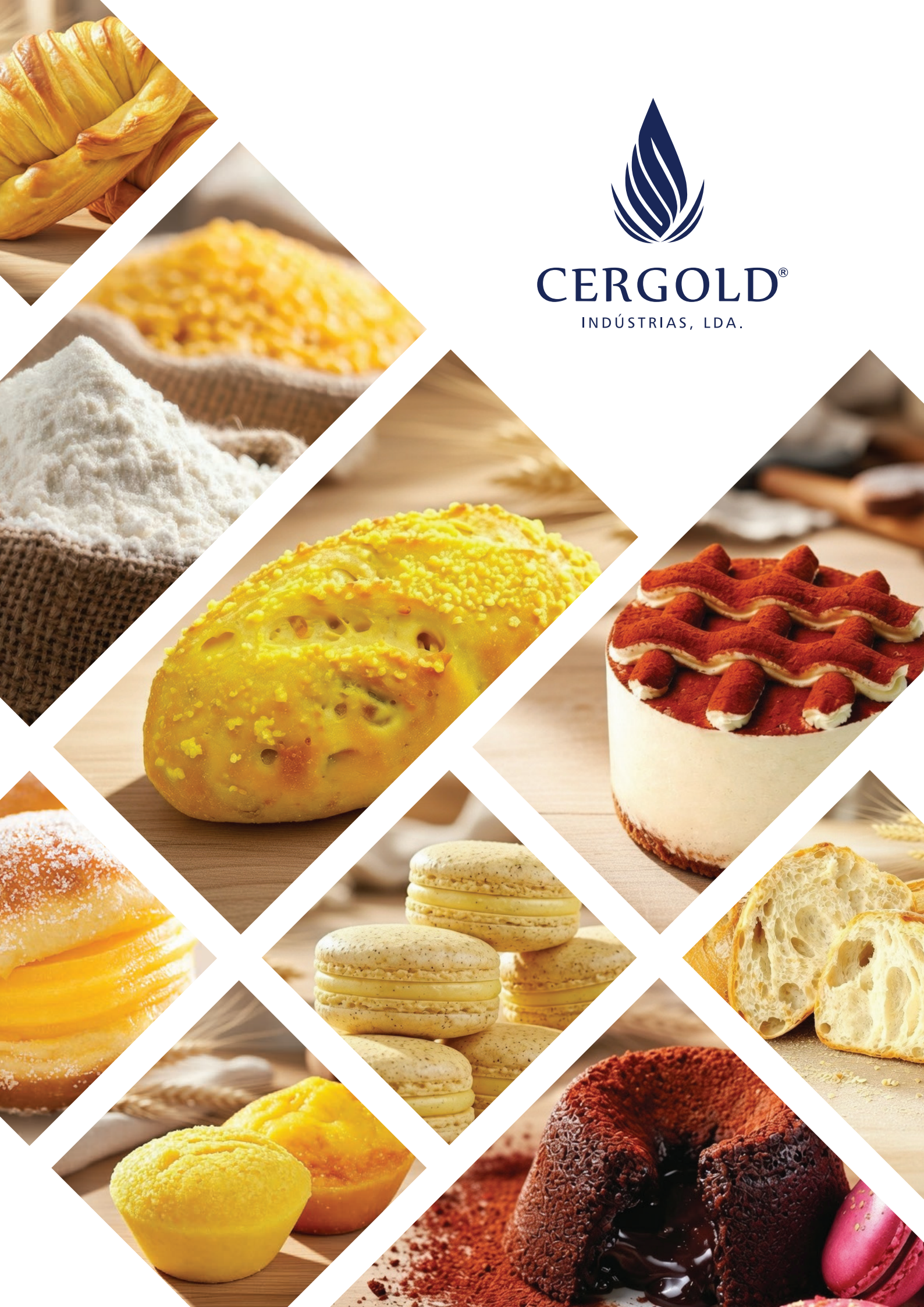




**CERGOLD®**  
INDÚSTRIAS, LDA.



### *Morada*

Zona Industrial de Neiva, 2ª Fase Lote 13,  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

### *Contactos*

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt

### *Redes Sociais*

**f** Cergold  
**@** Cergold\_industrias

**CERGOLD.PT**  
**CATALOGOS.CERGOLD.PT**



# CERGOLD INDÚSTRIAS

*Sobre Nós*  
*Sobre Nosotros*

---

A Cergold Indústrias atua no setor alimentar desde 2005, especializando-se no desenvolvimento, produção e comercialização de soluções inovadoras para panificação, pastelaria, chocolataria e geladaria. Com presença sólida em Portugal e nos mercados internacionais, a empresa destaca-se por um portefólio diversificado e amplamente reconhecido, representado pelas marcas Cergold Moagem, Bakeart, Vicolato, Vigifruit e Vigelato.

Como referência na indústria da panificação, a Cergold investe continuamente em inovação, tecnologia e controlo rigoroso de qualidade, garantindo produtos consistentes, seguros e adaptados às exigências do mercado profissional. A nossa atuação baseia-se numa visão responsável e sustentável, promovendo a excelência, a confiança e o crescimento conjunto com todos os parceiros.

*La empresa Cergold Indústrias opera en el sector alimentario desde 2005, especializándose en el desarrollo, producción y comercialización de soluciones innovadoras para panadería, pastelería, chocolatería y heladería.*

*Con una presencia sólida en Portugal y en los mercados internacionales, la empresa destaca por un portafolio diversificado y ampliamente reconocido, representado por las marcas Cergold Moagem, Bakeart, Vicolato, Vigifruit y Vigelato.*

*Como referente en la industria de la panadería, Cergold invierte continuamente en innovación, tecnología y un riguroso control de calidad, garantizando productos consistentes, seguros y adaptados a las exigencias del mercado profesional. Nuestra actuación se basa en una visión responsable y sostenible, promoviendo la excelencia, la confianza y el crecimiento conjunto con todos los socios.*

# CERTIFICAÇÕES

*Certificaciones*

## IFS Foods | Segurana e Qualidade em Cada Produto

A Cergold Indústrias orgulha-se de ser certificada pelo IFS Foods, um padrão internacional reconhecido que garante a segurança e a qualidade alimentar em todos os nossos produtos. Esta certificação assegura que cada etapa do fabrico, desde a seleção das matérias-primas até entrega do produto final, é rigorosamente controlada.

### Para profissionais da panificação e pastelaria, isto traduz-se em vantagens concretas:

*Ingredientes rigorosamente selecionados:* todos os ingredientes são verificados quanto à origem e qualidade.

*Processos controlados:* cada produto é fabricado de forma a garantir uniformidade e consistência.

*Rastreabilidade completa:* possível identificar a origem de cada ingrediente e acompanhar o produto até ao consumidor.

*Segurança alimentar:* reduzimos ao mínimo qualquer risco de contaminação, garantindo produtos seguros.

Com a certificação IFS Foods, os produtos Cergold oferecem confiança total, permitindo que possa criar receitas de elevada qualidade, com consistência e segurança, dia após dia, sem comprometer o padrão que os seus clientes esperam.

*Cergold Indústrias se enorgullece de estar certificada por IFS Foods, un estándar internacional reconocido que garantiza la seguridad y calidad alimentaria en todos nuestros productos. Esta certificación asegura que cada etapa de fabricación, desde la selección de las materias primas hasta la entrega del producto final, se controla rigurosamente.*

*Para los profesionales de panadería y pastelería, esto se traduce en ventajas concretas:*

*Ingredientes rigurosamente seleccionados:* todos los ingredientes se verifican en cuanto a su origen y calidad.

*Procesos controlados:* cada producto se fabrica de forma que garantiza uniformidad y consistencia.

*Trazabilidad completa:* es posible identificar el origen de cada ingrediente y seguir el producto hasta el consumidor.

*Seguridad alimentaria:* se minimiza cualquier riesgo de contaminación, garantizando productos seguros.

Con la certificación IFS Foods, los productos Cergold ofrecen confianza total, permitiéndole crear recetas de alta calidad, con consistencia y seguridad, día tras día, sin comprometer el estándar que sus clientes esperan.





A BakeArt é especializada na produção de preparados em pó para pastelarias e padarias, desenvolvidos para otimizar os processos de fabrico sem comprometer a qualidade, o sabor e a textura dos produtos finais.

Com uma ampla gama de misturas versáteis e fáceis de utilizar, a BakeArt aposta em ingredientes cuidadosamente selecionados, garantindo resultados consistentes e um sabor autêntico em cada criação. A escolha ideal para profissionais que valorizam eficiência, fiabilidade e excelência.

*BakeArt está especializada en la producción de premezclas en polvo para pastelería y panadería, diseñadas para optimizar los procesos de elaboración sin renunciar a la calidad, el sabor ni la textura de los productos finales.*

*Con una amplia gama de mezclas versátiles y fáciles de usar, BakeArt apuesta por ingredientes cuidadosamente seleccionados, asegurando resultados consistentes y un sabor auténtico en cada elaboración. La elección ideal para profesionales que buscan eficiencia, confianza y excelencia.*



A Cergold Moagem dedica-se ao desenvolvimento e produção de farinhas e preparados de elevada qualidade, criados para responder às exigências dos profissionais da panificação e da pastelaria moderna. Cada produto é cuidadosamente desenvolvido para garantir consistência, desempenho técnico e resultados finais de excelência.

