



Risultati di Successo

GELADO

CRÈME GLACÉE

GELATI

CAPRICCIO

TOPPINGS

GARNITURES





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

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

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

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

*Risultati
di Successo*





Risultati di Successo

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

ACTUELLEMENT, BIAGIO PRODUIT DANS SES QUATRE INDUSTRIES BASÉES EN ANGOLA, AU MOZAMBIQUE, AU RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO ET AU PORTUGAL POUR PLUSIEURS PAYS AFRICAINS ET EUROPÉENS.

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

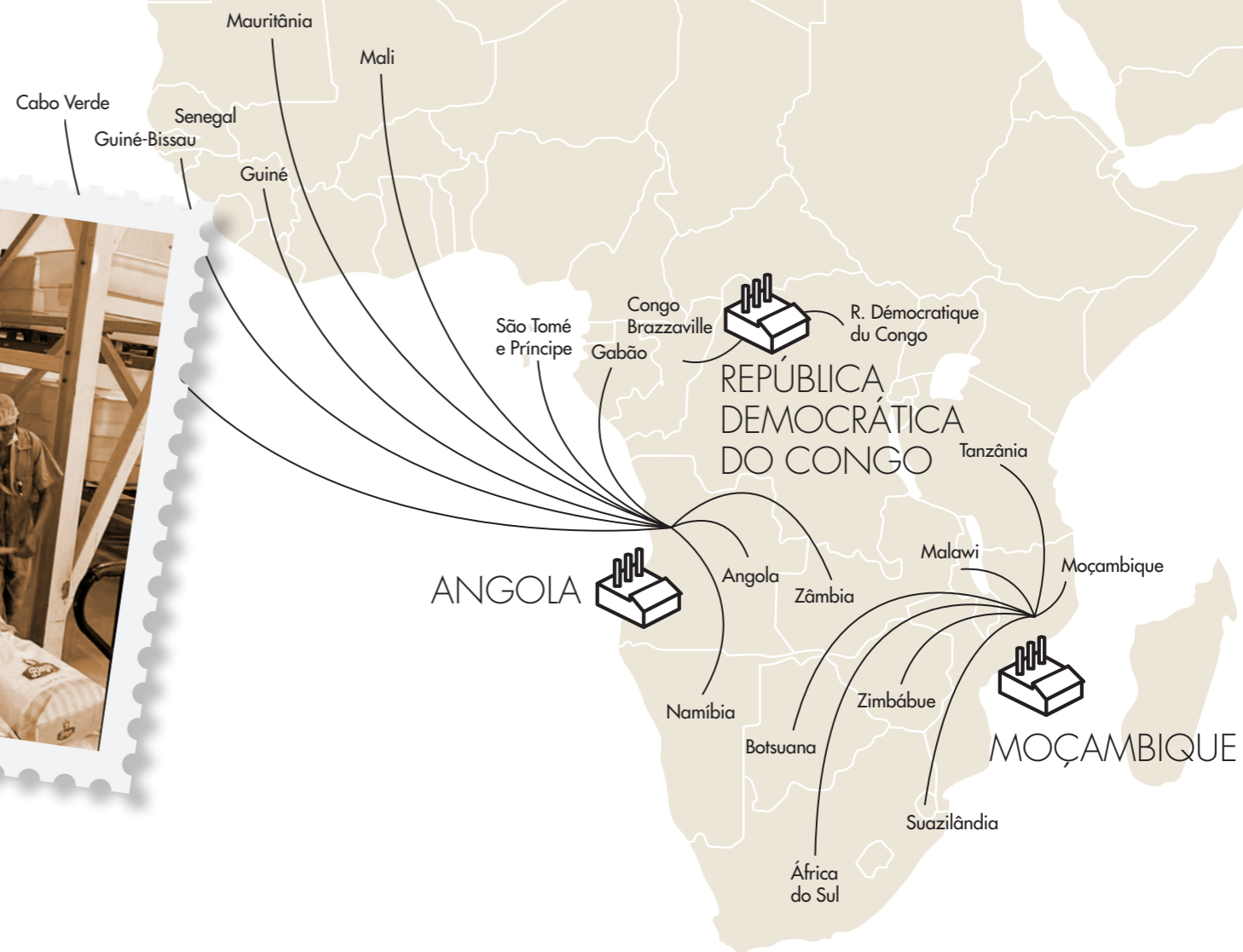
A segurança, facilidade e conveniência na elaboração bem como os sabores tradicionais e autênticos são alguns dos atributos dos produtos BIAGIO.

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

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



PORTUGAL





Gelati

COADJUVANTES <small>ADJUVANTS</small>	9
PREPARADOS GELADO ÁGUA <small>CRÈME GLACÉE PRÉPARÉE</small>	10
PREPARADOS GELADO SOFT <small>CRÈME GLACÉE MOLLE PRÉPARÉE</small>	11




GAMA GAMME

COADJUVANTES

ADJUVANTS



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 KG
140 08 7001	GELATI® LIGA NEUTRA Ligue Neutre	PT Estabilizante para gelado FR Stabilisateur pour glace	PT 100g por litro de leite FR 100g par litre de lait	10 x (4 x 250 g) 10 Kgs
140 08 2005	BIAGIO® EMULSIFICANTE PARA GELADO Emulsificateur pour glace	PT Emulsificante em pasta para aplicação em gelado FR Pâte émulsifiante pour application dans la crème glacée	—	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.

