



FINECOOK
INGREDIENTS, LDA.



CATÁLOGO

A excelência que precisa para elevar as suas criações.

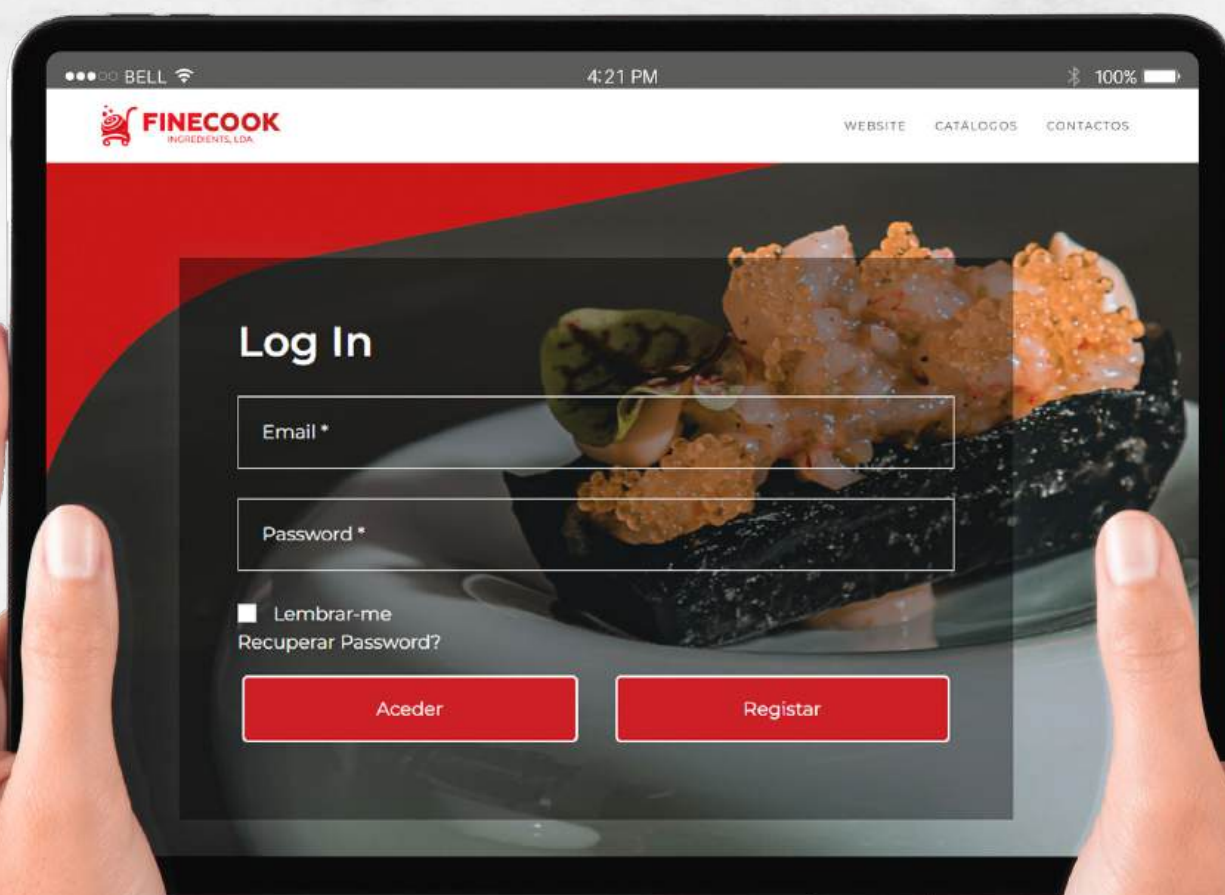
QUEM SOMOS

A nossa motivação nasce do desejo de o ajudar a surpreender os seus clientes com criações culinárias de excelência. Apresentamos um portfólio completo de produtos e sugestões pensadas para si, numa parceria transparente e orientada aos melhores resultados.

Com mais de 1500 artigos em stock regular, inovação contínua e um serviço técnico e comercial especializado, garantimos soluções à medida das suas necessidades.

O nosso serviço de entregas rápido e fiável faz da Finecook Ingredients, Lda o parceiro ideal na sua cozinha. Estar consigo inspira-nos a evoluir todos os dias em direção à excelência do bem servir.

ACEDA À LOJA.FINECOOK.PT



ÍNDICE

Carnes	4
Hambúrgueres Confitados	7
Charcutaria	8
Mar	10
Mediterrâneo	13
Asiático	15
Pré-cozinhados	23
Mercearia	25
Especiarias	30
Laticínios	33
Produtos Técnicos	34
Sobremesas	37
Pastelaria	40
Não-Alimentar	46

CARNES



MATURADAS



CARBOF 081
T-Bone Vaca
Maturada - 1,2KG
[Por Encomenda](#)



CARBOF 082
Tomahawk Vaca
Maturada - 1,8/2KG
[Por Encomenda](#)



CARBOF 085
Costeletão Vaca
Maturada - 1/1,2KG
[Por Encomenda](#)



GOUMAT 005
Centro Vazia
Maturada +/- 3KG
[Por Encomenda](#)



GOUMAT 049
Entrecote Maturado
(Lombo Alto
Cabeceiro) - 3/4KG
[Por Encomenda](#)



CARBOV 011
Tiras Costela Vaca
Corte Premium
+/- 800GR

BOVINO



CARNOF 180
Ribeye (Taco) Angus
Uruguai - 2/2,5KG



CARBOU 027
Vazia Angus Grain
Fed Uruguai
3,5/4KG



CARBOU 115
Coração Alcatra
Angus Grass Fed
Uruguai +/- 2KG



CARBOU 116
Picanha Grass Fed
Uruguai +/- 1,6KG



CARWAG 005
Vazia Wagyu Japão
A5 - 1,7/2KG
[Por Encomenda](#)