Com um forte compromisso com a tradição, a Cergold destaca-se pela moagem em mós de pedra, um processo artesanal que preserva o sabor autêntico e as propriedades naturais dos grãos. Esta técnica permite obter farinhas mais nutritivas, com textura e aroma únicos, ideais para uma produção diferenciadora e de qualidade superior.

Com fabrico próprio, 100% nacional, equipamentos modernos e controlo de produção informatizado, a Cergold Indústrias assegura respostas rápidas e consistentes aos mercados nacional, europeu e PALOP. Uma marca que alia tradição, inovação e know-how técnico, sendo a escolha certa para profissionais que valorizam qualidade, confiança e excelência em cada detalhe.

*Cergold Moagem se dedica al desarrollo y producción de harinas y preparados de alta calidad, diseñados para satisfacer las exigencias de los profesionales de la panadería y la pastelería moderna. Cada producto se desarrolla cuidadosamente para garantizar consistencia, rendimiento técnico y resultados finales de excelencia.*

*Con un fuerte compromiso con la tradición, Cergold se distingue por la molienda en muelas de piedra, un proceso artesanal que preserva el sabor auténtico y las propiedades naturales de los granos. Esta técnica permite obtener harinas más nutritivas, con textura y aroma únicos, ideales para una producción diferenciadora y de calidad superior.*

*Con fabricación propia, 100% nacional, equipos modernos y control de producción informatizado, Cergold Industrias asegura respuestas rápidas y consistentes a los mercados nacional, europeo y de los PALOP. Una marca que combina tradición, innovación y know-how técnico, siendo la elección perfecta para profesionales que valoran la calidad, la confianza y la excelencia en cada detalle.*





  
**Bake Art**  
baking with creativity  
*Produtos para pastelaria*  
*Productos de pastelería*



# BAK PAST CAKE

*Preparado para cakes*  
*Preparado para bizcochos*

*Clássicos*

## Amêndoa

Preparado completo para bolos de amêndoa  
*Preparado completo para bizcochos de almendra*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** amêndoa intensa e natural  
*Sabor: almendra intensa y natural*

**Cor:** bege claro com pequenos pedaços de amêndoa  
*Color: beige claro con pequeños trozos de almendra*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Bak Past Ovo Creme para uma envoltória de sabor tradicional  
*Sugerencia: combinalo con Bak Past Huevo Crema para un envoltorio de sabor tradicional*

**Aplicações:** bolos de amêndoa, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de almendra, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** chocolate intenso e aromático  
*Sabor: chocolate intenso y aromático*

**Cor:** castanho característico  
*Color: marrón característico*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Gianduia White  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Gianduia White*

**Aplicações:** bolos de chocolate, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de chocolate, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria*

## Chocolate

Preparado completo para bolos de chocolate  
*Preparado completo para bizcochos de chocolate*



  
**BEST  
SELLER**

## Chocolate Dark

Preparado completo para bolos de chocolate negro  
*Preparado completo para bizcochos de chocolate negro*

  
**PREMIUM  
QUALITY**



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** chocolate intenso e aromático  
*Sabor: chocolate intenso y aromático*

**Cor:** castanho escuro característico  
*Color: marrón oscuro característico*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Raspberry  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Raspberry*

**Aplicações:** bolos de chocolate negro, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de chocolate oscuro, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria*

# BAK PAST CAKE

*Preparado para cakes*  
*Preparado para bizcochos*

*Clássicos*

## Iogurte

Preparado completo para bolos de iogurte  
*Preparado completo para bizcochos de yogur*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** iogurte natural  
*Sabor: yogur natural*

**Cor:** amarelo claro característico  
*Color: amarillo claro característico*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Strawberry Pieces  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Strawberry Pieces*

**Aplicações:** bolos com sabor a iogurte, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos con sabor a yogur, magdalenas, bizcochos intermedios, arrollados y especialidades de pastelería*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** neutro e equilibrado, ideal para personalização  
*Sabor: neutro y equilibrado, ideal para personalizar*

**Cor:** creme claro uniforme  
*Color: crema claro uniforme*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Coffee  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Coffee*

**Aplicações:** bolos simples, muffins, bases para bolos recheados, tortas e pastelaria variada  
*Aplicaciones: bizcochos simples, magdalenas, bases para tartas rellenas, arrollados y pastelería variada*

## Neutro

Preparado completo neutro para bolos  
*Preparado completo neutro para bizcochos*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** noz intensa e aromática  
*Sabor: nuez intensa y aromática*

**Cor:** castanho claro com pedaços de noz  
*Color: marrón claro con trozos de nuez*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Apple Pieces  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Apple Pieces*

**Aplicações:** bolos de noz, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de nuez, magdalenas, rellenos, tartas y especialidades de pastelería*

## Noz

Preparado completo para bolos de noz  
*Preparado completo para bizcochos de nuez*

  
**PREMIUM  
QUALITY**



# BAK PAST CAKE

*Preparado para cakes*  
*Preparado para bizcochos*

*Clássicos*

## Cenoura

Preparado completo de bolo de cenoura  
*Preparado completo para bizcochos de zanahoria*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** cenoura natural e especiarias  
*Sabor: zanahoria natural y especias*

**Cor:** laranja suave  
*Color: naranja suave*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Passion Fruits  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Passion Fruits*

**Aplicações:** bolos de cenoura, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de zanahoria, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** caramelo clássico  
*Sabor: caramelo clásico*

**Cor:** castanho claro uniforme  
*Color: marrón claro uniforme*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Spice Biscuit  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Spice Biscuit*

**Aplicações:** bolos de caramelo, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de caramelo, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria*

## Caramelo

Preparado completo para bolos de caramelo  
*Preparado completo para bizcochos de caramelo*



# BAK PAST CAKE

*Preparado para cakes*  
*Preparado para bizcochos*

*Fruta*

## Ananás

Preparado completo para bolos de ananás  
*Preparado completo para bizcochos de piña*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** ananás doce e aromático  
*Sabor: piña dulce y aromática*

**Cor:** amarelo dourado uniforme  
*Color: amarillo dorado uniforme*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Salted Caramel  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Salted Caramel*

**Aplicações:** bolos com sabor a ananás, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos con sabor a piña, magdalenas, bizcochos intermedios, arrollados y especialidades de pastelería*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** frutos silvestres naturais  
*Sabor: frutos del bosque naturales*

**Cor:** rosa velho  
*Color: rosa viejo*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Dark  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Dark*

**Aplicações:** bolos de frutos silvestres, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de frutos del bosque, muffins, rellenos, tartas y especialidades de pastelería*



## Frutos Silvestres

Preparado completo para bolos de frutos silvestres  
*Preparado completo para bizcochos de frutos del bosque*

## Maçã

Preparado completo para bolos de maçã  
*Preparado completo para bizcochos de manzana*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** maçã natural, sabor intenso e aromático  
*Sabor: manzana natural, sabor intenso y aromático*

**Cor:** bege claro com pedaços de maçã  
*Color: beige claro con trozos de manzana*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Salted Caramel  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Salted Caramel*

**Aplicações:** bolos de maçã, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de manzana, magdalenas, rellenos, tartas y especialidades de pastelería*

# BAK PAST CAKE

Preparado para cakes  
Preparado para bizcochos

Fruta

## Maracujá

Preparado completo para bolos de maracujá  
Preparado completo para bizcochos de maracujá



**Embalagem:** Envase: SC. 5kg

**Sabor:** maracujá natural  
Sabor: maracujá natural

**Cor:** amarelo dourado com apontamentos de sementes  
Color: amarillo dorado con toques de semillas

**Textura:** macia e húmida  
Textura: suave y húmeda

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

**Sugestão:** combine com Fill Cream Raspberry  
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Raspberry

**Aplicações:** bolos de maracujá, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
Aplicaciones: bizcochos de maracujá, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

**Embalagem:** Envase: SC. 5 | 15kg

**Sabor:** laranja natural  
Sabor: naranja natural

**Cor:** laranja claro uniforme  
Color: naranja claro uniforme

**Textura:** macia e húmida  
Textura: suave y húmeda

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Dark  
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Dark

**Aplicações:** bolos de laranja, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
Aplicaciones: bizcochos de naranja, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

## Laranja

Preparado completo para bolos de laranja  
Preparado completo para bizcochos de naranja



BEST  
SELLER

## Limão

Preparado completo para bolos de limão  
Preparado completo para bizcochos de limón

PREMIUM  
QUALITY



**Embalagem:** Envase: SC. 5kg

**Sabor:** limão fresco e natural  
Sabor: limón fresco y natural

**Cor:** amarelo claro uniforme  
Color: amarillo claro uniforme

**Textura:** macia e húmida  
Textura: suave y húmeda

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos

**Sugestão:** combine com Fill Cream Roasted Almond  
Sugerencia: combinalo con Fill Cream Roasted Almond

**Aplicações:** bolos de limão, muffins, entremeios, tortas e especialidades de pastelaria  
Aplicaciones: bizcochos de limón, magdalenas, bizcochos intermedios, tartas y especialidades de pasteleria

