PT Ginguba Torrada triturada para aplicação em recheios e coberturas de bolos EN Ground Roasted Peanuts for pastry and dessert application	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
170 08 0037	BI'NATURAL® GINGUBA GRANULADA Granulated peanuts	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 02 0009	BI'NATURAL® UVA PASSA (SULTANA) Sultana Raisin	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	12,5 Kgs
170 08 0017	BI'NATURAL® COCO RALADO Grated Coconut	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	15 Kgs
125 01 0011	BIAGIO® COCO RALADO Grated Coconut	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
125 02 0001	BI'NATURAL® ABÓBORA BRANCA White Squash	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 02 0002	BI'NATURAL® ABÓBORA VERDE Green Squash	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 02 0003	BI'NATURAL® ABÓBORA VERMELHA Red Squash	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 02 0004	BI'NATURAL® CASCA LARANJA Orange Peel	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	8 Kgs
170 08 0026	BI'NATURAL® CEREJA CRISTALIZADA Candied Cherry	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	5 Kgs
125 02 0005	BI'NATURAL® DOCE GILA Winter Melon Jam	PT Doce de Fruta EN Fruit Jam	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	7 Kgs
125 02 0006	BI'NATURAL® FIGO Fig	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 02 0007	BI'NATURAL® FRUTA CRISTALIZADA INTEIRA Whole Candied Fruit	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
170 08 0032	BI'NATURAL® FRUTA PICADA CONFITADA Chopped Candied Fruit	PT Frutos Naturais EN Natural Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs
125 02 0008	BI'NATURAL® PÊRA BRANCA METADES White Pear Halves	PT Frutas Cristalizadas EN Candied Fruits	PT De acordo com a receita EN According to the recipe	10 Kgs