CARBOV 016
Osso c/Tutano
+/- 800GR



CARNOU 004
Osso Buco
Novilho - 2KG



CARNOF 156
Rabo de Boi
+/- 8KG



CARBOV 018
Bochechas Bovino
Angus +/- 20KG



CARBOU 107
Carpaccio Bovino
Extra - CX 20UNI
70GR

BOVINO



CARBOU 103

Lombo 3/4 Brasil
s/Cordão - CX 13KG



CARBOU 104

Lombo 4/5 Brasil
s/Cordão - CX 14KG



CARNOF 164

Vazia + 6 Brasil
+/- 10KG



CARBOF 024

Coração Alcatra
Vitelco - CX 20KG



CARNOF 134

Coração Alcatra
Vitela Vitelco
CX 20KG



CARNOF 097

Pá Vitelão Vitelco
CX 20KG



Por Encomenda



CARNOF 103

Pá Vitela Vitelco
CX 20KG



Por Encomenda



GOUCUR 002

Pastrami Vitela
1,3/2KG



Por Encomenda



PREDIV 004

Almôndegas Davigel
CX 5KG 165UNI



CABRITO E CORDEIRO DE LEITE



CARBOR 008

Cabrito Zamora
Metades - 1,8/2,5KG



CARCOR 010

Pá Cordeiro
Leite Paletilla
650/750GR



CARCOR 009

Perna Cordeiro
Leite - 750/850GR



CARCOR 011

Costela Cordeiro
Leite - 1,1KG



CARCOR 020

Jarret Traseiro
Cordeiro Leite
300/400GR
CX 5KG



CARCOR 019

Costeleta Cordeiro
Leite +/- 60GR
CX 3KG



CARCOR 021

Carret French
Rack - 350/500GR



CARBOR 013

Cabrito Vitelco
s/ Cabeça - 4/7KG



CAÇA



CARCAC 010

Lombo Javali
500/600GR



CARCAC 040

Perna Javali
s/ Osso +/- 4KG



CARBOR 015

Lombo Borrego
+/- 3KG



CARCAC 011

Lombo Veado
800GR-2KG



CARCAC 064

Costilha de Javali
+/- 2KG



LEITÃO



CARPOU 046

Barriga Leitão
Beck 1/2KG



CARPOU 062

Barriga de Leitão
Tabladillo Cong
1KG/2KG



CARPOU 064

Leitão Pré-Assado
Segovia 3/4KG



PORCO E PORCO PRETO BOLOTA



CARPOR 015 
Cachaço Porco
Bolota +/- 11KG



CARPOR 002 
Presa Porco Ibérico
Bolota +/- 9KG



CARPOR 018 
Secretos Porco Preto
Bolota +/- 9KG



CARPOR 004 
Plumas Porco Ibérico
Bolota - 10KG



CARPOU 020 
Solomilho Ibérico
CX +/- 10KG



CARPOU 021 
Secreto Ibérico
Nobre CX +/- 10KG



CARPOU 056 
Tira Costela Porco
Preto Bolota - CX
+/- 10KG



CARPOU 055 
Bochecha Porco
Preto Bolota CX
+/- 10KG



CARPOR 016 
Lagarto Porco Preto
Bolota +/- 11KG



CARPOR 019 
Crepineta Porco
5KG



CARPOR 008 
Papada Porco
Ibérico +/- 1,3KG



CARPOU 003 
Bochechas Porco
CX 10KG



CARPOR 028 
Secreto de Porco
CX 5/6KG

AVES



GOUMED 049 
Mi-Cuit Foie Gras
Barra +/- 500GR



GOUPAT 024 
Gordura Pato Fina
900GR



GOUPAT 028 
Foie Gras
Restauração
+/- 800GR



GOUPAT 030 
Magret Pato
Standard
+/- 400GR



GOUPAT 032 
Escalopes Foie
Gras - 1KG



CARCAC 065 
Perdiz Granja c/
Cabeça - CX 6UNI
340/380GR



CARCAC 066 
Bolitas de Codorniz
(Perna Inteira)
20UNI



CARCAC 067 
Perna Inteira
Codorniz (Coxa)
20UNI



CARCAC 019 
Pombo Torcaz
Pelado - 4UNI



CARCAC 072 
Pintada Inteira
Pelada
+/- 1,9KG UNI



CARCAC 083 
Supremo Pintada
s/ Osso - CX 5KG



CARCAC 070 
Picanton Rústico
300/400GR



CARCAC 082 
Picanton Desossado
+/- 300GR



CARCAC 049 
Faisão Femêa
Pelado
+/- 700GR



CARCAC 081 
Ovo Codorniz
Cozido - 48UNI



CARAVE 114 
Peito Frango
Seara - CX 12KG



CARAVE 109 
Moelas Seara
1X16KG



CARAVE 030 
Quartos Traseiros
Frango - CX 10KG

HAMBÚRGUER & CONFITADOS



HAMBÚRGUER



PREDIV 032

Hambúrguer Quinoa
Bulgur +/-36UNI
5,04KG



GOUMAT 027

Hambúrguer Wagyu
4X150GR



CARBOU 110

Hambúrguer Black
Angus - 4X150GR



GOUMAT 025

Hambúrguer
Maturado Tardicional
Artesanal 4X200GR



CARBOU 002

Hambúrguer Bovino
60X100GR



CONFITADOS



CARAVE 127

Coxa Pato
Confitada - 10UNI



CARCON 001

Pernil Porco
Confitado - 600GR



NOVO



CARPOU 068

Pulled Pork Original
2KG



NOVO



CARPOU 069

Pulled Pork BBQ
2KG



CHARCUTARIA



PRESUNTO



CHAPRE 036

Presunto Bolota
48 Meses Fatiada
Mão - 100GR



CHAPRE 037

Presunto Cebo
Ibérico 36 Meses
Fatiado Mão - 100G



CHAPRE 042

Presunto Blister
30 Meses Fatiado
100GR



CHAPRE 048

Presunto Blister
36 Meses Fatiado
250GR
[Por Encomenda](#)



GOUPAT 031

Presunto Pato
Fumado - 100GR
[Por Encomenda](#)



CHAPRE 046

Presunto Desossado
50% Raça Ibérica
4/5,5KG



GOUPRE 013

Paleta Bolota Ibérica
36 Meses - 2,5/3KG



GOUPRE 014

Paleta Bolota Ibérica
24 Meses - 2,5/3KG



CHAPRE 001

Centro Presunto
Máximo Rendimento
Tello +/- 4,5KG



CHAPRE 018

Centro Presunto
Máximo Rendimento
1/2 Tello +/- 2KG

PERNA PRESUNTO



GOUPRE 015

Presunto Bolota
100% Ibérico
60 Meses
+/- 8KG



GOUPRE 016

Presunto Bolota
Ibérico 50%
60 Meses Cura
+/- 8KG
[Por Encomenda](#)



CHAPRE 045

Presunto Ibérico
Bolota 60 Meses
+/- 8,25KG
[Por Encomenda](#)



CHAPRE 047

Presunto Ibérico
30 Meses
+/- 8,25KG
[Por Encomenda](#)



CHAPRE 032

Presunto
Serrano Grande
Reserva +18
Meses Tello
+/- 7KG



CHAPRE 021

Presunto
Reserva
14 Meses Tello
+/- 7KG



CHAPRE 033

Presunto
Serrano
Reserva Rencal
Rello c/ Caixa
+/- 6,5KG

FIAMBRE



CHAFIA 026

Fiambre Peito Peru
Tello +/- 4KG



CHAFIA 001

Fiambre Perna Extra
s/ Courato Aldoro
+/- 5,8KG



CHAFIA 033

Fiambre Perna Extra
Pequenos / Courato
Aldoro +/- 3,8KG



CHAFIA 007

Fiambre Perna
Extra IZI +/- 5KG



CHAFIA 032

Fiambre Perna
Pequeno s/ Courato
Aldoro
+/- 3,5KG



CHAFIA 029

Fiambre Peito Peru
Barra Aldoro +/-
3,5KG



CHAFIA 049

Fiambre Perna Barra
Aldoro +/- 3,5KG



CHAFIA 014

Fiambre Pá Barra
Aldoro +/- 3KG



CHAFIA 012

Fiambre Sandwich
+/- 3,5KG



CURADOS E ENCHIDOS



GOUCUR 011

Cecina Vaca
+/- 3,5KG



GOUCUR 008

Guanciale Vácuo
+/- 3KG



GOUCUR 012

Panceta Porco Preto
s/ Osso +/- 2,5KG



GOUCUR 006

Chouriço Ibérico
Bolota +/- 1KG



CHAENC 038

Linguiça Aldoro
30UNI 1X5



CHAENC 011

Chouriço Colorau
Corrente Aldoro
14UNI



CHABAC 006

Bacon Extra 1/2
Aldoro - 1X8



CHABAC 011

Bacon Moldado 1/2
Aldoro - 1X5



CHAENC 003

Chouriço Aldoro
1,5KG 1X6



CHAENC 024

Alheira Especial
Vácuo 1X11



CHAENC 092

Chouriço Vela Extra
Monts - 1,7KG



CHAENC 091

Chouriço Vela Extra
Picante Monts -
1,7KG



CHAENC 044

Paio Lombo
1/2 Aldoro 1X4
+/- 1,5KG



CHAFIA 051

Pepperoni Tello
1KG



MAR



MARISCO



PESMAR 044
Sapateira - 800GR
CX 10KG



PESMAR 110
Lagosta Crua
Marrocos -
200/300GR



PESMAR 113
Lavagante Canada
350-400GR
CX +/- 9UNI



PESMAR 132
Rabos Lagosta
14/16 - CX 4,54KG
10UNI



IMPCON 017
Miolo Vieira s/ Coral
10/20 Japão
(20/40UNI)
CX 1KG



FREMAR 030
Lagostim Cigala
4/7UNI CX 1,5KG

NOVO



FREMAR 034
Cabeças de
Carabineiro Marrocos



FREMAR 032
Carabineiro Marrocos
8/9 - CX 1KG



FREMAR 033
Carabineiro Marrocos
18/20 - CX 1KG



FREMAR 031
Carabineiro Marrocos
6/7 - CX 1KG



PESMAR 128
Camarão Selvagem
U10 (Moçambique
Pescanova) - CX 2KG



PESMAR 126
Camarão Selvagem
20/30 (Moçambique
Pescanova) - CX 2KG



PESMAR 133
Camarão Tigre
Marrocos 4/6 CX
2KG



PESMAR 104
Camarão Vannamei
30/40 Equador A3 s/
Vidragem - CX 2KG



PESMAR 124
Camarão 20/30
Vannamei Equador
s/ Água - CX 2KG



PESMAR 128
Camarão 20/30
Vannamei Equador
CX 2KG



PESMAR 127
Camarão Selvagem
30/40 (Moçambique
Pescanova) - CX 2KG



PESMAR 100
Miolo Camarão
10/30 - 650GR



PESMAR 116
Carne Sapateira
Branca Extra
500GR



PESMAR 117
Carne Santola
500GR



FREMAR 022
Zamburinha 20/30
CX 1KG



PESMAR 073
Mexilhão 1/2
Concha 30/40
CX 12X0,8GR



PESMAR 118
Carne Lavagante
Azul - 250GR

PEIXES E MOLUSCOS

POLVO COZIDO



PESPOL 054
Tentáculo de Polvo
Cozido 250/300GR
CX +/- 4KG



PESPOL 055
Tentáculo de Polvo
Cozido 160/200GR
CX +/- 4KG



PESPOL 056
Tentáculo de Polvo
Cozido +/- 200GR
2UNI



PESPOL 053
Polvo Inteiro Cozido
+/- 1KG

POLVO CONGELADO



PESPOL 033
Polvo Congelado
2/3KG CX +/- 10KG



PESPOL 037
Polvo 3/4KG
Congelado



PESPOL 008
Polvo 4/5KG
Congelado



PESPOL 057
Polvo 6+ Congelado
CX 2 UNI (13-18KG)