# BAK PAST CAKE

*Preparado para cakes*  
*Preparado para bizcochos*

*Especiais*

## Caramelo Salgado

Preparado completo para bolos de caramelo salgado  
*Preparado completo para bizcochos de caramelo salado*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** caramelo intenso com notas equilibradas de sal  
*Sabor: caramelo intenso con notas equilibradas de sal*

**Cor:** castanho dourado  
*Color: marron dorado*

**Textura:** massa macia e húmida  
*Textura: miga suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Salted Caramel  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Salted Caramel*

**Aplicações:** bolos de caramelo salgado, cakes, tortas, sobremesas de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de caramelo salado, cakes, planchas y postres de pasteleria*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** pistáchio intenso, aromático e equilibrado  
*Sabor: pistacho intenso, aromático y equilibrado*

**Cor:** verde claro característico  
*Color: verde claro característico*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Milk  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Milk*

**Aplicações:** bolos de pistáchio, cakes premium, tortas, sobremesas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de pistacho, cakes premium, planchas, postres y especialidades de pasteleria*

## Pistáchio

Preparado completo para bolo pistáchio  
*Preparado completo para bizcochos de pistacho*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** frutos vermelhos  
*Sabor: frutos rojos*

**Cor:** vermelho intenso  
*Color: rojo intenso*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Dark  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Dark*

**Aplicações:** bolos red velvet, cakes premium, cupcakes, tortas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: bizcochos de red velvet, cakes premium, cupcakes, planchas y especialidades de pasteleria*

## Red Velvet

Preparado completo para bolos de red velvet  
*Preparado completo para bizcochos de red velvet*



# BAK PAST CAKE

*Preparado para cakes*  
*Preparado para bizcochos*

*Especiais*

## Red Velvet Beet

Preparado completo para bolos com farinha de beterraba  
*Preparado completo para bizcochos con harina de remolacha*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** com notas naturais de beterraba  
*Sabor: con notas naturales de remolacha*

**Cor:** vermelho natural intenso  
*Color: rojo natural intenso*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Gianduia White  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Gianduia White*

**Aplicações:** bolos naturais, red velvet alternativo, cakes artesanais, cupcakes e sobremesas premium  
*Aplicaciones: bizcochos naturales, red velvet alternativo, cakes artesanales, cupcakes y postres premium*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** intenso e aromático a bolacha speculoos  
*Sabor: intenso y aromático a galleta speculoos*

**Cor:** castanho claro  
*Color: marrón claro*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar óleo, água e ovos  
*Preparación: solo añadir aceite, agua y huevos*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Spice Biscuit  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Spice Biscuit*

**Aplicações:** bolos de speculoos, cakes aromáticos, cupcakes, tortas e sobremesas de pasteleria  
*Aplicaciones: bizcochos de speculoos, cakes aromáticos, cupcakes, planchas y postres de pasteleria*

## Speculoos

Preparado completo para bolos com sabor a bolacha speculoos  
*Preparado completo para bizcochos con sabor a galleta speculoos*



★  
**BEST  
SELLER**



# BAK PAST

*Pão de ló e biscuit*  
*Bizcocho esponjoso y biscuit*

## Biscuit

Preparado completo para entremeios, pão de ló e tortas  
*Preparado completo para bizcochos intermedios, bizcocho esponjoso y arrollados*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** abaunilhado  
*Sabor: vainillado*

**Cor:** amarelo claro uniforme  
*Color: amarillo claro uniforme*

**Textura:** leve e fofa  
*Textura: ligera y esponjosa*

**Preparação:** basta adicionar água e ovos  
*Preparación: solo añadir agua y huevos*

**Aplicações:** pão de ló, entremeios, tortas, bases de bolos e especialidades de pastelaria leve  
*Aplicaciones: bizcocho esponjoso, rellenos, tartas, bases de pasteles y especialidades de pasteleria ligera*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** chocolate intenso e equilibrado  
*Sabor: chocolate intenso y equilibrado*

**Cor:** castanho escuro uniforme  
*Color: marrón oscuro uniforme*

**Textura:** leve e fofa  
*Textura: ligera y esponjosa*

**Preparação:** basta adicionar água e ovos  
*Preparación: solo añadir agua y huevos*

**Aplicações:** entremeios de chocolate, tortas, bases de bolos e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: rellenos de chocolate, tartas, bases de pasteles y especialidades de pasteleria*

## Biscuit Chocolate

Preparado completo para entremeios, pão de ló e tortas de chocolate  
*Preparado completo para rellenos, bizcocho esponjoso y tartas de chocolate*



## Biscuit Nucleo

Preparado concentrado para entremeios, pão de ló e tortas  
*Preparado concentrado para rellenos, bizcochos y tortas*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** abaunilhado  
*Sabor: vainillado*

**Cor:** creme claro uniforme  
*Color: crema claro uniforme*

**Textura:** leve e fofa  
*Textura: ligera y esponjosa*

**Aplicações:** entremeios, pão de ló clássico, tortas e bases de pastelaria fina  
*Aplicaciones: rellenos, bizcocho clásico, tartas y bases de pasteleria fina*

# BAK PAST

*Pão de ló e biscuit*  
*Bizcocho esponjoso y biscuit*

## Tortas

Preparado completo para tortas e guardanapos  
*Preparado completo para arrollados y bizcochos finos*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** abaunilhado  
*Sabor:* vainillado

**Cor:** amarelo claro homogêneo  
*Color:* amarillo claro homogéneo

**Textura:** flexível e elástica, perfeita para enrolar  
*Textura:* flexible y elástica, perfecta para enrollar

**Preparação:** basta adicionar água e ovos  
*Preparación:* solo añadir agua y huevos

**Sugestão:** combine com Fill Cream Raspberry  
*Sugerencia:* combinalo con Fill Cream Raspberry

**Aplicações:** tortas, guardanapos, bases finas de pastelaria e sobremesas recheadas  
*Aplicaciones:* arrollados, bizcochos finos, bases de pastelería y postres rellenos

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** tradicional, doce, com notas suaves de ovo  
*Sabor:* tradicional, dulce, con suaves notas de huevo

**Cor:** amarelo dourado característico  
*Color:* amarillo dorado característico

**Textura:** extremamente fofa e leve  
*Textura:* extremadamente esponjosa y ligera

**Aplicações:** pão de ló tradicional em forma de barro, doce de gema e doce fino  
*Aplicaciones:* bizcocho tradicional en forma de barro, dulce de yema y dulce fino

## PÃO DE LÓ

Preparado completo para pão de ló  
*Preparado completo para bizcocho esponjoso tradicional*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** intenso a ovo, autêntico e tradicional  
*Sabor:* intenso a huevo, auténtico y tradicional

**Cor:** gema de ovo  
*Color:* yema de huevo

**Textura:** muito húmida e cremosa  
*Textura:* muy húmeda y cremosa

**Aplicações:** pão de ló húmido e sobremesas especiais  
*Aplicaciones:* bizcocho húmedo y postres especiales

## Supremo Ovo

Preparado completo para pão de ló húmido  
*Preparado completo para bizcocho húmedo de huevo*



# BAK PAST

*Massas lêvedas*  
*Masas fermentadas*

## Folar

Preparado completo para folar doce  
*Preparado completo para folar dulce*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** doce com especiarias  
*Sabor: dulce con especias*

**Cor:** amarelo torrado  
*Color: amarillo tostado*

**Textura:** macia  
*Textura: suave*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Forno  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno*

**Aplicações:** folares doces, massas festivas de Páscoa, roscas e pastelaria tradicional  
*Aplicaciones: folares dulces, masas festivas de Pascua, roscones y pasteleria tradicional*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** levemente adocicado  
*Sabor: ligeramente dulce*

**Cor:** amarelo ovo  
*Color: amarillo huevo*

**Textura:** macia, fofa e leve  
*Textura: suave, esponjosa y ligera*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Forno  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno*

**Aplicações:** brioche, croissants, bolas de Berlim, pão de leite e massas lêvedas doces variadas  
*Aplicaciones: brioche, cruasanes, berlinesas, pan de leche y masas dulces fermentadas variadas*

## Briobig

Preparado completo para massa de brioche  
*Preparado completo para masa de brioche*



## Brioche 100%

Preparado completo para croissant á moda do Porto  
*Preparado completo para croissant al estilo de Oporto*

  
**PREMIUM  
QUALITY**

  
**BEST  
SELLER**



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** levemente adocicado  
*Sabor: ligeramente dulce*

**Cor:** amarelo ovo  
*Color: amarillo huevo*

**Textura:** miga mais húmida e densa  
*Textura: miga más húmeda y densa*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Forno Pistachio  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno Pistachio*

**Aplicações:** croissants á moda do Porto e massas lêvedas doces variadas  
*Aplicaciones: croissants al estilo de Oporto y masas fermentadas dulces variadas*

# BAK PAST

*Massas lêvedas*  
*Masas fermentadas*

## Brioche 5%

Preparado concentrado para massas lêvedas doces  
*Preparado concentrado para masas dulces fermentadas*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** doce, típico de brioche  
*Sabor: dulce, típico de brioche*

**Cor:** amarelo ovo  
*Color: amarillo huevo*

**Textura:** fofa e leve  
*Textura: esponjosa y ligera*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Forno Gianduia White  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno Gianduia White*