ATRIBUTOS
Atributs

- ✓ Elevada cremosidade, excelente sabor e cor.
Fácil preparação.
Haut crémeux, excellente saveur et couleur.
Préparation facile.

Apenas os ingredientes
para gelado de mais
alta qualidade

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





GAMA GAMME

PREPARADOS GELADO ÁGUA

CRÈME GLACÉE PRÉPARÉE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
140 07 2001	GELATI® PICOLÉ TUTTI FRUTTI (PASTILHA) <i>Tutti Frutti (Pastille)</i>	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé	PT 20g por litro de água ou leite FR 20g par litre d'eau ou de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 07 2002	GELATI® PICOLÉ BANANA <i>Banana</i>	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé	PT 20g por litro de água ou leite FR 20g par litre d'eau ou de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 07 2004	GELATI® PICOLÉ MARACUJÁ <i>Fruit de la passion</i>	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé	PT 20g por litro de água ou leite FR 20g par litre d'eau ou de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
131 02 0039	GELATI® PICOLÉ MORANGO <i>Fraise</i>	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé	PT 20g por litro de água ou leite FR 20g par litre d'eau ou de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
131 02 0039	GELATI® PICOLÉ ANANÁS <i>Ananas</i>	PT Base gelado Picolé FR Base de glace Picolé	PT 20g por litro de água ou leite FR 20g par litre d'eau ou de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs



**GELATI®
PICOLÉ MORANGO**
COD: 131 02 0039

**GELATI® SOFT
CHOCOLATE**
COD: 140 06 1006



GAMA GAMME

PREPARADOS GELADO SOFT

CRÈME GLACÉE MOLLE PRÉPARÉE



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
140 06 1009	GELATI® SOFT CAMELO TOFFÉ <i>Toffé Caramel</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1008	GELATI® SOFT ANANÁS <i>Ananas</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1005	GELATI® SOFT BANANA <i>Banana</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1001	GELATI® SOFT BAUNILHA <i>Vanille</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1006	GELATI® SOFT CHOCOLATE <i>Chocolat</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1007	GELATI® SOFT LARANJA <i>Orange</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1004	GELATI® SOFT MARACUJÁ <i>Fruit de la passion</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1003	GELATI® SOFT MORANGO <i>Fraise</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1002	GELATI® SOFT NATA <i>Crème</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1010	GELATI® SOFT TUTTI FRUTTI (PASTILHA) <i>Tutti Frutti (Pastille)</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1012	GELATI® SOFT CÓCO <i>Noix de coco</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs
140 06 1013	GELATI® SOFT ABACATE <i>Avocat</i>	PT Base de gelado soft FR Base de glace molle	PT 1 Litro mix por cada 5 litros de leite FR 1 litre de mélanges pour 5 litres de lait	10 x (2 x 500g) 10 Kgs

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





GELATO & DESSERT

capriccio

PROFESSIONALE

BASES

15

PASTAS *PÂTES*

16

VARIEGATI

18

PEZZI

19



Crée a sua receita de autor

1º CRIE A SUA BASE CREMOSA
CRÉEZ VOTRE FOND DE TEINT CRÉMEUX

MÁQUINA PASTEURIZADORA
MACHINE PASTEURISANTE

2º ADICIONE UM OU VÁRIOS SABORES
DA PASTA AROMATIZANTE
AJOUTER UNE OU PLUSIEURS SAVEURS DE DOSSIER AROMATISANT

MÁQUINA PRODUTORA
MACHINE DE PRODUCTION

3º MISTURE UM OU VÁRIOS VARIEGATI
PARA CRIAR UMA FUSÃO DE SABORES
MÉLANGER UN OU PLUSIEURS VARIÉS POUR CRÉER UN FUSION DE GOÛT

CUBA DE GELADO
BAC À GLACE

4º COMPLEMENTE A SUA RECEITA
MISTURANDO OS NOSSOS PEZZI CROCANTES
COMPLÈTEMENT VOS REVENUS DE MÉLANGE NOS CROCANTS PEZZI

CUBA DE GELADO
BAC À GLACE



GAMA GAMME

BASES

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
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.	PT 50gr produto + 250 gr açúcar + 1 litro leite integral FR 50 gr produit + 250 gr sucre + 1 litre lait entier	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.	PT 50gr produto + 250 gr açúcar + 1 litro leite integral FR 50 gr produit + 250 gr sucre + 1 litre lait entier	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.	PT 50gr produto + 250 gr açúcar + 1 litro leite integral FR 50 gr produit + 250 gr sucre + 1 litre lait entier	8 x 1 Kg 8 Kgs