CHOCOS E LULAS



PESPOL 018
Choco Limpo 8/12
CX 5KG



PESPOL 051
Choco Limpo U/1
Indonésia- CX 10KG



PESPOL 048
Lula Limpa Índia
PL 10KG PLE 8KG



PESPOL 046
Lula Suja Patagonia
CX 5KG

PEIXE E OUTROS



GOUMAR 005
Lombo Atum
+/- 4,5/5KG UNI



PESPEI 011
Porção Peixe Branco
Molho Bordalesa
Davigel - CX 5,12KG
32UNI



GOUMAR 002
Tinta Natural Sépia
500GR

FUMADOS



PESPEI 175
Bacalhau Selvagem,
Fumado em Óleo
500GR



PESPEI 176
Lombo Sardinha
Selvagem Fumada
500GR



PESPEI 110
Salmão Fumado
Noruega - 0,8/1,4KG

BACALHAU



PESBAC 018 
3064 Bacalhau
Lombos - 250GR
UNI CX 10KG



PESBAC 033 
3095 Bacalhau
Lombos 200GR UNI
CX 5KG



PESBAC 051 
3089E Bacalhau
Riberalves Lombos
400GR CX 5KG



PESBAC 029 
3089 Bacalhau
Lombos 300/400
CX 5KG



PESBAC 030 
308940 Bacalhau
Nordfish Lombos
300/400GR
CX 6,3KG



PESBAC 019 
306440 Bacalhau
Nordfish Lombos
200/300GR UNI
CX 6,3KG



PESBAC 058 
309520030
Bacalhau Lombos
Gribal 180/230GR
CX 5KG



PESBAC 002 
30152J Bacalhau
Posta c/Lombo
600/700GR
CX 10KG



PESBAC 060 
304668 Posta
Longa Asa Branca
600/800GR
CX 10KG



PESBAC 061 
3046810 Posta
Longa Asa Branca
0,8/1KG
CX 10KG



PESBAC 062 
3046J1012 Bacalhau
Posta Longa AB
Jumbo 1/1,2KG
CX 10KG



PESBAC 013 
3046J Bacalhau
Posta Longa AB
Jumbo CX 10KG



PESBAC 012 
3046 Bacalhau
Posta Longa s/
Rabos CX 10KG



PESBAC 081 
3010840 Bacalhau
Posta 300/500GR
CX 6,3KG



PESBAC 005 
3021 Bacalhau Posta
Tradicional- CX 5KG



PESBAC 082 
3024 Posta Extra
CX 10KG



PESBAC 026 
3082 Bacalhau
Postas SC 1KG CX
8KG



PESBAC 031 
3092 Bacalhau
Postas Rabo- SC 1KG
CX 8KG



PESBAC 053 
3016640
Bacalhau Nordfish
200/300GR CX
6,3KG



PESBAC 024 
3067C Cachaços
Bacalhau - CX 5KG



PESBAC 067 
3067 Bacalhau
Caldeirada - CX 5KG



PESBAC 032 
3094 Bacalhau
Pacifico Desfiado
Cubos - CX 5KG



PESBAC 043 
30113 Bacalhau
Desfiado - CX 5KG



PESBAC 003 
30171 Bacalhau
Pacifico Desfiado
500GR



PESBAC 007 
3031 Bacalhau Posta
Longa Rest Asa
Preta CX 10KG



PESBAC 038 
302430 Bacalhau
Posta Extra Gribal
CX 10KG



PESBAC 036 
3051 Paloco Pacifico
Desfiado Cubos - CX
5KG



PESBAC 083 
3078 Paloco
Desfiado Avulso
CX 5KG



MEDITERRÂNEO

COGUMELOS



GOUCOG 014
Cogumelos Morilles
SC 500GR



GOUCOG 015 ❄️
Cogumelos Trompeta Negra
SC 500GR



GOUCOG 034 ❄️
Cogumelos Shitake
1KG



GOUCOG 009 ❄️
Cantarelos C-SC 1KG



GOUCOG 011 ❄️
Mistura Cogumelos Florestais-SC 1KG



GOUCOG 012 ❄️
Boletos Inteiros 1ª Seleção-SC 1KG



GOUCOG 013
Boletos Troços
SC 1KG

TRUFAS



GOUCOG 008
Trufa Indicum
150GR



GOUCOG 016 ❄️
Trufa Negra Inteira Melanosporum
SC 250GR



GOUCOG 017 ❄️
Trufa Inteira Verão - SC
250GR



GOUCOG 018
Trufa Negra Inteira Natur
12GR UNI



GOUCOG 026
Creme Trufa BrancaVc/
Boletos 500GR



GOUCOG 027
Creme Trufa Negra- 500GR



GOUCOG 039
Aroma Trufa Pó
50GR

PASTA



GOUMAS 001

Pasta Brick-170GR



GOUMAS 003

Massa Kataifi Kanaki
450GR



DOCPRO 143

Massa Philo Kanaki
450GR



ARROZ E ENLATADOS



GOUMED 003

Arroz Superino
Arboreo - 1KG



GOUMED 006

Arroz Superino
Carnaroli - 1KG



GOUMED 025

Arroz Bomba - 5KG



IMPORI 048

Arroz Integral
Vermelho - 2KG



IMPORI 049

Arroz Integral
Negro - 2KG



GOUMED 074

Tomate Semi Seco
Óleo Girassol
720ML



GOUMED 075

Alcaparras c/ Fruto
720ML



GOUMED 030

Molho Pesto - 720ML



GOUMED 045

Alcachofras Inteiras
Mazza - 1,65KG



GOUAZE 005

Azeitona Kalamata
Marasca Iliada
Descaroçada - 1,7KG



GOUAZE 004

Azeitona Kalamata
Marasca Dop Iliada
3,1KG



CONENL 068

Azeitona Preta
Laminada - 3KG
LIQ 1,56KG-ESC

Azeitona

As azeitonas ILIADA são cultivadas tradicionalmente na Grécia, na região de Kalamata. Primam pelo aroma suave e amanteigado. Destacando-se pela sua cor púrpura, pela textura densa e carnosa, pelo contraste de sabor entre o doce e o salgado e ainda pela forma delicada de amêndoa.



ASIÁTICO

ALGAS



CALALG 001
Alface Mar Orgânico
em Floco - 75GR



CALALG 002
Alga Wakame
Orgânica em Pó
100GR



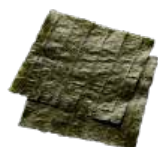
CALALG 003
Alface Wakame
Orgânica em Flocos
100GR



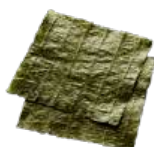
GOUALG 033
Alga Esparguete Mar
Inteira Desidratada
1KG
[Por Encomenda](#)



IMPCON 019
Salada Wakame
1KG 1X0



IMPORI 001
Nori Grado A (Alga)
280GR 100FLS



IMPORI 002
Nori Grado B (Alga)
280GR 100FLS



IMPORI 010
Cut Wakame
(Alga Wakame)
200GR



IMPORI 011
Kombu (Alga) - 1KG



MARORI 020
Algas Kaiso - 100GR

PRÉ-COZIHADOS



IMPPRE 003
Camarão Panado
Flocos Tempura
300GR 10UNI CX 20



IMPPRE 004
Camarão Massa Filo
500GR 24UNI CX 12



IMPPRE 005
Camarão Tempura
200GR 12UNI CX 30



IMPCON 018
Frango Frito Estilo
Coreano Bibigo
350GR 17/20UNI



IMPPRE 001
Camarão Torpedo
em Panko - 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 002
Camarão c/ Fio
Batata 250GR 10UNI
CX 20