GAMA RANGE

MASSAS LÊVEDAS

FERMENTED DOUGHS

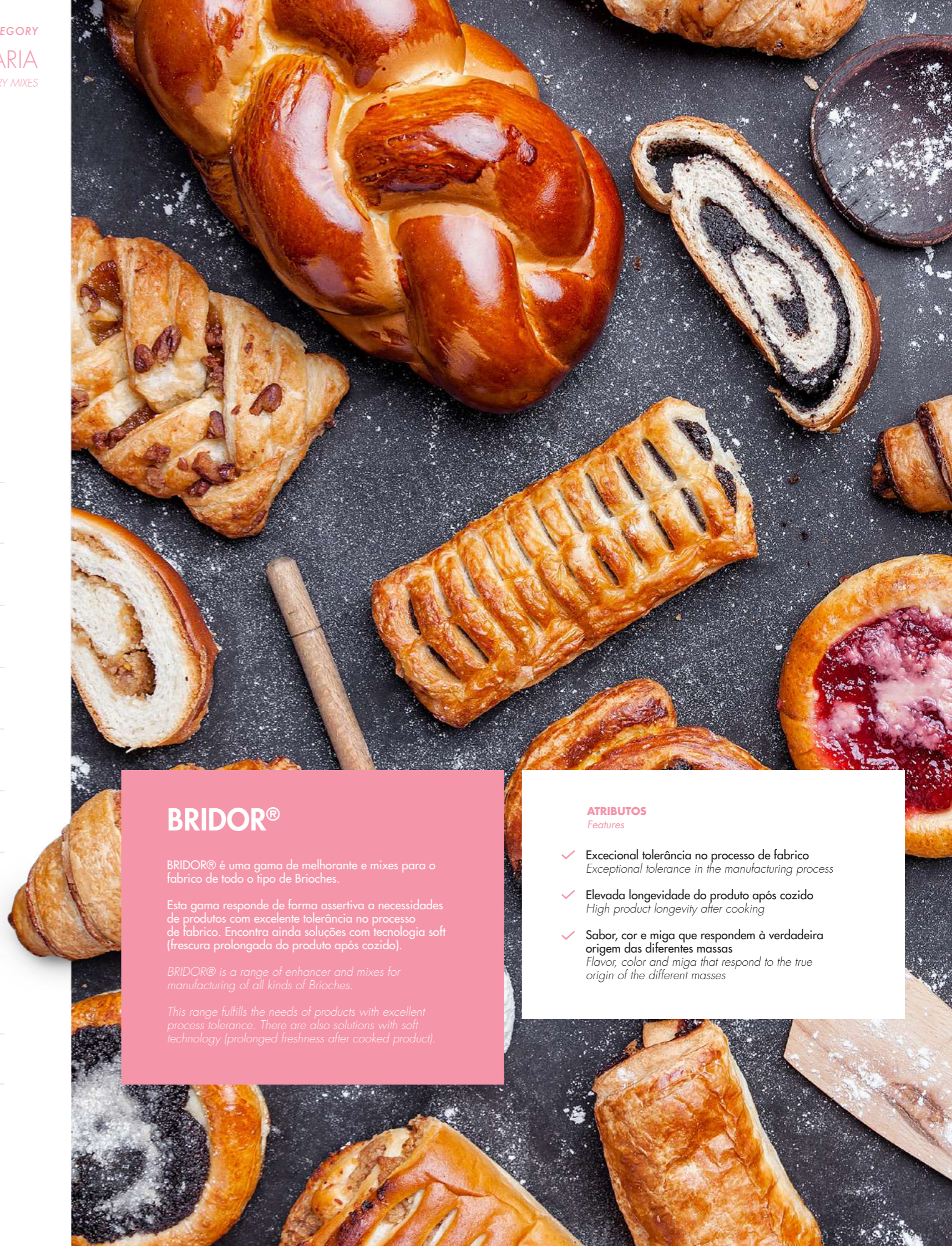


CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 03 0003 120 03 4003	BRIDOR® TOTAL Grains	PT Mix Completo p/ fabrico de brioche EN Complete mix for brioche manufacture	PT 1kg Mix, 450g água, 15 a 20g levedura seca EN 1kg Mix, 450g water, 15 to 20g of dry yeast	10 Kgs 25 Kgs
120 03 0004 120 03 4004	BRIDOR® REI King	PT Mix Completo p/ fabrico de bolo rei EN Complete mix for kings cake manufacture	PT 1kg Mix, 450g água, 15 a 20g levedura seca EN 1kg Mix, 450g water, 15 to 20g of dry yeast	10 Kgs 25 Kgs
120 03 0006	BRIDOR® BOLA BERLIM & DONUT Berlin ball & Donut	PT Mix Completo - p/ fabrico de bola de berlin e donut de elevada qualidade EN Complete mix for berlin ball and donut manufacture	PT 1kg Mix, 100g ovo (2), 400g água, 20 a 30g levedura seca EN 1kg de Mix, 100g eggs (2), 400g water, 20 to 30g of dry yeast	10 Kgs
120 03 0008	BRIDOR® CROISSANT FRANCÊS Croissant Enanese	PT Mix Completo - p/ fabrico de Croissant Francês de elevada qualidade EN Complete mix for high quality enanese croissant manufacture	PT 1kg Mix, 500g água, 20g levedura seca - 500g Margarina Folhado (folhagem) EN 1kg Mix, 500g water, 20g of dry yeast - 500g of puffed margarine (foliage)	10 Kgs
120 03 0010	BRIDOR® TOTAL INTEGRAL Whole Grain	PT Mix Completo - p/ fabrico de massas brioche integral EN Complete mix for whole grain brioche dough manufacture	PT 1kg Mix, 350 a 400g água, 15g levedura seca EN 1kg Mix, 350 to 400g water, 15g of dry yeast	10 Kgs
120 03 0009	BRIDOR® TOTAL CEREAIS Cereal	PT Mix Completo - p/ fabrico de massas brioche de cereais EN Complete mix for cereal brioche dough manufacture	PT 1kg Mix, 350 a 400g água, 15g levedura seca EN 1kg Mix, 350 to 400g water, 15g of dry yeast	10 Kgs

MELHORANTE DE MASSA LÊVEDA

Fermented Dough Improvement

CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 03 0001	BRIDOR® 5%	PT Melhorante p/ fabrico de todo o tipo de brioche EN Improver for any kind of brioche manufacture	PT Aplicação de 3 a 5% EN Apply 3 to 5%	10 Kgs



BRIDOR®

BRIDOR® é uma gama de melhorante e mixes para o fabrico de todo o tipo de Brioches.

Esta gama responde de forma assertiva a necessidades de produtos com excelente tolerância no processo de fabrico. Encontra ainda soluções com tecnologia soft (frescura prolongada do produto após cozido).

BRIDOR® is a range of enhancer and mixes for manufacturing of all kinds of Brioches.