**Preparação:** 5% a 10% sobre o peso da farinha  
*Preparación: 5 % a 10 % sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** brioche, pão de leite, bolas de Berlim, croissants e outras massas lêvedas doces  
*Aplicaciones: brioche, pan de leche, berlinesas, croissants y otras masas dulces fermentadas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** ligeiramente doce e abaunilhado  
*Sabor: ligeramente dulce y vainillado*

**Cor:** bege  
*Color: beige*

**Textura:** fofa, leve e succulenta  
*Textura: esponjosa, ligera y jugosa*

**Sugestão:** combine com Bak Past Creme Milão  
*Sugerencia: combinalo con Bak Past Creme Milão*

**Aplicações:** bolas de Berlim e donuts com diferentes recheios e coberturas  
*Aplicaciones: bolas de Berlin y donuts con diferentes rellenos y coberturas*

## Bola de Berlim

Preparado completo para massas lêvedas doces  
*Preparado completo para masas dulces levadas*



## Croissant Francês SP

Preparado completo para croissant tipo francês  
*Preparado completo para croissant tipo francés*

  
**PREMIUM  
QUALITY**

  
**BEST  
SELLER**



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** amanteigado  
*Sabor: mantecoso*

**Cor:** bege  
*Color: beige*

**Textura:** leve e estaladiça  
*Textura: ligera y crujiente*

**Sugestão:** utilize com Bak Past Margarina Folhado Venezia de alta performance para melhor folhagem e crocância  
*Sugerencia: úsese con Bak Past Margarina Folhado Venezia de alto rendimiento para mejor hojaldrado y crocancia*

**Aplicações:** croissant tipo francês e viennoiserie doce e salgada  
*Aplicaciones: croissant tipo francés y viennoiserie dulce y salada*

# BAK PAST

*Massas lêvedas*  
*Massas fermentadas*

## Croissant MF

Preparado completo para croissant meio-folhado  
*Preparado completo para croissant medio-hojaldrado*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** ovo e caramelo  
*Sabor: huevo y caramelo*

**Cor:** dourado claro  
*Color: dorado claro*

**Textura:** húmida e estaladiça  
*Textura: húmeda y crujiente*

**Sugestão:** utilize com Bak Past Margarina Bolo Rei Venezia de alta performance para melhores resultados  
*Sugerencia: usese con Bak Past Mantequilla Bolo Rei Venezia de alto rendimiento para mejores resultados*

**Aplicações:** croissants meio-folhados simples, recheados ou gratinados.  
*Aplicaciones: croissants semi-hojaldrados simples, rellenos o gratinados*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** ligeiramente doce  
*Sabor: ligeramente dulce*

**Cor:** bege  
*Color: beige*

**Textura:** leve e estaladiça  
*Textura: ligera y crujiente*

**Sugestão:** utilize com Bak Past Margarina Folhado Venezia de alta performance para melhor folhagem e crocância  
*Sugerencia: usese con Bak Past Margarina Folhado Venezia de alto rendimiento para mejor hojaldrado y crocancia*

**Aplicações:** croissants simples ou recheados, napolitanas, folhados doces e salgados  
*Aplicaciones: croissants simples o rellenos, napolitanas, hojaldres dulces y salados*

## Croissant

Preparado completo para croissant folhado  
*Preparado completo para croissant hojaldrado*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** característico a cereais integrais, levemente adocicado  
*Sabor: característico a cereales integrales, ligeramente dulce*

**Cor:** castanho claro típico de farinhas integrais  
*Color: castaño claro típico de harinas integrales*

**Textura:** leve e estaladiça  
*Textura: ligera y crujiente*

**Sugestão:** cubra com Bak Past Cocktail Sementes  
*Sugerencia: cubra con Bak Past Cocktail Sementes*

**Aplicações:** croissants integrais simples ou recheados, folhados integrais doces e salgados  
*Aplicaciones: croissants integrales simples o rellenos, hojaldres integrales dulces y salados*

## Croissant Integral

Preparado completo para croissant integral  
*Preparado completo para croissant integral*



# BAK PAST

*Massas lêvedas*  
*Masas fermentadas*



## Bolo Rei

Preparado completo para Bolo Rei  
*Preparado completo para Roscón de Reyes*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 20kg

**Sabor:** laranja  
*Sabor: naranja*

**Cor:** amarelo ovo  
*Color: amarillo huevo*

**Textura:** fofa e húmida  
*Textura: esponjosa y húmeda*

**Sugestão:** incorporar Bak Past Cocktail Frutos Secos  
*Sugerencia: incorporar Bak Past Cocktail Frutos Secos*

**Aplicações:** bolo rei tradicional, bolo rainha, bolo rei escangalhado, trança e inovações  
*Aplicaciones: roscón de Reyes tradicional, roscón reina, roscón desestructurado, trenza e innovaciones*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** amanteigado e baunilha  
*Sabor: mantecoso y vainilla*

**Cor:** amarelo gema de ovo  
*Color: amarillo yema de huevo*

**Textura:** muito fofa e leve  
*Textura: muy esponjosa y ligera*

**Sugestão:** incorporar 2 chocolates  
(Cover Drop Milk e Dark)  
*Sugerencia: incorporar 2 chocolates*  
(Cover Drop Milk e Dark)

**Aplicações:** panetones simples e recheados, colombar pascal e massas de brioche enriquecidas  
*Aplicaciones: panetones simples y rellenos, colomba pascual y masas de brioche enriquecidas*

## Panetone

Preparado para Panetone  
*Preparado para Panetón*



# BAK PAST CREME

*Cremes pasteleiro*  
*Cremas pasteleras*



## Milão

Preparado completo para creme pasteleiro  
*Preparado completo para crema pastelera*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** baunilha suave e autêntica, equilibrado e agradável  
*Sabor: vainilla suave y auténtica, equilibrado y agradable*

**Cor:** amarelo pastel  
*Color: amarillo pastel*

**Textura:** cremosa, lisa e estável após arrefecimento  
*Textura: cremosa, lisa y estable tras el enfriado*

**Aplicações:** creme pasteleiro para bolos, tartes, folhados, bolas de berlim e pastelaria variada  
*Aplicaciones: crema pastelera para pasteles, tartas, hojaldres, berlinas y pasteleria variada*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** baunilha suave e autêntica, equilibrado e agradável  
*Sabor: vainilla suave y auténtica, equilibrado y agradable*

**Cor:** amarelo limão  
*Color: amarillo limón*

**Textura:** cremosa, firme e estável após arrefecimento  
*Textura: cremosa, firme y estable tras el enfriado*

**Aplicações:** creme pasteleiro para bolos, tartes, folhados, bolas de berlim, tortas e pastelaria variada  
*Aplicaciones: crema pastelera para pasteles, tartas, hojaldres, berlinas, arrollados y pasteleria variada*

## Roma

Preparado completo para creme pasteleiro  
*Preparado completo para crema pastelera*



## Veneza

Preparado completo para creme pasteleiro  
*Preparado completo para crema pastelera*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** baunilha clássica, doce equilibrado e aroma tradicional  
*Sabor: vainilla clásica, dulce equilibrado y aroma tradicional*

**Cor:** laranja suave e homogêneo  
*Color: naranja suave y homogéneo*

**Textura:** cremosa, brilhante e muito estável após arrefecimento  
*Textura: cremosa, brillante y muy estable tras el enfriado*

**Aplicações:** creme pasteleiro para bolos, tartes, folhados, bolas de berlim, tortas, éclairs e pastelaria variada  
*Aplicaciones: Crema pastelera para pasteles, tartas, hojaldres, berlinas, arrollados, éclairs y pasteleria variada*

# BAK PAST CREME

## *Cremes e chantilly* *Cremas e Chantilly*

### Minho

Preparado completo para creme tipo diplomata  
*Preparado completo para crema tipo diplomata*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** suave, lácteo e levemente baunilhado  
*Sabor: suave, lácteo y ligeramente avainillado*

**Cor:** pérola  
*Color: perla*

**Textura:** leve, cremosa e gelatinosa  
*Textura: ligera, cremosa y gelatinosa*

**Aplicações:** tartes de fruta, bolos recheados, semifrios, sobremesas frescas e pastelaria fina  
*Aplicaciones: tartas de fruta, pasteles rellenos, semifrios, postres frescos y pasteleria fina*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** doce, lácteo e ligeiramente baunilhado  
*Sabor: dulce, lácteo y ligeramente avainillado*

**Cor:** marfim  
*Color: marfil*

**Textura:** leve, firme e cremosa  
*Textura: ligera, firme y cremosa*

**Aplicações:** coberturas, recheios, decoração de bolos, sobremesas frescas, semifrios e pastelaria variada  
*Aplicaciones: coberturas, rellenos, decoración de pasteles, postres frescos, semifrios y pasteleria variada*

### Chantilly

Preparado completo para creme tipo chantilly  
*Preparado completo para crema tipo chantilly*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** chocolate intenso, doce e aromático  
*Sabor: chocolate intenso, dulce y aromático*

**Cor:** castanho  
*Color: marrón*

**Textura:** leve, firme e cremosa  
*Textura: ligera, firme y cremosa*

**Aplicações:** recheios, coberturas, decoração, semifrios, sobremesas de chocolate e pastelaria variada  
*Aplicaciones: rellenos, coberturas, decoración, semifrios, postres de chocolate y pasteleria variada*