EMBORI 020
Óstias Camarão
200GR 60X200



ORIEXP 255
Mini Rolitos
Primavera 900GR
60UNI



OVAS DE PEIXE



GOUOVA 009
Caviar Oscietra
50GR
Por Encomenda



MARORI 073
Ovas Ikura - 250GR



GOUOVA 008
Ovas Arenque
100GR



GOUOVA 006
Ovas Ouriço Gallego
68GR



PESPEI 173
Ovas de Cavala
Selvagem, Azeite
120GR



EMBORI 094
Masago Negro
500GR



IMPOVA 001
Masago Laranja
500GR



IMPOVA 002
Masago Wasabi
500GR



IMPOVA 003
Tobiko Laranja
500GR



IMPOVA 004
Tobiko Negro
500GR



IMPOVA 005
Tobiko Vermelho
500GR



IMPOVA 006
Tobiko Wasabi
500GR



IMPOVA 007
Tobiko Yuzu
500GR



PEIXE



EMBORI 073
Unagi Assada 9OZ
1X5



IMPCON 001
Sushi Ebi - 8/8,5CM
30UNI



IMPCON 002
Sushi Ebi - 9/9,5CM
30UNI



IMPCON 003
Nobashi Ebi - 4L
25UNI 20GR



MARORI 083
Soft Shell Crab
Prime - 1KG



ORIEXP 175
Carne Caranguejo
320GR





MARORI 084
Pan Gwa Bao
30GR X 20UNI



MARORI 085
Pan Gwa Bao
60GR X 20UNI



ORIEXP 060
Pan Gwa Bao
Negro - 25X60GR



GYOZAS



IMPCON 010
Gyoza Porco e
Vegetais Bibigo
600GR 30UNI



IMPCON 011
Gyoza Frango e
Verduras Bibigo
600GR 30UNI



IMPCON 014
Gyoza Vegetais
e Tofu Bibigo
600GR 30UNI



IMPCON 012
Gyoza Kimchi e
Frango Bibigo
600GR 30UNI



PASTAS E MASSAS



ORIEXP 056
Pasta Rolo
Primavera
215MM 30FLS



EMBORI 052
Pasta Wonton
200GR 60X200



EMBORI 017
Massa Soba
300GR 24X300



EMBORI 018
Massa Waiwai
500GR 24X500



EMBORI 069
Udon Fresco
Sempio
30X200GR



EMBORI 029
Massa Mieasli
200GR 20X200



EMBORI 021
Papel Arroz
22CM 400GR
50X400



EMBORI 108
Talharim Trigo
Shandong
24X300



EMBORI 067
Fios Arroz Sunlee
5MM 30X400GR



MARORI 065
Fios Arroz
10MM 30X454GR



MARORI 091
Pani Puri Golcappa
(Kings) 80UNI
20x200GR



ARROZ, PANKO E TEMPURA



IMPORI 026
Arroz Grão Curto
Sushi Yuumi - 15KG



IMPORI 049
Arroz Integral Negro
2KG



IMPORI 048
Arroz Integral
Vermelho - 2KG



IMPORI 017
Panko Bread
Crumbs Yuumi
10KG



IMPORI 055
Panko Fino Bread
Crumbs Yuumi
12,5KG



IMPORI 056
Panko Bread
Crumbs Yuumi
SC 3KG



IMPORI 038
Farinha Tempura
Yuumi - 10KG



IMPORI 039
Farinha Tempura
Yuumi - 1,5KG

SOJA, VINAGRES E MIRIN



EMBORI 045
Vinagre Arroz
Tamanoi Sakura
20L



EMBORI 046
Hon Mirin Kinmikan
14,5% VOL - 18L



EMBORI 048
Soja Mini Take
Away 10MLX
100UNI



EMBORI 070
Molho Soja
Sempio
15L



MARORI 050
Molho Tonkatsu
Bulldog - 20L



ORIEXP 276
Honteri Mirin
Mizkan - 18L



IMPORI 050
Molho Soja YAYA
Yuumi - 18L



IMPORI 051
Molho Soja SOYO
Yuumi - 18L



IMPORI 052
Molho Soja Menos
Sal Yuumi - 18L



IMPORI 053
Molho Soja Menos
Sal Yuumi - 1L



EMBORI 014
Molho Tonkatsu
Bulldog - 1,8L
6X1,8L



EMBORI 047
Molho Teriyaki
Suzuka - 1,8L
6X1,8L



EMBORI 015
Molho Teriyaki
Suzuka - 500ML
12X500



EMBORI 031
Molho Yakniku
1,15KG 1X1,15



EMBORI 006
Molho Kimchi
450GR 24X450



IMPORI 019
Molho Chili Doce
5KG



IMPORI 031
Molho Sriracha
725ML



MARORI 081
Molho Picante
Sriracha - 740ML



EMBORI 064
Molho Chili Doce
725ML 10X1



MARORI 076
Maionese Japonesa
Kempie - 500ML



EMBORI 075
Óleo Sésamo
100% 500ML



EMBORI 041
Molho Ostra Panda
907GR 12X907



EMBORI 016
Molho Ostra
2,27KG 6X2,27



IMPORI 030
Molho de Peixe
700ML



EMBORI 042
Molho Peixe Squid
725ML 12X725



ORIEXP 189
Sumo Yuzu - 1,8L



ORIEXP 216
Ponzu - 1,8L



ORIEXP 077
Ponzu - 360ML



ORIEXP 078
Sumo Yuzu- 360ML



EMBORI 002
Molho Hoisin
397GR 12X397



EMBORI 003
Molho Toban Djan
368GR 12X368

SÉSAMO E ESPECIARIAS



IMPORI 014
Sésamo Tostado
Preto 1,3KG



MARORI 082
Sésamo Branco
Tostado 1KG



MARORI 069
Sésamo Wasabi
100GR



MARORI 080
Sésamo Tostado
c/ Kimuchi - 120GR



MARORI 086
Sésamo Branco
Tostado - 800GR



MARORI 012
Ito Tougarashi
100GR

CURRY



EMBORI 009
Curry Verde
400GR 24X400



EMBORI 010
Curry Amarelo
400GR 24X400



EMBORI 011
Curry Vermelho
400GR 24X400

CONDIMENTOS



MARORI 071
Wasabi Pó - 1KG



MARORI 070
Mix Wasabi - 300GR



EMBORI 055
Edamame s/
Pele - 500GR
20X500



EMBORI 056
Edamame c/ Pele
500GR 20X500



EMBORI 026
Matcha em Pó
250GR 40X250



EMBORI 035
Furikake Noritama
250GR 20X250



IMPORI 015
Gengibre Branco
1KG



IMPORI 016
Gengibre Rosa
1KG



IMPORI 012
Tiras de Abóbora
Kampyo - 1KG



EMBORI 032
Shitake- 3/4CM
3KG 55CX3



EMBORI 051
Shitake Setas
Desidratadas - 1KG



MARORI 062
Raiz Lótus Cortada
400GR



ORIEXP 108
Shitake Setas
Desidratadas - 3KG



EMBORI 036
Glutamato
Monosódico
454GR 20X454



EMBORI 061
Cebola Frita
400GR 12X400



ORIEXP 142
Miso Branco Pasta
(Shiro Miso) - 1KG



ORIEXP 143
Miso Vermelho
Pasta (Aka Miso)
1KG



MARORI 072
Saté Pó - 500GR

CONDIMENTOS



EMBORI 109
Nabo amarelo
20X500GR



EMBORI 008
Pasta Corean
500GR 12X500



EMBORI 013
Pasta Tamarindo
454GR 24X454



MARORI 087
Tofu Firme
Morinaga Brick
349GR 1X12



ORIEXP 145
Tofu Frito
60 Porções



ORIEXP 135
Folhas Soja
Rosa Maki
20 Folhas CX 10



ORIEXP 136
Folhas Soja
Verde Maki
20 Folhas CX 10



ORIEXP 137
Folhas Soja
Amarela Maki 20
Folhas CX 10



ORIEXP 138
Folhas Soja
Sésamo Maki
20 Folhas CX 10

SOBREMESAS

TRUFAS E GELADOS



MARORI 074
Trufas Chá Verde
8UNI



MARORI 075
Trufas Chocolate
Negro e Saké - 8UNI



ORIEXP 061
Gelado
Chá Verde - 1L

MOCHIS

NOVO



SOBGEL 045
Mochi Caramelo
Salgado - 24UNI



SOBGEL 046
Mochi Framboesa
24UNI



SOBGEL 047
Mochi Pistacho
24UNI



SOBGEL 048
Mochi Matcha
24UNI



SOBGEL 049
Mochi Manga
24UNI



SOBGEL 058
Mochi Yuzu e
Limão - 24UNI



SOBGEL 059
Mochi Baunilha
24UNI



SOBGEL 060
Mochi Chocolate
e Avelã - 24UNI

CERVEJA E SAKÉ



ORIEXP 211
Cerveja Kirin
24X33CL



ORIEXP 150
Cerveja Asahi
24X33CL



ORIEXP 146
Saké Sho Chiku Bai
18L



EMBORI 027
Saké Japonês
Kinmikan
14,5% VOL - 18L



MARORI 056
Saké Tanrei Junmai