This range fulfills the needs of products with excellent process tolerance. There are also solutions with soft technology (prolonged freshness after cooked product).

ATRIBUTOS

Features

- ✓ Excepcional tolerância no processo de fabrico
Exceptional tolerance in the manufacturing process
- ✓ Elevada longevidade do produto após cozido
High product longevity after cooking
- ✓ Sabor, cor e miga que respondem à verdadeira origem das diferentes massas
Flavor, color and miga that respond to the true origin of the different masses



GAMA RANGE

MASSAS LÊVEDAS LSL

LSL FERMENTED DOUGHS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 03 8003	BRIDOR® TOTAL LSL D20D Grains	PT Mix Completo p/ fabrico de brioche EN Complete mix for brioche manufacture	PT 1kg Mix, 400g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 400g water, 20g of dry yeast	25 Kgs
120 03 0005	BRIDOR® REI LSL D20D King Cake	PT Mix Completo p/ fabrico de bolo rei EN Complete mix for king cake manufacture	PT 1kg Mix, 400g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 400g water, 20g of dry yeast	25 Kgs
120 03 8009	BRIDOR® TOTAL CEREAIS LSL D20D Cereal	PT Mix Completo p/ fabrico de brioche de cereais EN Complete mix for cereal brioche manufacture	PT 1kg Mix, 400g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 400g water, 20g of dry yeast	25 Kgs
120 03 8009	BRIDOR® TOTAL INTEGRAL LSL D20D Whole Grain	PT Mix Completo p/ fabrico de brioche integral EN Complete mix for whole grain brioche manufacture	PT 1kg Mix, 400g água, 20g levedura seca EN 1kg Mix, 400g water, 20g of dry yeast	25 Kgs

BRIDOR®
TOTAL LSL
COD: 120 03 8003



GAMA RANGE

COADJUVANTES

SUPPORTING PRODUCTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
120 01 0003	FERMEX®	PT Fermento Pó Extra — levedante químico EN Yeast extra powder - Chemical yeast	PT 10g de Fermento por kg de receita EN 10g yeast per kg of recipe	5 Kgs
124 01 2010	BIAGIO® DESMOLDANTE B90 Developer B90	PT Solução semi-líquida para untar formas e tabuleiros EN Semi-liquid solution for greasing forms and trays	PT Colocar em toda a superfície da forma ou tabuleiro EN Apply on all surface of shape or tray	20 Lts
127 02 5001	BIAGIO® HUMECTANTE GLICERINA Glycerin Humectant	PT Humectante de base de glicerina p/ humedecer pastas e massas EN Glycerin based humectant to moisten pastes and doughs	PT Aplicar em pequenas doses até obter o resultado pretendido EN Apply in small doses until you reach the desired result	160 g
123 02 6008	BIAGIO® GLUCOSE	—	—	600 g



GAMA RANGE

CREMES

CREAMS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	KG
120 04 0001	CREMIFIL® SUPER	PT Creme Pasteleiro (Frio / forno) textura cremosa EN Pastry cream (Cold / Oven) creamy texture	PT 1kg mix, 1kg de açúcar, 3 litros água EN 1kg mix, 1kg sugar, 3 liters water	10 Kgs
120 04 0004	CREMIFIL® CHANTY	PT Chantilly em Pó Mix para elaboração de creme Chantilly EN Powdered chantilly mix for chantilly cream manufacture	PT 650g mix, 1 litro água ou leite frio EN 650g mix, 1 liter water or cold milk	10 Kgs
120 04 0005	CREMIFIL® CHOCOLATE	PT Mix p/ elaboração de creme/mousse de choc. p/ recheio e sobremesa EN Mix for cream/chocolate mousse manufacture to use as a dessert filling	PT 1kg mix, 1 litro água ou leite frio EN 1kg mix, 1 liter water or cold milk	10 Kgs
122 01 0018	CREMYGEL® BRANCO White	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor baunilha EN Vanilla filling and frosting cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 01 0011	CREMYGEL® MORANGO Strawberry	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor morango EN Strawberry filling and frosting cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 01 0009	CREMYGEL® MARACUJÁ Passion Fruit	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor maracujá EN Passion fruit filling and frosting cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 01 0016	CREMYGEL® LARANJA Orange	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor laranja EN Orange filling and frosting cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 01 0017	CREMYGEL® CHOCOLATE Chocolate	PT Creme de Recheio & Cobertura de sabor chocolate EN Chocolate filling and frosting cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	Balde Bucket 6,5 Lts
122 01 0001	COVERGEL® CHOCOLATE	PT Creme para cobertura de sabor a Chocolate EN Chocolate flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs
122 01 0020	COVERGEL® BRANCO White	PT Creme para cobertura de sabor a Baunilha EN Vanilla flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs
122 01 0021	COVERGEL® MORANGO Strawberry	PT Creme para cobertura de sabor a Morango EN Strawberry flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs
122 01 0022	COVERGEL® LARANJA Orange	PT Creme para cobertura de sabor a Laranja EN Orange flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs
122 01 0023	COVERGEL® MARACUJÁ Passion Fruit	PT Creme para cobertura de sabor a Maracujá EN Passion Fruit flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs
122 01 0024	COVERGEL® ANANÁS Pineapple	PT Creme para cobertura de sabor a Ananás EN Pineapple flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs
122 01 0025	COVERGEL® LIMÃO Lemon	PT Creme para cobertura de sabor a Limão EN Lemon flavour icing cream	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Kgs