### Chantilly Chocolate

Preparado completo para creme tipo chantilly de chocolate  
*Preparado completo para crema tipo chantilly de chocolate*



# BAK PAST OVO

*Cremes d'ovo*  
*Cremas de huevo*

## Ovo Creme

Creme de ovo pronto a usar  
*Crema de huevo listo para usar*



**Embalagem:** *Envase:* BL, 7kg

**Sabor:** doce, típico de ovo creme tradicional  
*Sabor: dulce, típico del clásico crema de huevo*

**Cor:** amarelo dourado uniforme  
*Color: amarillo dorado uniforme*

**Textura:** cremosa, densa e estável  
*Textura: cremosa, densa y estable*

**Resistência:** estável à refrigeração e congelação, mantendo textura e sabor  
*Resistencia: estable en refrigeración y congelación, manteniendo textura y sabor*

**Aplicações:** recheios de bolos, folhados, tortas, bolas de Berlim, mil-folhas e pastelaria diversa  
*Aplicaciones: rellenos de pasteles, hojaldres, arrollados, bertinesas, milhojas y pasteleria variada*





# BAK PAST

## Especialidades Especialidades



### Muffins

Preparado completo para muffins  
*Preparado completo para muffins*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** ovo e baunilha  
*Sabor: huevo y vainilla*

**Cor:** bege dourado uniforme  
*Color: beige dorado uniforme*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Ginanduia Inject  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Gianduia Inject*

**Aplicações:** muffins, queques, bolos de arroz, sobremesas e especialidades de pasteleria  
*Aplicaciones: muffins, bizcochos, pasteles de arroz, postres y especialidades de pasteleria*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** clássico e tradicional  
*Sabor: clásico y tradicional*

**Cor:** bege dourado uniforme  
*Color: beige dorado uniforme*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Sugestão:** combine com Cover Drop Brown 14%  
*Sugerencia: combinalo con Cover Drop Brown 14%*

**Aplicações:** queques, madalenas, bolos individuais, sobremesas e especialidades de pasteleria  
*Aplicaciones: Queques, magdalenas, bizcochos individuales, postres y especialidades de pasteleria*

### Queques

Preparado completo para queques  
*Preparado completo para queques*



### Bolo de Arroz Plus

Preparado completo para bolo de arroz  
*Preparado completo para bizcocho de arroz*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** suave e tradicional de bolo de arroz  
*Sabor: suave y tradicional de bizcocho de arroz*

**Cor:** bege claro característico  
*Color: beige claro característico*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Aplicações:** bolos de arroz, queques, sobremesas e especialidades de pasteleria  
*Aplicaciones: bizcochos de arroz, queques, postres y especialidades de pasteleria*

# BAK PAST

## Especialidades Especialidades

### Queijadas

Preparado para queijadas  
*Preparado para queijadas*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** amêndoa, cenoura, laranja e leite  
*Sabor: almendra, zanahoria, naranja y leche*

**Textura:** macia, cremosa e húmida  
*Textura: suave, cremosa y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar água e ovos  
*Preparación: solo añadir agua y huevos*

**Aplicações:** queijadas, tortas, tartes e pudins  
*Aplicaciones: queijadas, tartas, tartas y pudines*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** laranja e ananás  
*Sabor: naranja y piña*

**Textura:** macia e esponjosa  
*Textura: suave y esponjosa*

**Preparação:** basta adicionar água e ovos  
*Preparación: solo añadir agua y huevos*

**Aplicações:** queijadas tipo bolo, tartes e sobremesas  
*Aplicaciones: Queijadas tipo pastel, tartas y postres*

### Queijada / Bolo

Preparado completo para queijadas tipo bolo  
*Preparado completo para queijadas tipo pastel*



  
**PREMIUM  
QUALITY**

  
**BEST  
SELLER**

### Bolacha Sortida

Preparado para bolachas e bases de tartes  
*Preparado para galletas y bases de tartas*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** ovo, baunilha e margarina  
*Sabor: huevo, vainilla y mantequilla*

**Cor:** bege dourado uniforme  
*Color: beige dorado uniforme*

**Textura:** leve e areada  
*Textura: ligera y aireada*

**Sugestão:** combine com Cover Drop Brown 14%  
*Sugerencia: combinalo con Cover Drop Brown 14%*

**Aplicações:** bolachas, biscoitos e bases de tartes  
*Aplicaciones: galletas, bizcochos y bases para tartas*

# BAK PAST

*Especialidades*  
*Especialidades*

*Novidades*

## Semifrio Neutro

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** nata  
*Sabor: nata*

**Cor:** branco-creme  
*Color: blanco-crema*

**Textura:** cremosa, aveludada e estável  
*Textura: cremosa, aterciopelada y estable*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** notas de café, cacau e mascarpone  
*Sabor: notas de café, cacao y mascarpone*

**Cor:** bege claro com toques de castanho  
*Color: beige claro con toques de marron*

**Textura:** cremosa, aveludada e estável  
*Textura: cremosa, aterciopelada y estable*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

## Semifrio Tiramisú

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



# BAK PAST

*Especialidades*  
*Especialidades*

*Novidades*

## Semifrio Cheesecake

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** iogurte grego  
*Sabor: yogur griego*

**Cor:** bege claro e uniforme  
*Color: beige claro y uniforme*

**Textura:** cremosa, aveludada e estável  
*Textura: cremosa, aterciopelada y estable*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** notas profundas de caramelo e um toque de sal  
*Sabor: notas profundas de caramelo y un toque de sal*

**Cor:** castanho dourado  
*Color: marron dorado*

**Textura:** cremosa, aveludada e estável  
*Textura: cremosa, aterciopelada y estable*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

## Semifrio Caramelo Salgado

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** frutos do bosque  
*Sabor: frutti di bosco*

**Cor:** rosa velho  
*Color: rosa viejo*

**Textura:** cremosa, homogênea e estável  
*Textura: cremosa, homogénea y estable*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

## Semifrio Frutos do Bosque

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



# BAK PAST

*Especialidades*  
*Especialidades*

*Novidades*

## Semifrio Lima Limão

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** fresco e equilibrado, com notas cítricas de lima e limão  
*Sabor: fresco y equilibrado, con notas cítricas de lima y limón*

**Cor:** tom claro esverdeado  
*Color: tono claro verdoso*

**Textura:** cremosa, leve e homogênea  
*Textura: cremosa, ligera y homogénea*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** manga maracujá  
*Sabor: mango y maracuyá*

**Cor:** amarelo vivo  
*Color: amarillo vivo*

**Textura:** cremosa e aveludada e homogênea  
*Textura: cremosa, aterciopelada y homogénea*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

## Semifrio Manga Maracujá

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



**Embalagem:** *Envase:* BL. 2,5kg

**Sabor:** morango  
*Sabor: fresa*

**Cor:** rosa vivo  
*Color: rosa vivo*

**Textura:** cremosa, leve e homogênea  
*Textura: cremosa, ligera y homogénea*

**Aplicações:** semifrios, mousses e panacotas  
*Aplicaciones: semifrios, mousses y pannacotas*

## Semifrio Morango

Preparado em pó para semifrio  
*Preparado en polvo para semifrio*



# BAK PAST

## Especialidades *Especialidades*



### Choux Gold

Preparado completo para pâte-à-choux  
*Preparado completo para pâte-à-choux*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** neutro  
*Sabor: neutro*

**Cor:** bege dourado uniforme  
*Color: beige dorado uniforme*

**Textura:** leve, macia e estável após cozedura  
*Textura: ligera, suave y estable tras la cocción*

**Sugestão:** combine com a nossa gama de Fill Creams  
*Sugerencia: combinalo con nuestra gama de Fill Creams*

**Aplicações:** eclairs, profiteroles, tibias e outras especialidades de choux  
*Aplicaciones: eclairs, profiteroles, tibias y otras especialidades de choux*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** neutro  
*Sabor: neutro*

**Cor:** bege dourado uniforme  
*Color: beige dorado uniforme*

**Textura:** leve e macia  
*Textura: ligera y suave*

**Sugestão:** combine com a nossa gama de Fill Creams  
*Sugerencia: combinalo con nuestra gama de Fill Creams*

**Aplicações:** sonhos, bolos fritos recheados, rosquillas e pastelaria doce variada  
*Aplicaciones: rosquillas tipo "sonhos", bollos fritos rellenos y pasteleria dulce variada*

### Sonhos

Preparado completo para sonhos  
*Preparado completo para rosquillas tipo "sonhos"*



### American Cookie

Preparado completo para cookies americanas  
*Preparado completo para galletas americanas*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** doce  
*Sabor: dulce*

**Cor:** castanho dourado característico  
*Color: marrón dorado característico*

**Textura:** macia por dentro e crocante por fora  
*Textura: suave por dentro y crujiente por fuera*

**Sugestão:** combine com Cover Drop Dark  
*Sugerencia: combinalo con Cover Drop Dark*

**Aplicações:** cookies, bolachas recheadas e especialidades de pastelaria  
*Aplicaciones: galletas, galletas rellenas y especialidades de pasteleria*

# BAK PAST

## Especialidades *Especialidades*

### Merengue

Preparado completo para merengue  
*Preparado completo para merengue*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 6x1kg