20X180ML

NÃO ALIMENTAR



IMPORI 035
Tapete Bambu
Grado A - 24CM



IMPORI 004
Chopsticks c/
Embalagem 3/4
21CM 100PRS



IMPORI 005
Chopsticks - 21CM
100PRS



IMPORI 006
Chopsticks - 24CM
100PRS



UTEDIV 028
Adaptadores p/
Chopsticks - 100UNI



IMPORI 033
Palito Laço - 10,5CM
100UNI



EMBORI 028
Panela Cuckoo - 5,4L



UTEDIV 314
Panela Arroz
320X350 8L
Por Encomenda



UTEDIV 027
Goma p/ Arrozeira
25,5CM



UTEDIV 316
Vitrine Refrigeradora
Sushi 180X43X30
Por Encomenda



IMPORI 046
Luvas Nitrilo
Descartável Azul
100UNI 50PRS



IMPORI 047
Luvas Nitrilo
Descartável Preto
100UNI 50PRS



UTEDIV 306
Taça p/ Molhos
3,25OZ 100UNI



IMPORI 008
Folhas Bambú
7/8CM 100FLS



UTEDIV 043
Papel Tempura
50FLS



MARORI 028
Folha Lima
114GR



UTEDIV 087
Moinho Manual
p/Sésamo - 1UNI



UTEDIV 039
Tarebins - 100UNI
15ML



UTEDIV 094
Mandolina Japonesa
320X100MM
Por Encomenda



UTEDIV 088
Tamagoyaki Pan
18CM
Por Encomenda



IMPORI 036
Vaporeira Bambu
21CM 2 Camadas +
Tampa



UTEDIV 072
Hangiri - 33CM
Por Encomenda



UTEDIV 071
Hangiri - 48CM
Por Encomenda



UTEDIV 070
Hangiri - 66CM
Por Encomenda

PRÉ-COZINHADOS



LASANHAS



PRELAS 003

Lasanha Bolonhesa
Eco Davigel
CX 6KG



PRELAS 004

Lasanha Bolonhesa
Gourmande Davigel
CX 6KG



PRELAS 006

Lasanha Salmão
Davigel - CX 6KG



PRELAS 007

Lasanha Vegetal
Davigel - CX 6KG



PANADOS



PESPEI 007

Filete Peixe Branco
Panado Davigel
CX 5,2KG



CARBOU 040

Lombo Recheado a
Chef Clavo - CX 5KG



CARAVE 055

Panado Peito Frango
Davigel - CX 2,5KG
30UNI



CARAVE 071

Bife Peito Frango
Panado Clavo
CX 4KG



SALGADOS



PRESAL 104

Mix Aperitivos
CX 75UNI



PRESAL 115

Rissóis Carne
Carotel Médio
CX 120UNI



PRESAL 129

Rissóis Carne
Snack Carotel
CX 100UNI



PRESAL 130

Rissóis Camarão
Snack Carotel
CX 100UNI



PRESAL 089

Rissol Leitão
CX 50 UNI



PRESAL 123

Rissol Leitão Snack
CX 50UNI



PRESAL 099

Chamuças Carne
Snack CX 50UNI



PRESAL 127

Pastéis Bacalhau
Médio CX 150UNI



PRESAL 096

Pastéis Bacalhau
Snack - CX 100UNI



PRESAL 128

Coxas Galinha Snack
Carotel - CX 100UNI



SNACK



CARAVE 130
Tiras Frango
Picantes (Delícias)
CX 3X1KG



CARAVE 129
Tiras Frango c/
Sweet Chilli
(Bandidos) - CX 2KG



CARAVE 128
Tiras Frango
Panadas
CX 3KG



CARAVE 079
Tiras Perú Clavo
CX 4KG



PESPOL 022
Tiras Lula Panada
Clavo - CX 5KG



CARAVE 078
Crocante Frango
Corn-Flakes Davigel
CX 5KG



CARAVE 103
Asas Frango
Barbecue
Clavo - CX 5KG



PRESAL 132
Croquete Carne
Snack Carotel
CX 100UNI



PESPEI 019
Sticks Peixe
Davigel
CX 3KG



PRESAL 034
Caprichos Alaska
250GR



PRESAL 069
Nuggets Queijo
Crispidor Davigel
CX 5KG



CARAVE 058
Nuggets Aves
Davigel
CX 5KG 217UNI



PRESAL 053
Bróculos Panados
Davigel - CX 5KG



GOUCOG 038
Escargot c/
Manteiga, Alho e
Salsa (Caracol)
24UNI

PRÉ-FRITOS



IMPPRE 001
Camarão Torpedo
em Panko - 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 002
Camarão c/ Fio
Batata - 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 003
Camarão Panado
Flocos Tempura
300GR 10UNI CX 20



IMPPRE 004
Camarão Massa
Filo - 500GR 24UNI
CX 12



IMPPRE 005
Camarão Tempura
200GR 12UNI CX 30

MERCEARIA

AZEITE



GOROLE 039
Azeite Trufa Branca
250ML

Realce os pratos quentes ou frios: massas, risottos, carnes assadas e carpaccios. Como tempero, pode ser colocado em cogumelos, queijo, ovos, pão de alho e pizzas.



GOROLE 040
Azeite Fumado
250ML

Com um aroma fumado, é particularmente bom para temperar frango, omeletes e pastas. Experimente uma emulsão ou para temperar vegetais grelhados.



GOUCOG 028
Azeite
Aromatizado c/
Trufa Branca 250ML



GORAZE 033
Azeite Carotel
Tradicional - 1L



GORAZE 032
Azeite Carotel
Tradicional Horeca
5L



GORAZE 005
Azeite Oliveira Serra
Frutado Maduro
0,25L



GORAZE 027
Azeite Tradicional
Oliveira Serra 1º - 1L



GORAZE 021
Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra - 2L



GORAZE 015
Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra - 3L



GORAZE 012
Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra - 5L

ÓLEO



GOROLE 027
Óleo Puro Noz
250ML

Indicado no tempero de molhos e vinagretes, carnes brancas e aves. Pode também ser utilizado em pastelaria.



GOROLE 028
Óleo Puro Avelã
250ML

Considerado o best-seller, é ideal para aromatizar receitas tais como cereais de pequeno almoço, saladas, pastas, sobremesas, crumbles e barras de cereais.



GOROLE 033
Óleo Puro Grainha
Uva - 750ML

De cor e sabor neutro, este óleo tem um ponto de fumo muito alto, ideal para temperar saladas, colocar nos assados, nas frituras rasas, coberturas e molhos.



GOROLE 030
Óleo Puro Amêndoa
250ML

Perfeito para marinadas ou como acompanhamento de receitas de pato.



GOROLE 031
Óleo Puro Abacate
250ML

Por Encomenda

ÓLEO



GOROLE 047
Óleo Alimentar
Diamante Carotel
25L



GOROLE 007
Frioleo Ouro Bak
Art - 10L



GOROLE 046
Óleo Alimentar Prata
Carotel - 10L



GOROLE 006
Óleo Girassol
Carotel
5L



GOROLE 045
Óleo Alimentar
Bronze Carotel
3X5L



GOROLE 050
Óleo Coco - 300ML

Teste Oset

A vida útil do óleo é medida através de um processo de fritura contínua durante 16h a 170°. Depois de cada fritura mede-se o número de compostos polares, quanto mais baixo o teor destes produtos de degradação, mais sustentável e resistente ao calor, será o óleo para fritar. O óleo deixa de ser utilizável assim que o número de compostos polares for acima de 24%.

Teste Rancimat

Rancimat é um teste de oxidação acelerada, para medir a degradação dos ácidos gordos no tempo, ao acrescentar oxigénio, e medir a oxidação do óleo a 120°C. Quanto mais elevado se encontrar o valor, mais estável será o óleo.