CREMIFIL®, CREMYGEL®, COVERGEL® E GELYGEL®

CREMIFIL®, CREMYGEL®, COVERGEL® e GELYGEL® são gamas completas de produtos que dão resposta à originalidade das suas elaborações. A gama BiFruta tem uma base de 30% de fruta evidenciando um sabor natural que remete às origens.

CREMIFIL®, CREMYGEL®, COVERGEL® and GELYGEL® are full ranges products that respond to the originality of their elaborations. The BiFruta range contains 30% of fruit highlighting the natural flavour that recalls the origins.

ATRIBUTOS Features

- ✓ Sabores, cores e texturas excepcionais
Exceptional flavors, colors and textures
- ✓ Elevada segurança alimentar e no processo produtivo
High food and production security
- ✓ Elevada conveniência, fácil e rápida preparação
High convenience, easy and quick preparation



GAMA RANGE

CREMES

CREAMS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
126 01 0001	BIAGIO® FROSTING BAUNILHA Vanilla Frosting	PT Creme para barrar de base gorda com sabor a baunilha EN Fat based spreading cream vanilla flavored	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Lts
126 01 0002	BIAGIO® FROSTING CHOCOLATE Chocolate Frosting	PT Creme de chocolate para barrar de base gorda. Sabor a chocolate. EN Fat based spreading cream chocolate flavored. Chocolate flavour.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Lts
121 03 0003	COVERCHOC® CREME BRIGADEIRO Chocolate & Condensed Milk Cream	PT Creme Brigadeiro — Creme de leite & chocolate para recheio e cobertura EN Chocolate & Condensed Milk Cream - Chocolate cream for filling and icing (stable oven)	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Lts
121 06 0001	MILKCREM® DOCE LEITE TOFFEE Milk Caramel Toffee	PT Creme de leite Toffee para recheio e cobertura EN Milk Caramel Toffee for filling and icing	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Lts
140 30 0001	BI'FRUTA® ANANÁS Pineapple	PT 30% Fruta EN 30% Fruit	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Kgs
140 30 0002	BI'FRUTA® FRUTOS SILVESTRES Wild Berries	PT 30% Fruta EN 30% Fruit	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Kgs
140 30 0003	BI'FRUTA® MANGA Mango	PT 30% Fruta EN 30% Fruit	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Kgs
140 30 0004	BI'FRUTA® PAPAIA Papaya	PT 30% Fruta EN 30% Fruit	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Kgs
140 30 0005	BI'FRUTA® MORANGO Strawberry	PT 30% Fruta EN 30% Fruit	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5,5 Kgs