**Sabor:** doce  
*Sabor: dulce*

**Cor:** branco puro  
*Color: blanco puro*

**Textura:** leve, macia e estável  
*Textura: ligera, suave y estable*

**Aplicações:** merengues, sobremesas e pavlovas  
*Aplicaciones: merengues, postres y pavlovas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** doce com especiarias  
*Sabor: dulce con especias*

**Cor:** dourado claro  
*Color: dorado claro*

**Textura:** macia e crocante  
*Textura: suave y crujiente*

**Sugestão:** combine com frutas cristalizadas ou frutos secos para enriquecer o sabor  
*Sugerencia: combinalo con frutas confitadas o frutos secos para enriquecer el sabor*

**Aplicações:** broinhas e broas doces  
*Aplicaciones: broinhas y broas dulces*

### Broa Doce

Preparado completo para broa doce  
*Preparado completo para broa dulce*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** creme pastel de nata tradicional  
*Sabor: crema de pastel de nata tradicional*

**Cor:** amarelo claro uniforme  
*Color: amarillo claro uniforme*

**Textura:** cremosa e estável  
*Textura: cremosa y estable*

**Sugestão:** combine com Fill Cream Choco Forno Pistacho  
*Sugerencia: combinalo con Fill Cream Choco Forno Pistacho*

**Aplicações:** pastéis de nata, tartes e sobremesas  
*Aplicaciones: pasteles de nata, tartas y postres*

### Pastel Nata

Preparado para creme de pastéis de nata  
*Preparado para crema de pasteles de nata*



# BAK PAST

## Especialidades Especialidades

### Petit Four Coco In

Preparado completo para "coquinhos"  
*Preparado completo para "coquinhos"*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5 | 15kg

**Sabor:** coco natural, doce e aromático  
*Sabor: coco natural, dulce y aromático*

**Cor:** amarelo dourado homogêneo  
*Color: amarillo dorado homogéneo*

**Textura:** crocante, macia e húmida  
*Textura: crujiente, suave y húmeda*

**Preparação:** basta adicionar água quente  
*Preparación: solo añadir agua caliente*

**Aplicações:** petit four, pastéis, pão-de-deus e coberturas de coco  
*Aplicaciones: petit four, pasteles, pão-de-deus y coberturas de coco*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 6x1kg

**Sabor:** suave, ligeiramente adocicado  
*Sabor: suave, ligeramente dulce*

**Cor:** creme claro uniforme  
*Color: crema claro uniforme*

**Textura:** massa leve, macia e estável após confeitão  
*Textura: masa ligera, suave y estable tras la confección*

**Sugestão:** combine com a nossa gama de Fill Creams  
*Sugerencia: combinalo con nuestra gama de Fill Creams*

**Aplicações:** crepes, waffles, panquecas e especialidades de pastelaria quente  
*Aplicaciones: crepes, gofres, tortitas y especialidades de pastelería caliente*

### Crepe Waffle & Panqueca

Preparado completo para crepes, waffles e panquecas  
*Preparado completo para crepes, gofres y tortitas*



### Brownie

Preparado completo para brownies  
*Preparado completo para brownies*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** chocolate intenso, com notas ricas e profundas  
*Sabor: chocolate intenso, con notas ricas y profundas*

**Cor:** castanho muito escuro característico  
*Color: marrón muy oscuro característico*

**Textura:** densa, húmida e macia, típica de brownie americano  
*Textura: densa, húmeda y suave, típica del brownie americano*

**Aplicações:** brownies, bases húmidas para bolos e sobremesas de chocolate  
*Aplicaciones: brownies, bases húmedas para pasteles y postres de chocolate*

# BAK PAST

*Especialidades*  
*Especialidades*

## Macaron

Preparado completo para macaron  
*Preparado completo para macarrón*



**Embalagem:** *Envase:* SC, 5kg

**Sabor:** amêndoa  
*Sabor:* almendra

**Cor:** amarelo claro  
*Color:* amarillo claro

**Textura:** macio e estaladiço  
*Textura:* tierno y crujiente

**Preparação:** basta adicionar água  
*Preparación:* solo añadir agua



# BAK PAST

## Especialidades Especialidades

### Petit Gateau Chocolate

Preparado para petit gateau de chocolate  
*Preparado para petit gâteau de chocolate*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** chocolate intenso, equilibrado e aromático  
*Sabor: chocolate intenso, equilibrado y aromático*

**Cor:** castanho  
*Color: marrón*

**Textura:** exterior firme com interior cremoso e fundente  
*Textura: exterior firme con interior cremoso y fundente*

**Preparação:** basta adicionar ovo e chocolate  
*Preparación: basta añadir huevo y chocolate*

**Aplicações:** petit gateau de chocolate e bolos semi-cozidos  
*Aplicaciones: petit gâteau de chocolate y bizcochos semicocidos*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** caramelo intenso, ligeiramente salgado  
*Sabor: caramelo intenso, ligeramente salado*

**Cor:** caramelo  
*Color: caramelo*

**Textura:** exterior firme com interior cremoso e fundente  
*Textura: exterior firme con interior cremoso y fundente*

**Preparação:** basta adicionar ovo e chocolate  
*Preparación: basta añadir huevo y chocolate*

**Aplicações:** petit gateau de caramelo salgado e bolos semi-cozidos  
*Aplicaciones: petit gâteau de caramelo salado y bizcochos semicocidos*

### Petit Gateau Caramelo Salgado

Preparado para petit gateau de caramelo salgado  
*Preparado para petit gâteau de caramelo salado*



# BAK PAST

## Especialidades *Especialidades*

### Receita

#### INGREDIENTES:

##### Petit Gâteau:

Bak Past Petit Gâteau  
Ovos  
Cover Drop 16%  
Gordura Vegetal para untar

##### Macarons:

Bak Past Macaron  
Corante hidrossolúvel – 3 g



#### MODO DE PREPARAÇÃO:

##### Petit Gâteau:

Bater os ovos com o Bak Past Petit Gâteau durante 2 minutos.  
Derreter o Cover Drop 16% e adicionar à mistura.  
Bater durante mais 5 minutos, em velocidade baixa, até obter uma massa homogênea.  
Untar as formas com gordura vegetal.

##### Cozedura – Petit Gâteau

Cozer em forno ventilado a 235 °C durante 6 minutos.  
O interior deve manter-se cremoso.

##### Macarons:

Preparar a massa de macarons conforme a receita indicada na embalagem e adicionar 3 g de corante hidrossolúvel.  
Colocar a massa num saco pasteleiro com boquilha lisa Ø 8–10 mm.  
Pingar discos regulares sobre tapete de silicone ou papel perfurado.  
Bater ligeiramente o tabuleiro para eliminar bolhas de ar.  
Eliminar as bolhas visíveis com um palito.

##### Cozedura – Macarons

Forno ventilado  
Temperatura: 145–150 °C  
Tempo: 12–15 minutos





# BAK PAST

## Margarinas Margarinas

### Margarina Bolo Rei

Margarina vegetal para Bolo Rei  
*Margarina vegetal para Roscón de Reyes*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 4x2,5kg

**Sabor:** ligeiramente aromático, ideal para massas tradicionais  
*Sabor: ligeramente aromático, ideal para masas tradicionales*

**Cor:** amarelo bolo rei  
*Color: amarillo roscón de reyes*

**Textura:** plástica, maleável e estável durante a mistura  
*Textura: plástica, maleable y estable durante la mezcla*

**Aplicações:** massas lêvedas, doces e salgadas  
*Aplicaciones: masas fermentadas, dulces y saladas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5x2kg

**Sabor:** neutro e equilibrado, ideal para realçar o sabor da massa  
*Sabor: neutro y equilibrado, ideal para realzar el sabor de la masa*

**Cor:** bege claro uniforme  
*Color: beige claro uniforme*

**Textura:** firme, plástica e resistente à temperatura  
*Textura: firme, plástica y resistente a la temperatura*

**Aplicações:** croissants, folhados doces e salgados, palmiers, napolitanas e massas laminadas  
*Aplicaciones: cruasanes, hojaldres dulces y salados, palmeras, napolitanas y masas laminadas*

### Margarina Folhado

Margarina vegetal para folhados  
*Margarina vegetal para hojaldre*



# BAK PAN

## Broas Broas

### Broa Classic 50%

Preparado para broa de milho  
*Preparado para broa de maíz*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e autêntico de broa de milho  
*Sabor: típico y auténtico de broa de maíz*

**Cor:** amarelo característico com tonalidade rústica  
*Color: amarillo característico con tono rústico*

**Textura:** densa, húmida e com estrutura artesanal  
*Textura: densa, húmeda y con estructura artesanal*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha de milho amarelo  
*Preparación: 50% sobre el peso de la harina de maíz amarillo*

**Aplicações:** broa de milho, broa rústica, broas enriquecidas  
*Aplicaciones: broa de maíz, broa rústica, broas enriquecidas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e aromático, com notas tradicionais de cereais  
*Sabor: típico y aromático, con notas tradicionales de cereales*

**Cor:** amarelo torrado, com aspeto rústico característico  
*Color: amarillo tostado, con aspecto rústico característico*

**Textura:** compacta, húmida e de miolo firme  
*Textura: compacta, húmeda y de miga firme*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha de milho  
*Preparación: 50% sobre el peso de la harina de maíz*