TEOR EM PARTÍCULAS POLARES DEPOIS DE FRITAR CONTINUAMENTE DURANTE 16H



VALOR RANCIMAT A 120°C



CREME BALSÂMICO



TEMMOL 115
Creme Balsâmico
Limão (Glace)
220GR
Finger food, aperitivos,
cocktails, cupcakes,
sorbet e saladas.



TEMMOL 116
Creme Balsâmico
Maracujá (Glace)
220GR
Carnes brancas,
iogurtes, tortas de
fruta e cocktails.



TEMMOL 117
Creme Balsâmico
Mostarda (Glace)
220GR
Carnes, hamburgueres,
hot-dog, molhos e
pão de alho.



TEMMOL 118
Creme Balsâmico
Fumado BBQ (Glace)
220GR
Sushi, sopas, ovos,
noodles e sanduiches.



TEMMOL 119
Creme Balsâmico
Maça Verde BBQ
(Glace) - 220GR
Foie gras, terrinas,
canapés e panna cotta.



TEMMOL 109
Creme Balsâmico
Clássico (Glace)
220GR
Saladas, salame, carnes
frias, peixe, sanduiches,
pizzas, batatas chips,
frutas e gelados.



TEMMOL 110
Creme Balsâmico
Al Figo (Glace)
220GR
Queijos maturados, foie
gras, caviar, chocolate,
iogurtes, gelados e pudins.



TEMMOL 111
Creme Balsâmico
Al Tartufo (Glace)
220GR
Canapés, frango assado,
pizzas e carnes vermelhas.



TEMMOL 112
Creme Balsâmico
Barbecue (Glace)
220GR
Carnes grelhadas, batatas,
sanduiches, omeletes e ovos
mexidos.



TEMMOL 113
Creme Balsâmico
Branco (Glace)
220GR
Peixe e marisco, queijos de
pasta mole, morangos e
gelados.



TEMMOL 114
Creme Balsâmico
Chilli Pepper (Glace)
220GR
Peixe e marisco, grelhados
e assados.

CONDIMENTOS



TEMMOL 104

Vinagre
Balsâmico
Di Modena
I.G.P. Série
12- 250ML

Sopas, pastas,
arroz, carpaccio de
carne, vegetais crus
ou grelhados, peixe,
iogurtes, fruta e
gelados.



TEMMOL 105

Vinagre
Balsâmico
Reserva Maça
Verde 100ML

Maça acidificada em
barril de carvalho.
Carnes assadas ou
grelhadas, queijos, io-
gurte, frutas, gelados,
panquecas e outras
sobremesas.



TEMMOL 106

Vinagre
Balsâmico
Reserva Al
Tartufo 100ML

Balsâmico especial
aromatizado com trufa
branca. Risottos, noo-
dles, saladas, batatas,
ovos, carnes, queijos,
sopas e pizzas.



TEMMOL 107

Vinagre
Balsâmico
Reserva Tamaras
100ML

Aperitivos, queijo
gorgozola, Roquefort,
Stilton, Pecorino, fruta
fresca e gelados



TEMMOL 108

Vinagre
Balsâmico
Reserva Casca
Carvalho 100ML



TEMMOL 120

Vinagre
Balsâmico
Di Modena I.G.P.
500ML

Saladas, vegetais co-
zidos e/ou crus, carne,
peixe e para molhos.



GOUMED 023

Vinagre Jerez
Gran
Gusto - 750ML

SEMENTES, FARINHAS E FRUTOS SECOS



CALSEM 001

Quinoa Branca
1,5KG



CALSEM 003

Quinoa Vermelha
1,5KG



CALSEM 004

Quinoa Tricolor
1,5KG



CALSEM 022

Pérola Sagu - 750GR



CALESP 039

Floco Aveia- 1KG



PASSEM 013

Cevadilha
Holandesa
2KG



DOCFRU 022

Farinha Amêndoa
Especial s/ Pele
2,5KG



FRUSEC 048

Pistachio Cru Extra
700GR



DOCPRO 191

Miolo Noz Quartos
2,5KG



DOCPRO 112

Amêndoa Laminada
s/ Pele - 5KG

BATATAS

NOVO



CERFAR 042

Puré Batata Extra
Carotel - 1X5KG



DIULEG 097

Puré Batata Cong
(4x2,5KG)



DIULEG 096

Batata Pré-Frita
Primafrut 5,5X5,5
4X2,5KG



DIULEG 094

Batata Pré-Frita
Primafrut 7X7
4X2,5KG



DIULEG 018

Batata Pré-Frita
Primafrut 10X10
4X2,5KG



DIULEG 005

Batata Pré-Frita
10X10 Ondulada
Lutosa - 4X2,5KG



DIULEG 072

Batata Pré-Frita
Canoa s/ Casca
Lutosa - 4X2,5KG



DIULEG 071

Batata Pré-Frita
Canoa c/ Casca
Lutosa - 4X2,5KG



DIULEG 007

Batata Pré-Frita
c/Casca Corte 8
Gomos Lutosa
4X2,5KG



DIULEG 008

Batata Redonda
Dolar - 4X2,5KG

PÃO



PRESAL 145
Pão Italiano
Mozarella
Fiambre - 110GR



PRESAL 146
Pão Italiano
Vegetais
e Pesto - 110GR



PRESAL 147
Pão Italiano
Mozarella
Salame - 110GR



PRESAL 148
Pão Italiano
Mozarella
Tomate - 110GR



PRESAL 151
Pão Italiano
Cereais Parmigiana
180GR



PRESAL 150
Pão Italiano
Mozarella Salame
180GR



PRESAL 149
Pão Italiano
Mozarella
Tomate - 180GR



PRESAL 152
Pão Italiano Vegan
Vegetais - 180GR



PRESAL 156
Piccoli 4 Queijos
30GR - 2KG



PRESAL 153
Piccoli Mozzarella
Tomate
30GR - 2KG



PRESAL 154
Piccoli Pesto
Tomate Cherry
30GR - 2KG



PRESAL 155
Piccoli Queijo
Pimenta
30GR - 2KG



PREPAO 073
12172 Massa Folhada
Gastronómica 48CM
32CM - 12X900GR



GOUHOT 005
Pão Tramezzini - 1KG



PREPAO 069
Pão Cachorro
24UNI



PREPAO 024
8506 Baguete
Clássica
76X120GR



PREPAO 076
13954 Baguete
Francesa
39X250GR



PREPAO 081
Pão Forma Rústico
Fino- 5SC 500GR



GOUHOT 007
Mediterrânea Cristal
300GR 20UN



PREPAO 071
Pão Forma Grosso
3UNI



PREPAO 063
Bolo Caco Carotel
CX 50UNI- 100GR



PREPAO 070
Pão Hambúrguer
24UNI +/- 90GR



GOUHOT 014
Sortido Colorido Mini
Pães Hambúrguer
72X40GR



GOUHOT 058
13799 Crystal Burger
110GR CX 66UNI

NOVO



GOUHOT 064
Pão Hambúrguer
Brioche Sésamo
85GR CX 24UNI



GOUHOT 065
Pão Hambúrguer
Brioche 85GR
CX 45UNI



GOUHOT 073
Sortido Mini
Pães Redondos
120X40GR



IMPCON 022
Pão Palha
60X110GR

ENLATADOS



CONATU 002
Atum Bolsa Óleo
Girassol Carotel
1KG



CONATU 004
Atum - 1,7KG



IMPORI 044
Cebola Rústica Frita
500GR



TEMMOL 123
Molho Pizza Italiano
c/ Especiarias 4,1KG



CONENL 066
Pimento Tiras
Thomas 3KG



CONENL 056
Tomate Pelado
Inteiro Carotel
2,5KG



CONENL 057
Cogumelo Laminado
Carotel - 2,5KG



CONENL 067
Cogumelo Laminado
Carotel - 780GR



CONSAL 004
Salsicha Bockwurst
Aldoro - 3KG 40UNI



CONSAL 005
Salsicha Bockwurst
Aldoro - 3KG 50UNI



CONSAL 007
Salsicha Bockwurst
Aldoro - 720GR
8UNI



CONSAL 006
Salsicha Bockwurst
Aldoro - 720GR
12UNI



TEMOL 025
Maionese - 5KG



TEMOL 027
Maionese Heinz 5KG

ESPECIARIAS

ESPECIARIAS



CALESP 079

Semente Sésamo c/
Yuzu, Japão - 50GR

Sementes de sésamo levemente torradas que primam pela crocância e aroma. Ideal para polvilhar e finalizar receitas.