GAMA RANGE

GÉIS

GELS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
122 02 0002	GELYGEL® QUENTE NEUTRO Neutral Warm	PT Gel quente p/ aplicação em decoração e pintura após aquecer EN Hot gel for decoration application and painting after heating	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 02 0006	GELYGEL® FRIO NEUTRO Neutral Frio	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura EN Mirror gel ready to use for decoration application and painting directly in frio	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 02 0008	GELYGEL® ESPELHO CHOCOLATE Chocolate Mirror	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura EN Mirror gel ready to use for decoration application and painting directly in frio	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 02 0012	GELYGEL® ESPELHO MORANGO Strawberry Mirror	PT Gel Espelho Pronto p/ aplicação direta a frio na decoração e pintura EN Mirror gel ready to use for decoration application and painting directly in frio	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6,5 Lts
122 06 2001	BIAGIO® AROMA SEMILÍQUIDO BAUNILHA Vanilla Aroma	PT Aroma semilíquido concentrado de sabor a baunilha EN Semi-liquid concentrated aroma with vanilla flavoring	PT 5 a 10 por Kg EN 5 to 10 per Kg	25 Kgs





GAMA RANGE

CORANTES

DYES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	KG
127 01 5001	BIAGIO® CORANTE GEL AMARELO Yellow Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5002	BIAGIO® CORANTE GEL AZUL Blue Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5003	BIAGIO® CORANTE GEL VERDE Green Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5004	BIAGIO® CORANTE GEL PRETO Black Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5005	BIAGIO® CORANTE GEL ROSA Pink Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5006	BIAGIO® CORANTE GEL LARANJA Orange Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5007	BIAGIO® CORANTE GEL ROXO Purple Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5009	BIAGIO® CORANTE GEL VERMELHO Red Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g
127 01 5009	BIAGIO® CORANTE GEL BRANCO White Dye	PT Corante em gel p/ aplicação alimentar EN Gel dye for food application	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	170 g

CATEGORIA CATEGORY

RECHEIO, COBERTURA E DECORAÇÃO

FILLING, TOPPING, AND DECORATION

GAMA RANGE

AÇÚCARES

SUGARS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	KG
123 01 1008	DECORPASTA® AMERICANA BRANCA American White Decopaste	PT Pasta branca para moldagem e cobertura EN White paste for molding and frosting	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6 Kgs
123 01 1032	COVERPASTA® BRANCA White Decopaste	PT Pasta branca para cobertura EN White paste for frosting	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	6 Kgs





**CART'DESIGN®
 BASE REDONDA
 COD: 150 01 0002**

GAMA RANGE

CART'DESIGN

ACCESSORIES FOR PASTRY AND DESSERTS

CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	 
150 01 0027	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 8,5 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 8,5 cm EN Cake golden round base 8,5 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	30 uni
150 01 0026	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 14 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 14 cm EN Cake golden round base 14 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	30 uni
150 01 0013	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 20 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 20 cm EN Cake golden round base 20 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	30 uni
150 01 0015	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 24 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 24 cm EN Cake golden round base 24 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	30 uni
150 01 0017	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 26 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 26 cm EN Cake golden round base 26 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	25 uni
150 01 0025	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 28 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 28 cm EN Cake golden round base 28 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	25 uni
150 01 0001	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 30 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 30 cm EN Cake golden round base 30 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	25 uni
150 01 0002	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 32 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 32 cm EN Cake golden round base 32 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	25 uni
150 01 0007	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 34 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 34 cm EN Cake golden round base 34 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	20 uni
150 01 0009	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 36 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 36 cm EN Cake golden round base 36 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	20 uni
150 01 0011	CART'DESIGN® BASE REDONDA "OURO" 38 CM Golden Round Base	PT Base de bolo redonda dourada 38 cm EN Cake golden round base 38 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	20 uni

CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	 
150 01 0024	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 15X30 CM Golden Rectangular Base	PT Base de bolo retangular dourada 15x30 cm EN Cake golden rectangular base 15x30 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	30 uni
150 01 0023	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 17X35 CM Golden Rectangular Base	PT Base de bolo retangular dourada 17x35 cm EN Cake golden rectangular base 17x35 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	30 uni
150 01 0022	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 30X20 CM Golden Rectangular Base	PT Base de bolo retangular dourada 30x20 cm EN Cake golden rectangular base 30x20 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	20 uni
150 01 0019	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 40X30 CM Golden Rectangular Base	PT Base de bolo retangular dourada 40x30 cm EN Cake golden rectangular base 40x30 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	20 uni
150 01 0020	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 40X50 CM Golden Rectangular Base	PT Base de bolo retangular dourada 40x50 cm EN Cake golden rectangular base 40x50 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 uni
150 01 0021	CART'DESIGN® BASE RETANGULAR "OURO" 40X60 CM Golden Rectangular Base	PT Base de bolo retangular dourada 40x60 cm EN Cake golden rectangular base 40x60 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 uni
150 01 0005	CART'DESIGN® BASE QUADRADA "OURO" 32X32 CM Golden Square Base	PT Base de bolo quadrada dourada 32x32 cm EN Cake golden square base 32x32 cm	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	25 uni





Risultati di Successo

CHOCOLATE

Os chocolates biagio vão transportá-lo numa viagem da floresta angolana até à tablete de alta qualidade certificada.