**Aplicações:** broa regional, broas rústicas, pães tradicionais, broas enriquecidas  
*Aplicaciones: broa regional, broas rústicas, panes tradicionales, broas enriquecidas*

### Broa Regional 50%

Preparado para broa regional  
*Preparado para broa regional*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e autêntico de broa de milho  
*Sabor: típico y auténtico de broa de maíz*

**Cor:** tonalidade rústica  
*Color: tono rústico*

**Textura:** densa, ligeiramente húmida e com aspeto artesanal  
*Textura: densa, ligeramente húmeda y con aspecto artesanal*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha de milho branco  
*Preparación: 50% sobre el peso de la harina de maíz blanco*

**Aplicações:** broa de milho, broa regional, broas rústicas  
*Aplicaciones: broa de maíz, broa regional, broas rústicas*

### Broa Milho 50%

Preparado para broa de milho  
*Preparado para broa de maíz*



# BAK PAN

## Broas Broas

### Broa Lusitana Amarela

Preparado completo para broa de milho amarelo  
*Preparado completo para broa de maíz amarillo*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e autêntico de broa de milho amarelo  
*Sabor: típico y auténtico de broa de maíz amarillo*

**Cor:** amarelo intenso, com tonalidade rústica característica  
*Color: amarillo intenso, con tono rústico característico*

**Textura:** densa, húmida e de aparência artesanal  
*Textura: densa, húmeda y de apariencia artesanal*

**Aplicações:** broa de milho amarelo, broa rústica, broas regionais  
*Aplicaciones: broa de maíz amarillo, broa rústica, broas regionales*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e autêntico de broa de milho branco  
*Sabor: típico y auténtico de broa de maíz blanco*

**Cor:** branco claro, com tonalidade rústica característica  
*Color: blanco claro, con tono rústico característico*

**Textura:** densa, húmida e de aparência artesanal  
*Textura: densa, húmeda y de apariencia artesanal*

**Aplicações:** broa de milho branco, broa rústica, broas regionais  
*Aplicaciones: broa de maíz blanco, broa rústica, broas regionales*

### Broa Lusitana Branca

Preparado completo para broa de milho branco  
*Preparado completo para broa de maíz blanco*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** intenso e autêntico de broa de milho escura  
*Sabor: intenso y auténtico de broa de maíz oscuro*

**Cor:** castanho escuro com tonalidade rústica característica  
*Color: marrón oscuro con tono rústico característico*

**Textura:** densa, húmida e de aparência artesanal  
*Textura: densa, húmeda y de apariencia artesanal*

**Aplicações:** broa de milho escura, broa rústica, broas regionais  
*Aplicaciones: broa de maíz oscuro, broa rústica, broas regionales*

### Broa Lusitana Escura



Preparado completo para broa de milho escura  
*Preparado completo para broa de maíz oscuro*



# BAK PAN

*Broas*  
*Broas*



## Broa Lusitana Minho

Preparado completo para broa de milho  
*Preparado completo para broa de maiz*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e autêntico de broa de milho  
*Sabor: típico y auténtico de broa de maiz*

**Cor:** escura característica com tonalidade rústica  
*Color: oscura característica con tonalidad rústica*

**Textura:** densa, húmida e com estrutura artesanal  
*Textura: densa, húmeda y con estructura artesanal*

**Aplicações:** broa de milho, broa rústica, broas regionais  
*Aplicaciones: broa de maiz, broa rustica, broas regionales*

# BAK PAN

*Pães tradicionais*

*Panes tradicionales*



## Rústico 50%

Preparado para pão rústico

*Preparado para pan rústico*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** típico e aromático de pão rústico

*Sabor: típico y aromático de pan rústico*

**Cor:** bege com tonalidade artesanal

*Color: beige con tonalidad artesanal*

**Textura:** leve e com estrutura rústica

*Textura: ligera y con estructura rústica*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão rústico, pães com sementes, pães artesanais

*Aplicaciones: pan rústico, panes con semillas, panes artesanales*



# BAK PAN

## Pães tradicionais

*Panes tradicionales*

### Baviera Escuro 50%

Preparado para pão de centeio escuro

*Preparado para pan de centeno oscuro*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** intenso e característico de centeio escuro

*Sabor: intenso y característico de centeno oscuro*

**Cor:** castanho escuro rústico

*Color: intenso y característico de centeno oscuro*

**Textura:** leve com estrutura firme

*Textura: ligera con estructura firme*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** ideal para pães de centeio tradicionais ou especiais

*Aplicaciones: ideal para panes de centeno tradicionales o especiales*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** intenso e característico de centeio

*Sabor: intenso y característico de centeno*

**Cor:** castanho médio, rústico e natural

*Color: marrón medio, rustico y natural*

**Textura:** leve com estrutura firme

*Textura: ligera con estructura firme*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão de centeio, baviera, pães rústicos

*Aplicaciones: pan de centeno, baviera, panes rústicos*

### Baviera 50%

Preparado para pão de centeio

*Preparado para pan de centeno*



### Pão Água 50%

Preparado para pão de água

*Preparado para pan de agua*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** suave, típico de pão de água

*Sabor: suave, típico de pan de agua*

**Cor:** bege claro com tonalidade natural

*Color: beige claro con tonalidad natural*

**Textura:** macia, húmida e com estrutura leve

*Textura: suave, húmeda y con estructura ligera*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha de trigo

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina de trigo*

**Aplicações:** pão de água, baguetes, pães rústicos e artesanais

*Aplicaciones: pan de agua, baguettes, panes rústicos y artesanales*

# BAK PAN

*Pães especiais*  
*Panes especiales*



## Bola Aromática

Preparado completo para bola aromática  
*Preparado completo para bola aromática*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** suave e aromático com especiarias  
*Sabor: suave y aromático con especias*

**Cor:** bege uniforme  
*Color: beige uniforme*

**Textura:** macia e húmida  
*Textura: suave y húmeda*

**Aplicações:** bolas aromáticos, bolas doces, pães enriquecidos e pastelaria tradicional  
*Aplicaciones: bollos aromáticos, bolas dulces, panes enriquecidos y pasteleria tradicional*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** intenso e frutado, com notas naturais de frutos silvestres  
*Sabor: intenso y afrutado, con notas naturales de frutos del bosque*

**Cor:** tonalidade avermelhada devido à fruta  
*Color: tonalidad rojiza debido a la fruta*

**Textura:** macia, húmida e com estrutura consistente  
*Textura: suave, húmeda y con estructura consistente*

**Aplicações:** pães doces, baguetes, broas rústicas e produtos de padaria enriquecidos  
*Aplicaciones: panes dulces, baguettes, broas rústicas y productos de panaderia enriquecidos*

## Frutos Silvestres

Preparado completo para pão com sabor a frutos silvestres

*Preparado para pan con sabor a frutos del bosque*



# BAK PAN

## Pães especiais *Panes especiales*

### Abóbora 50%

Preparado para pão de abóbora  
*Preparado para pan de calabaza*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** característico de abóbora, ligeiramente adocicado  
*Sabor: característico de calabaza, ligeramente dulce*

**Cor:** amarelo natural com tonalidade rústica  
*Color: amarillo natural con tonalidad rústica*

**Textura:** fofa, húmida e com estrutura artesanal  
*Textura: esponjosa, húmeda y con estructura artesanal*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha  
*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão de abóbora, pães artesanais, pães com sementes  
*Aplicaciones: pan de calabaza, panes artesanales, panes con semillas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** ligeiramente adocicado com aroma natural a beterraba  
*Sabor: ligeramente dulce con aroma natural a remolacha*

**Cor:** vermelho profundo característico da beterraba  
*Color: rojo intenso característico de la remolacha*

**Textura:** macia, húmida e com estrutura leve  
*Textura: suave, húmeda y con estructura ligera*

**Aplicações:** pães de beterraba, brioche, croissants e massas lêvedas doces  
*Aplicaciones: pan de remolacha, brioche, croissants y masas levadas dulces*

### Beterraba Plus

Preparado para massas lêvedas com beterraba  
*Preparado para masas levadas con remolacha*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** suave e ligeiramente doce, com notas de milho e girassol  
*Sabor: suave y ligeramente dulce, con notas de maíz y girasol*

**Cor:** amarelo dourado com sementes visíveis de girassol  
*Color: amarillo dorado con semillas visibles de girasol*

**Textura:** macia, húmida e com estrutura rústica  
*Textura: suave, húmeda y con estructura rústica*

**Aplicações:** pães rústicos, baguetes e pães enriquecidos  
*Aplicaciones: panes rústicos, baguettes y panes enriquecidos*

### Milho e Girassol 50%

Preparado para pão de milho e girassol  
*Preparado para pan de maíz y girasol*



# BAK PAN

## *Pães especiais* *Panes especiales*

### Pão de Queijo

Preparado completo para pão de queijo  
*Preparado completo para pan de queso*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** sabor típico de queijo, levemente salgado e aromático  
*Sabor: Sabor: sabor típico de queso, ligeramente salado y aromático*