CALESP 080

Semente Sésamo c/
Kimchi, Japão 100GR

Sementes aromatizadas com kimchi, confere sabor, crocância e um toque spicy. Ideal para polvilhar em espetadas, salmão e queijos de cabra.



CALESP 082

Semente Sésamo c/
Wasabi, Japão 100GR

Sementes de sésamo aromatizadas com wasabi. Confere leveza na receita dando cor e frescura na finalização de saladas, legumes, peixes e arroz.



CALESP 081

Semente Sésamo c/
Curry, Japão - 100GR

Sementes de sésamo tostadas e banhadas com curry japonês. Confere crocância e sabor tipicamente a caril japonês. Ideal para polvilhar e finalizar pratos de tofu, quiches vegetarianas, tarteletes, arroz frito e receitas de aves.



CALESP 077

Mistura 7 Pimentas
p/ Ostras - 100GR

Esta mistura de toque frutado e mel confere um sabor exótico e cítrico a receitas de marisco, ostras, saladas variadas com fruta e queijos de cabra.



CALESP 076

Pimenta Verde
Liofilizada,
Madagáscar - 50GR

Estes grãos de pimenta são colhidos ainda verdes e rijos, conservados em salmoura, posteriormente sendo liofilizados para manter o sabor e melhor conservação. Basta hidratar em molho ou previamente em água morna, para libetar toda a complexidade dos aromas, mantendo a toque salgado de salmoura, tornando as receitas com autenticidade. Ideal para molhos anatedos e pratos de carne.



CALESP 062

Pimenta Rosa Seca,
Madagáscar - 50GR

Recolhida e calibrada manualmente no seu ponto de maturação perfeito, com cor intensa e aroma floral. Ideal para ceviches, tatakis, molhos e receitas de chocolate com ganaches.



CALESP 024

Pimenta Chipotle
Grão, México - 50GR

Com origem no México, esta pimenta seca e defumada em madeira de nogueira, é ideal para aromatizar azeite, molhos e vinagretes. Combina com carnes vermelhas, aves e algumas sobremesas de chocolate. Muito utilizada com nachos, tacos, burritos e guacamole ao estilo tex mex. Sabor forte e picante 5/10 na escala de scoville.



CALESP 083

Bagas Allspice
Jamaica, América
do Sul- 100GR

Notas de frutos vermelhos e sabor torrado, ideal para receitas de foie, coelhos, enopados e estufados. Combina com chocolate negro.



GOUESP 144

Pimenta Espelette
AOP, França - 75GR

Típico do País Basco, considerado por muitos uma região gastronômica de excelência, esta pimenta picante e frutada é ideal para tapas, desde saladas, purés, ovos e pão. Confere identidade às receitas.



CALESP 063

Cilantro Grão,
Egipto 150GR

Destaca-se as suas notas cítricas, lenhosas e florais. Ideal para carnes, peixe e verduras. O seu toque cítrico é muito apreciada na pastelaria.



CALESP 031

Estrela Anis, China
25GR

O anis estrelado é uma estrela de oito pontas com sabores de erva-doce e anis verde. Esta encontra o seu lugar em caldos, chutneys, compotas e xaropes.



GOUESP 049
Açafrão Aste - 10GR



CALESP 084
Anís Verde em Pó 50GR
O Anís contém propriedades medicinais e digestivas e encontra-se em muitos produtos. Envoltivo na farinha, o anís traz uma nota frutada aos preparados tornando-os agradáveis e frescos.



CALESP 038
Baga Sechuan Rouge, China 40GR
Frescura e perfume encantador. Ideal para foie gras, espargos e caça. Tem uma particularidade anestésica e picante.



CALESP 012
Garam Massala, Índia 75GR
Excelente para guisados com carnes, verduras, saladas de quinoa ou mesmo para um caril clássico.



CALESP 011
Curry Madras, França 75GR
Mistura de sabor picante, quente e perfumado. A sua cor viva realça pratos de cordeiro e carnes brancas. Combina com frutas, vinagretes, molhos frios e iogurte.



CALESP 013
Cardamomo Verde, Guatamala 40GR
Estas sementes que cativaram todo o mundo, conferem um sabor fresco e cítrico em arroz, cremes, caça e sorvetes.



CALESP 026
Fava Tonka, Brasil 40GR
Oriunda da árvore tropical cumarina, com cerca de 25 metros de altura, da floresta da Amazônia. As favas do fruto são imersas em álcool forte e secas durante um ano. O seu sabor é quente e guloso, ligeiramente amargo, próximo do cacau e com notas de tabaco. Molidas e salpicadas sobre sobremesas, ou misturadas em caldas, estas sementes têm um sabor tão especial que ganharam o apelido de "o mais delicioso ingrediente que nunca ouvimos falar". Combina na perfeição com chocolate utilizado em sobremesas cremosas, sopas de abóbora e batata doce.



CALESP 060
Chimichurri Folha Seca, Argentina 150GR
Mistura aromática intensa sem o picante da receita original da argentina. Ideal para carnes assadas e grelhadas, marinar peixes ou como condimento numa salada ou pizza.



CALESP 033
Raz El Hanout, França 75GR
Mistura de 30 especiarias marroquinas, ideal para receitas de tagines e cuscuz. Muito utilizada em pratos de cabrito e aves.



CALESP 036
Cominhos em Pó, Índia 75GR
Sobejamente conhecido em muitas receitas tradicionais portuguesas, os cominhos Calicute de sabor quente e doce que se caracteriza pelo facto de ser bio ecológico nem produto com extra sabor.



CALESP 043
Flower Mix - 50GR
Petalas de flores comestíveis, que transportam requinte e cor a cada prato, em qualquer estação. Pode combiná-lo com risoto de legumes, sopa e salada de rúcula com queijo fresco.