The Biagio chocolates will transport you on a journey from the Angolan forest to the certified high quality tablet.



CHOCOLATE PARA CULINÁRIA

CULINARY CHOCOLATE

TABLETES CHOCOLATE TABLETS

SUCEDÂNEOS CHOCOLATE SUBSTITUTES

BARRAS CHOCOLATE BARS

PEPITAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE CHIPS

GANACHE

CREMES CREAMS

46

47

48

48

49

50

51





GAMA RANGE

TABLETES

CHOCOLATE TABLETS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	KG
121 01 7051	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE BRANCO 30% White chocolate tablet	PT 30% cacau, fluidez 3/5 — 28-30% Fluidez ideal para mousses, ganaches e figuras. EN 30% cocoa, fluidity 3/5 — 28-30% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and figures.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs
121 01 7052	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE LEITE 34% Milk chocolate tablet	PT 34% cacau, fluidez 4/5 — 40-42% Fluidez ideal para mousses, ganaches e bombons. EN 34% cocoa, fluidity 4/5 — 40-42% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and bonbons.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs
121 01 7053	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 55% Dark chocolate tablet	PT 55% cacau, fluidez 3/5 — 32-34% Fluidez ideal para mousses, ganaches e figuras. EN 55% cocoa, fluidity 3/5 — 32-34% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and figures.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs
121 01 7054	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 60% Dark chocolate tablet	PT 60% cacau, fluidez 3/5 — 34-36% Fluidez ideal para mousses, ganaches e figuras. EN 60% cocoa, fluidity 3/5 — 34-36% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and figures.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs
121 01 7055	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 72% Dark chocolate tablet	PT 72% cacau, fluidez 4/5 — 40-42% Fluidez ideal para mousses, ganaches e bombons. EN 72% cocoa, fluidity 4/5 — 40-42% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and bonbons.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs
121 01 7056	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 85% Dark chocolate tablet	PT 85% cacau, fluidez 4/5 — 40-42% Fluidez ideal para mousses, ganaches e bombons. EN 85% cocoa, fluidity 4/5 — 40-42% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and bonbons.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs
121 01 7057	BIAGIO® TABLETE CHOCOLATE NEGRO 99% Dark chocolate tablet	PT 99% cacau, fluidez 5/5 — 43-45% Fluidez ideal para mousses, ganaches e bombons. EN 99% cocoa, fluidity 5/5 — 43-45% Ideal fluidity for mousses, ganaches, and bonbons.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	10 x 600 g 6 Kgs

CHOCOLATE

Uma viagem às profundezas de Angola em busca da verdadeira origem do cacau. Inspirada na aventura, na cultura Africana e no processo de fabrico do chocolate.

Os chocolates Biagio vão transportá-lo numa viagem da floresta angolana até à tablete de alta qualidade certificada.

A journey to the depths of Angola in search of the true origin of cocoa. Inspired by adventure, African culture and the chocolate manufacturing process.

The Biagio chocolates will transport you on a journey from the Angolan forest to the certified high quality tablet.





GAMA RANGE

SUCEDÂNEOS

CHOCOLATE SUBSTITUTES



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
121 02 0004	BIAGIO® TABLETE SUCEDÂNEO CHOCOLATE 16% Chocolate substitute tablet	PT 16% de cacau Ideal para recheio de croissants. EN 16% of cocoa Ideal for filling croissants.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 2,5 Kgs 5 Kgs
121 02 0005	BIAGIO® TABLETE SUCEDÂNEO CHOCOLATE 16% Chocolate substitute tablet	PT 16% de cacau Ideal para recheio de croissants. EN 16% of cocoa Ideal for filling croissants.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	4 x 1,17 Kgs 4,68 Kgs