**Cor:** creme claro a dourado  
*Color: crema claro a dorado*

**Textura:** macia, fofa e elástica  
*Textura: suave, esponjosa y elástica*

**Aplicações:** pão de queijo, pães individuais, snacks salgados, padaria variada  
*Aplicaciones: pan de queso, panes individuales, snacks salados, panaderia variada*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Sabor:** leve, neutro, ideal para personalização  
*Sabor: suave, neutro, ideal para personalizar*

**Cor:** preta intensa e uniforme  
*Color: negra intensa y uniforme*

**Textura:** macia e leve  
*Textura: suave y ligera*

**Aplicações:** pães especiais, pães de hambúrguer e cachorro  
*Aplicaciones: Panes especiales, panes de hamburguesa y hot dog*

### Carvão Vegetal

Preparado completo para massas lêvedas de coloração escura  
*Preparado completo para masas leudadas de coloración oscura*



# BAK PAN

## *Pães especiais*

### *Panes especiales*

## Multicereais 50%

Preparado para pão multicereais

*Preparado para pan multicereales*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** sabor típico de cereais variados, rico e aromático

*Sabor: sabor típico de cereales variados, rico y aromático*

**Cor:** castanho claro com grãos visíveis

*Color: marrón claro con granos visibles*

**Textura:** fofa, húmida e com estrutura consistente

*Textura: esponjosa, húmeda y con estructura consistente*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pães multicereais, pães enriquecidos e produtos de padaria saudável

*Aplicaciones: panes multicereales, panes enriquecidos y productos de panadería saludable*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** sabor típico de alfarroba e ligeiramente adocicado

*Sabor: sabor típico de algarroba y ligeramente dulce*

**Cor:** castanho escuro natural

*Color: marrón oscuro natural*

**Textura:** fofa, húmida

*Textura: esponjosa, húmeda*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão de alfarroba, pães rústicos, pães enriquecidos, padaria saudável

*Aplicaciones: pan de algarroba, panes rústicos, panes enriquecidos, panadería saludable*

## Pão Alfarroba 50%

Preparado para pão de alfarroba

*Preparado para pan de algarroba*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** sabor suave e adocicado, característico da batata

*Sabor: sabor suave y dulce, característico de la patata*

**Cor:** bege claro a dourado

*Color: beige claro a dorado*

**Textura:** macia, húmida

*Textura: suave, húmeda*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha

*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão de batata, pães rústicos, pães enriquecidos, padaria variada

*Aplicaciones: pan de patata, panes rústicos, panes enriquecidos, panadería variada*

## Pão de Batata 50%

Preparado para pão de batata

*Preparado para pan de patata*



# BAK PAN

*Pães de miga fofa*  
*Panes de miga suave*



## Molde IN 50%

Preparado para pão de forma, hambúrguer e cachorro  
*Preparado para pan de molde, hamburguesa y perrito*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** neutro e suave, ideal para personalização  
*Sabor: neutro y suave, ideal para personalizar*

**Cor:** creme claro uniforme  
*Color: crema claro uniforme*

**Textura:** fofo e leve  
*Textura: esponjoso y ligero*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha  
*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão de forma, hambúrgueres, cachorros, massas levedadas suaves  
*Aplicaciones: pan de molde, hamburguesas, perritos, masas leudadas suaves*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Sabor:** neutro e suave, ideal para personalização  
*Sabor: neutro y suave, ideal para personalizar*

**Cor:** creme claro uniforme  
*Color: crema claro uniforme*

**Textura:** fofo e leve e duradoura  
*Textura: esponjoso, ligero y duradero*

**Preparação:** 50% sobre o peso da farinha  
*Preparación: 50% sobre el peso de la harina*

**Aplicações:** pão de forma, hambúrgueres, cachorros com mais durabilidade  
*Aplicaciones: pan de molde, hamburguesas y hot dogs con mayor durabilidad*

## Molde Artesano 50%

Preparado para pão de forma, cachorro e hambúrguer  
*Preparado para pan de molde, perrito y hamburguesa*

# BAK PAN

## Melhorantes Mojoradores

### Improve Cold

Melhorante para massas de frio & congelação  
*Mejorante para masas frías & congelación*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Tecnologia:** ideal para retardação prolongada e congelação  
*Tecnología: Ideal para retardación prolongada y congelación*

**Desempenho:** excelente tolerância durante todo o processo  
*Rendimiento: excelente tolerancia durante todo el proceso*

**Textura:** volume, miga suave e uniforme, còdea crocante  
*Textura: volumen, miga suave y uniforme, corteza crujiente*

**Dosagem:** *Dosificación:*  
1,0% - 24 h  
1,2% - 36 h

**Embalagem:** *Envase:* SC. 5kg

**Desempenho:** excelente tolerância e consistência da massa  
*Rendimiento: excelente tolerancia y consistencia de la masa*

**Textura:** volume, miga suave e uniforme, còdea dourada  
*Textura: volumen, miga suave y uniforme, corteza dorada*

**Dosagem:** *Dosificación:*  
0,5% - 12 h  
0,8% - 18 h

### Improve 0,5%

Melhorante para massas diretas e de frio curto  
*Mejorante para masas directas y de frío corto*



**Embalagem:** *Envase:* SC. 15kg

**Desempenho:** excelente tolerância durante todo o processo  
*Rendimiento: excelente tolerancia durante todo el proceso*

**Textura:** volume, miga suave e leve, còdea dourada  
*Textura: volumen, miga suave y ligera, corteza dorada*

**Compatibilidade:** processos diretos e massas de frio até 12h  
*Compatibilidad: procesos directos y masas de frío hasta 12h*

### Improve One

Melhorante de alto desempenho para panificação  
*Mejorante de alto rendimiento para panadería*





*Farinhas*  
*Harinas*



# MOAGEM

*Farinhas*  
*Harinas*



## Farinha de Centeio

*Harina de Centeno*

Produto resultante da moenda de grãos de centeio maduros, são, não germinados e isentos de impurezas  
*Producto resultante de la molienda de granos de centeno maduros, sanos, no germinados y exentos de impurezas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 25kg

**Tipo:** 170 | 130 | 85 | 70

*Tipo:* 170 | 130 | 85 | 70

**Sabor:** intenso e característico a centeio

*Sabor:* intenso y característico a centeno

**Cor:** castanho escuro característico

*Color:* marrón oscuro característico

**Aplicações:** pão de centeio, pão rústico, pão de mistura, broas e especialidades de panificação

*Aplicaciones:* pan de centeno, pan rústico, pan de mezcla, broas y especialidades de panificación

# MOAGEM

*Farinhas*  
*Harinas*



## Farinha de Arroz

*Harina de Arroz*

Produto resultante da moenda de grãos inteiros ou trincas  
branqueadas de arroz

*Producto resultante de la molienda de granos enteros o  
fracciones blanqueadas de arroz*

**Embalagem:** *Envase:* SC, 25kg

**Sabor:** neutro

*Sabor: neutro*

**Granulometria:** fina

*Granulometria: fina*

**Cor:** castanho escuro característico

*Color: marrón oscuro característico*

**Aplicações:** pastelaria, panificação sem glúten, massas, bolos,  
biscoitos, cremes e espessantes

*Aplicaciones: pastelería, panificación sin gluten, masas, bizcochos, galletas, cremas y espesantes*

# MOAGEM

*Farinhas*  
*Harinas*



## Farinha de Milho Branco

*Harina de Maiz Blanco*

Produto resultante da moenda de grãos de milho branco, maduros, sãos, não germinados e isentos de impurezas

*Producto resultante de la molienda de granos de maíz blanco, maduros, sanos, no germinados y exentos de impurezas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 25kg

**Tipo:** 175 | 100

*Tipo:* 175 | 100

**Sabor:** característico a milho

*Sabor:* característico a maíz

**Cor:** branca

*Color:* blanca

**Aplicações:** panificação tradicional, broas de milho, papas, bolos rústicos e especialidades regionais

*Aplicaciones:* panificación tradicional, broas de maíz, papillas, bizcochos rústicos y especialidades regionales

# MOAGEM

*Farinhas*  
*Harinas*



## Farinha de Milho Amarelo

*Harina de Maíz Amarillo*

Produto resultante da moenda de grãos de milho amarelo, maduros, sãos, não germinados e isentos de impurezas

*Producto resultante de la molienda de granos de maíz amarillo, maduros, sanos, no germinados y exentos de impurezas*

**Embalagem:** *Envase:* SC. 25kg

**Tipo:** 175 | 100

*Tipo:* 175 | 100

**Sabor:** característico a milho

*Sabor:* característico a maíz

**Cor:** amarela

*Color:* amarilla

**Aplicações:** panificação tradicional, broas de milho, papas, bolos rústicos e especialidades regionais

*Aplicaciones:* panificación tradicional, broas de maíz, papillas, bizcochos rústicos y especialidades regionales

A chef in a white uniform and blue apron is looking at a tablet in a bakery. In the background, another chef is working at a table. The foreground shows a wooden table with a large metal bowl, a small bowl of white powder, and a tray of small, round, golden-brown pastries.

## *Loja Online*

Visite a nossa loja online!  
Os seus produtos favoritos, sempre disponíveis.

DESCONTOS EXCLUSIVOS  
MAIS RÁPIDO, PRÁTICO E EFICAZ  
DESCUBRA TODA A GAMA DE PRODUTOS

[LOJA.CERGOLD.PT](https://loja.cergold.pt)