Alta cremosidade
Haute crémeux



Nº **00 BASES**
PURA E DELICIOSA,
A ESSÊNCIA DO SABOR ITALIANO
PUR ET DÉLICIEUX, L'ESSENCE
DE LA SAVEUR ITALIENNE

Nº **01 PASTAS**
SABORES INTENSOS CRIADOS
COM OS MELHORES INGREDIENTES
SAVEURS INTENSIVES CRÉÉES
AVEC MEILLEURS INGRÉDIANTS

Nº **02 VARIEGATI**
UMA FUSÃO DELICIOSA
DE SABORES
UNE DÉLICIEUSE FUSION
DE SAVEURS

Nº **03 PEZZI**
PEDAÇOS SELECIONADOS
E CROCANTES
PIÈCES SÉLECTIONNÉES
ET CROCANTS





GAMA GAMME

PASTAS

PÂTES

PASTE REALI

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
140 10 0006	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PISTÁCIO Pistache	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0007	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO AVELÃ Noisette	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0008	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO AMENDOIM Cacahuète	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs

PASTE DE FRUTA



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
140 10 0012	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO ANANÁS Ananas	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0013	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MORANGO Fraise	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0014	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO ABACATE Avocat	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0015	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MARACUJÁ Fruit de la passion	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0020	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO COCO Noix de coco	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0021	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MANGA Mangue	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0039	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO PAPAIA Papaye	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs

Sabores intensos
Savours intenses

SAPORI DEL MONDO

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
140 10 0024	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO BAUNILHA Vanille	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0025	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CARAMELO TOFFÉ Caramel Toffé	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0026	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO RUM & PASSAS Rhum et raisins	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0028	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CANELA Cannelle	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0029	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MEL Miel	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0033	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO NOCCIOLATTA BIANCA Nocciolata Blanche	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs

SAPORI FANTASIA

CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Characteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	 
140 10 0034	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO CAFÉ	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 10 0035	CAPRICCIO® PASTA AROMATIZAÇÃO MENTA Menthe	PT Pasta aromatização para aplicação em gelado e sobremesas FR Pâte pour application dans la crème glacée et les desserts	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	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	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	8 x 1 Kg 8 Kgs



GAMA GAMME

VARIEGATI



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
140 30 6001	CAPRICCIO® BI'FRUTA ANANÁS <i>Ananas</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6002	CAPRICCIO® BI'FRUTA FRUTOS SILVESTRES <i>Fruits des bois</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6003	CAPRICCIO® BI'FRUTA MANGA <i>Mangue</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6004	CAPRICCIO® BI'FRUTA PAPAIA <i>Papaye</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6005	CAPRICCIO® BI'FRUTA MORANGO <i>Fraise</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kgs
140 30 6006	CAPRICCIO® BI'FRUTA MARACUJÁ <i>Fruit de la passion</i>	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	8 x 1 Kg 8 Kgs

Uma fusão de cor,
sabor e textura

Une fusion de couleur,
de saveur et de texture



GAMA GAMME

PEZZI



CÓDIGO Code	PRODUTO Produit	CARACTERÍSTICAS Caracteristics	APLICAÇÃO Aplicacion	
170 08 3017	CAPRICCIO® BI'NATURAL COCO RALADO <i>Noix de coco râpée</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 300g 3,6 Kgs
170 08 3018	CAPRICCIO® BI'NATURAL AMÊNDOA PALITADA <i>Amande en bâtonnets</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
170 08 3019	CAPRICCIO® BI'NATURAL AMÊNDOA LAMINADA <i>Amande effilée</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
170 08 3020	CAPRICCIO® BI'NATURAL AMÊNDOA C/ PELE <i>Amande avec peau</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
170 08 3021	CAPRICCIO® BI'NATURAL AMÊNDOA PELADA <i>Amande sans peau</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
170 08 3022	CAPRICCIO® BI'NATURAL AVELÁ PELADA <i>Noisette sans peau</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
170 08 3024	CAPRICCIO® BI'NATURAL NOZ DESCASCADA <i>Noix décortiquée</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
170 08 3025	CAPRICCIO® BI'NATURAL UVA PASSA (SULTANA) <i>Raisin Sultanine</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs
—	CAPRICCIO® BI'NATURAL PISTÁCIO <i>Pistache</i>	PT Pedacos crocantes. FR Morceaux croquants.	PT De acordo com a receita FR Selon la recette	12 x 500g 6 Kgs

Deliciosos
complementos
crocantes

Delicieux compléments
croquants





Garnitures

Toppings

TOPPINGS GARNITURES

22



*Acrescente valor
aos seus gelados
e sobremesas*

*Ajouter de la valeur
à vos glaces et desserts*



GAMA GAMME

TOPPINGS

GARNITURES



TOPPINGS®

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

Gamme de garnitures aromatisées permettant une large gamme d'applications

ATRIBUTOS

Atributs

- ✓ Cores e sabores originais, elevada conveniência.
Couleurs et saveurs originales, grande commodité.

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

**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® does not manufacture
for other brands*

www.biagio-industria.com