GAMA RANGE

BARRAS

CHOCOLATE BARS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
121 01 0058	BIAGIO® BARRAS CHOCOLATE NEGRO 60% Dark chocolate bars	PT 60% cacau, fluidez 3/5 — 28-30% Fluidez ideal para croissants, mousses, ganaches e figuras. EN 60% cocoa, fluidity 3/5 — 28-30% Ideal fluidity for croissants, mousses, ganaches and figures.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	1 Kg

GAMA RANGE

PEPITAS

CHOCOLATE CHIPS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
121 01 0060	BIAGIO® CHOCOLATE LEITE 34% ANGOLA Milk chocolate	PT Chocolate puro de origem mínimo 34% de cacau EN Single-origin pure chocolate minimum 34% of cocoa	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 5 Kgs 10 Kgs
121 01 0061	BIAGIO® CHOCOLATE NEGRO 55% ANGOLA Dark chocolate	PT Chocolate puro de origem mínimo 55% de cacau EN Single-origin pure chocolate minimum 55% of cocoa	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 5 Kgs 10 Kgs
121 01 0062	BIAGIO® CHOCOLATE NEGRO 60% ANGOLA Dark chocolate	PT Chocolate puro de origem mínimo 60% de cacau EN Single-origin pure chocolate minimum 60% of cocoa	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 5 Kgs 10 Kgs
121 01 0063	BIAGIO® CHOCOLATE NEGRO 72% ANGOLA Dark chocolate	PT Chocolate puro de origem mínimo 72% de cacau EN Single-origin pure chocolate minimum 72% of cocoa	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 5 Kgs 10 Kgs
121 01 0064	BIAGIO® CHOCOLATE NEGRO 85% ANGOLA Dark chocolate	PT Chocolate puro de origem mínimo 85% de cacau EN Single-origin pure chocolate minimum 85% of cocoa	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 5 Kgs 10 Kgs
121 01 0065	BIAGIO® CHOCOLATE NEGRO 99% ANGOLA Dark chocolate	PT Chocolate puro de origem mínimo 99% de cacau EN Single-origin pure chocolate minimum 99% of cocoa	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	2 x 5 Kgs 10 Kgs



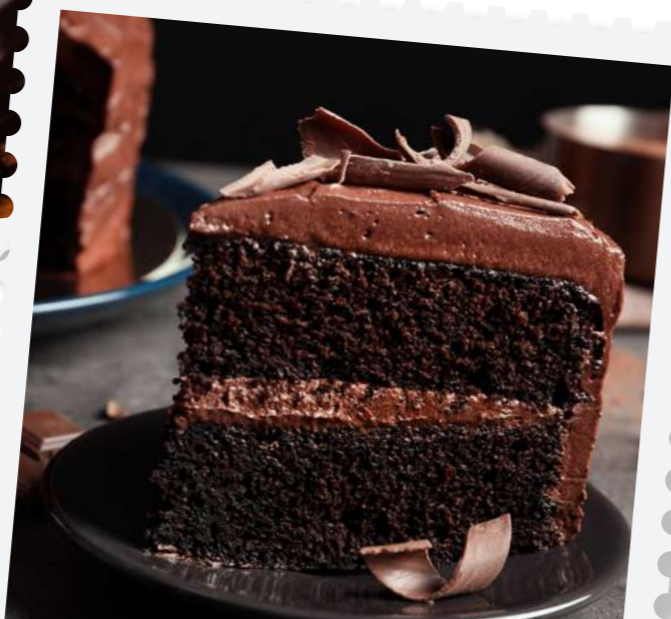


GAMA RANGE

GANACHE



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
121 03 0004	BIAGIO® ORIGENS GANACHE DURA NEGRA <i>Origins hard dark ganache</i>	PT Ganache de chocolate puro para recheio e cobertura EN Pure chocolate ganache for filling and frosting	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Kgs
121 03 0005	BIAGIO® ORIGENS GANACHE SOFT NEGRA <i>Origins soft dark ganache</i>	PT Ganache de chocolate puro para recheio e cobertura EN Pure chocolate ganache for filling and frosting	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Kgs



GAMA RANGE

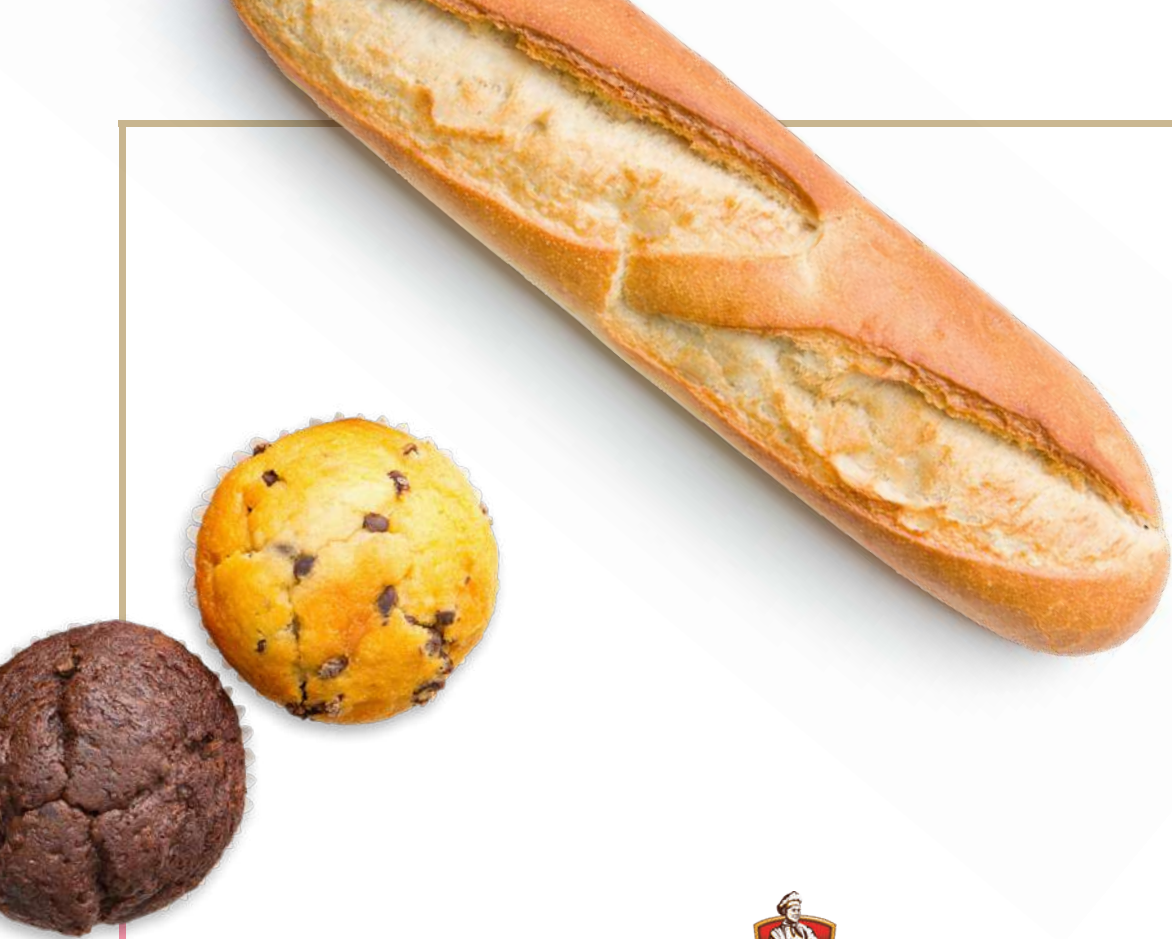
CREMES

CREAMS



CÓDIGO Code	PRODUTO Product	CARACTERÍSTICAS Features	APLICAÇÃO Application	
121 06 0002	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO <i>Origins choco cream</i>	PT Creme de chocolate puro para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. EN Pure chocolate cream for filling and frosting. Oven-safe.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Kgs
121 06 0003	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO AVELÃ <i>Origins choco with hazelnut cream</i>	PT Creme de chocolate puro com avelã para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. EN Pure chocolate with hazelnut cream for filling and frosting. Oven-safe.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Kgs
121 06 0004	BIAGIO® ORIGENS CREME CHOCO GINGUBA <i>Origins choco with peanut cream</i>	PT Creme de chocolate puro com gínguba para recheio e cobertura. Indicado para ir ao forno. EN Pure chocolate with peanut cream for filling and frosting. Oven-safe.	PT Produto pronto a usar EN Ready to use	5 Kgs





BIAGIO - Industria SA

Cacuaco - Luanda ANGOLA

00244 948 513 582

geral@biagio-industria.com

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

*BIAGIO® does not manufacture
for other brands*

www.biagio-industria.com