GOUSAL 002
Sal Maldon Branco 250GR



GOUSAL 008
Sal Maldon Branco 1,5KG



CALESP 066
Flor Sal Guérance IGP 250GR



CALESP 019
Sal Maras, Perú 250GR



GOUSAL 007
Sal Salish Oceano Pacífico - 250GR



CALESP 075
Sal Negro - 250GR



GOUESP 146
Sal Salish Fumado 125GR

ALHO



TEMESP 082
 Pasta de Alho - 1KG



TEMESP 083
 Creme de Alho Negro - 150GR



TEMESP 084
 Alho Negro Cabeça 2UNI



TEMESP 085
 Dente Alho Negro Descascado - 65GR



ORIEXP 113
 Alho Negro Fermentado 3UNI 80/120GR

BAUNILHA



CALESP 064
 Vagem Baunilha Bourbon, Madagáscar 150GR



PASEXT 003
 Extrato Baunilha c/ Sementes - 1L



PASEXT 005
 Extrato Baunilha Bourbon c/ Sementes, Madagáscar - 250ML



PASEXT 006
 Extrato Baunilha Bourbon c/ Sementes, Madagáscar - 1L



CALESP 074
 Extrato Baunilha Puro Bourbon, Madagáscar 29ML



CALESP 072
 Baunilha Pó Bourbon, Madagáscar 50GR



PASEXT 001
 Extrato Café Trablit 1L

LATICÍNIOS



MANTEIGA E MARGARINA



LATMAN 012

Manteiga Corman
99,9% MG
Concentrada Extra
2KG



LATMAN 006

Manteiga Corman
82% Placa - 2KG



LATMAN 021

Manteiga Corman
82% MG Bloco 2,5KG



GORMAR 013

Margarina Barrar
Culicrem - 2KG



LATMAN 013

Nata Seleção 35,1%
MG Corman - 1L



LATLEI 019

Nata Vallese - 1KG



LATQUE 102

Chantilly Spray
President - 500GR



NATAS



LATQUE 001

Queijo Barra Edamer
Aldoro - 1X4



LATQUE 054

Queijo Edamer
Fatiado Ammerland
1KG



LATQUE 008

Queijo Barra
Flamengo
Tardicional Bliss 1X2



LATQUE 113

Queijo Creme
Cheddar - 3,5KG



GOUQUE 006

Queija Cheddar
Inglês Fatiado 1KG



LATPRE 013

Mozzarella Fios
2KG



LATPRE 004

Pizzatopping Fios
Leovita - 2KG



LATQUE 039

Queijo Ralado
Parmesão - 1KG



GOUQUE 018

Burratina Italiana
125GR



LATQUE 104

Mascarpone Galbani
500GR



PRODUTOS TÉCNICOS



PÉROLAS GASTRONÓMICAS



TEXTEX 079
Pérolas Wasabi
50GR



TEXTEX 080
Pérolas Yuzu 50GR



TEXTEX 081
Pérolas Trufa 50GR



TEXTEX 082
Pérolas Wakame
50GR



TEXTEX 083
Pérolas Lagosta
100GR



TEXTEX 075
Pérolas
Gastronómicas Yuzu
200GR

NOVO



TEXTEX 054
Pérolas
Gastronómicas
Manga 200GR

NOVO



TEXTEX 090
Pérolas
Gastronómicas
Maracujá 200GR



TEXTEX 052
Pérolas
Gastronómicas
Vinagre Modena
200GR

OURO E PRATA



PASMET 004
Folha de Ouro
22K Livro 25Folhas
8X8



PASMET 003
Flocos de Ouro
200MG



PASMET 001
Folha de Prata
Livro 25Folhas
9,5X9,5



PASMET 002
Flocos de Prata
500MG

GEL FLAMEJANTE



PASCOR 084
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Tomilho - 200ML



PASCOR 086
Gel Alimentar p/
Flamejar Chile
200ML



PASCOR 083
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Fumado - 200ML



PASCOR 088
Gel Alimentar p/
Flamejar Pimenta
Negra - 200ML



PASCOR 089
Gel Alimentar p/
Flamejar Caramelo
200ML



PASCOR 085
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Cointreau - 200ML

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
LECITINA DE SOJA TEXTEX 011	DE 3-10G P/L	300GR	Emulsificante, ideal para fazer espumas com e sem gorduras. Solúvel em meio aquoso e meio gorduroso a 60°C.	Não modifica a textura mas tem sabor de soja.
ESPUMA FRIO E QUENTE TEXTEX 031	DE 50-100G P/L EM PROD. LACTEOS DE 100-200G P/L EM OUTROS PROD.	500GR	Pode ser usado em meios aquosos, produtos lácteos ou frutas. No entanto, é padronizado no meio lácteo, para garantir uma reatividade consistente em sobremesas lácteas areadas preparadas a frio. A dissolução completa pode ser obtida em condições quentes ou frias.	Quanto maior for a dosagem, maior será a textura.
SUCRO EMUL TEXTEX 026	DE 7-15G P/L	400GR	Emulsionante, solúvel em meio aquoso e alcoólico, insolúvel em gordura. Alta estabilidade. Dissolve-se sem a necessidade de aplicar altas temperaturas.	Não tem sabor.
GLICEMUL TEXTEX 004 Por Encomenda	DE 10-70G P/L	500GR	Emulsionante, entre um líquido e uma gordura, com o qual podemos obter maionese de purê de fruta ou espuma de azeite. É insolúvel em meio aquoso e dissolve-se a 60°C em gorduras.	Contém densidade. Quanto maior a dosagem, maior a firmeza.
AGAR AGAR TEXTEX 025	DE 2-10G P/L	400GR	Gelificante termorreversível proveniente de algas vermelhas, aplicações em gelificação a quente e a frio, corte limpo. Gel translúcido, mas não transparente. Não é necessário adicionar nenhuma substância para formar o gel. Boa compatibilidade com açúcar. Adequado para dietas veganas e vegetarianas.	Gelificação dura, de corte firme. Gel translúcido mas não transparente e compatível com açúcar.
GOMA KAPPA CALTEX 013	DE 7-15G P/L	500GR	Gelificante vegetal de algas vermelhas. Gelifica quase imediatamente, permitindo vernizes muito finos. Suporta temperaturas até 60°C. Em produtos contendo potássio, seu poder gelificante aumenta, ao contrário de meios altamente ácidos, que o diminui.	Começa a gelificar aos 48°C. Para um gel brando utilize 2g por kg, para um gel duro 15g por kg.
GOMA IOTA TEXTEX 022	DE 2-7G P/L	600GR	Gelificante vegetal de algas vermelhas. Permite obter uma gelificação de consistência flan. Suporta congelação. Termo reversível.	A gelificação parte-se se reconstruir ao repousar. Começa a gelificar a partir de 36-38°C.
GOMA GELLAN TEXTEX 030	DE 5-20G P/L	400GR	Gelificante a quente que resiste até 80°C. Gelatina firme, termo-reversível e de corte limpo. Gelifica na presença de cálcio, mas não em substâncias muito salinas.	Textura firme para corte limpo. Gelifica a partir dos 70°C em meios cálcios.
METIL BURGUER TEXTEX 010	DE 7-30G P/L	250GR	Agente gelificante termo-reversível. Use para gelificar emulsões a quente, com alta viscosidade a frio, poderoso agente gelificante que reage ao calor, ideal para hambúrgueres vegetais. Amplamente utilizado em alimentos veganos.	Tem maior densidade em frio, que o Metil.
METIL TEXTEX 015	DE 7-30G P/L	250GR	Agente gelificante termo-reversível. É usado a frio como espessante. Para ativar a gelificação deve ultrapassar os 50°C, quando o produto arrefece perde a sua textura e volta ao seu estado original. Gelifica em meio alcoólico.	
PECTINA NH TEXTEX 037	DE 8-32G P/L	800GR	Agente endurecedor ou gelificante (na presença de açúcar), usado para fazer brilhos para bolos com frutas e produtos de recheio. Forma géis termorreversíveis.	Ideal com produtos de alto teor de açúcar. Gelifica em meio cálcico e tem baixo amido.
PETA SPARK TEXTEX 019		500GR	Pedaços granulados de caramelo gaseificado, que explodem em contato com a humidade.	
PETA SPARK CHOCOLATE TEXTEX 020		600GR	Pedaços granulados de caramelo gaseificado cobertos de chocolate, que explodem em contato com a humidade.	
ROYALTINE FRUCRO 007		2KG	Crocante de biscoito, ideal para texturizar recheios de confeitaria e ganaches, ainda pulverizar mousses gelados e sobremesas.	
CARVÃO VEGETAL ATIVO CALTEX 003		100GR		
ÁCIDO MÁLICO TEXTEX 088		500GR	Agente acidificante. Atua como regulador de pH. É antibacteriano e possui propriedades antioxidantes.	Usado principalmente em doces azedos e mixologia.

EMULSÃO

GELIFICAÇÃO

CROCANTES

CORANTE
ACIDEZ

	PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
ACIDEZ	ÁCIDO CITRÍCO CALTEX 008	DE 0.5-50G P/L	750GR	Ácido orgânico natural e inodoro, obtido do limão ou do abacaxi, utilizado como conservante acidulante ou antioxidante.	Em combinação com o citrato, usa-se para controlar o PH.
	ÁCIDO ASCÓRBICO CALTEX 009	DE 0.5-50G P/L	800GR	Ácido solúvel conhecido por vitamina C. Utilizado como acidulante, o antioxidante de alimentos.	40g por litro.
	CREMOR TARTARO TEXTEX 012	DE 1-3G P/L	800GR	Acidulante e emulsionante obtido a partir do sal do ácido tartárico, ideal para cremes, natas, claras batidas, devido à sua capacidade de encapsular as partículas de água. Interrompe ou suspende a cristalização do açúcar. Solúvel em água e em álcool.	
ESFERIFICAÇÃO	ALGINATO TEXTEX 024	DE 5-16G P/L	500GR	Esferificação e estabilizante. É um produto básico e indispensável para a esferificação. Dissolve-se em quente e frio com varinha mágica. É necessário deixar repousar para que saia o ar.	Gel em meios cálcios e ácidos.
	CITRATO TEXTEX 002	DE 0.5-5G P/L	600GR	Sal de cálcio usado para controlar o pH em combinação com ácido cítrico e estabilizar gorduras emulsionadas.	A dosagem pode variar segundo o PH e as aplicações.
	CALCICO TEXTEX 009 Por Encomenda	DE 5-12G P/L	500GR	Sal de cálcio que, utilizado em conjunto com o alginato, permite a criação de géis de consistência firme, ideais para esferificações. Solúvel em base de água.	Indispensável para a esferificação.
	GLUCONO-LACTATO TEXTEX 014	DE 5-20G P/L	600GR	Mistura de sais de cálcio, que em combinação com alginato é ideal para esferificação. Não adiciona sabor ao produto. Certificação Kosher e Halal.	Adicionar cálcio sem adicionar sabor. Gelificar com álcool.
CARGA	AMIDO MILHO CALTEX 005		1,5KG	Ideal para engrossar líquidos, se pretendido até atingir a cremosidade. Proporcionando maior firmeza nas confeções.	
	MALTOSEC TEXTEX 021	Q/B	500GR	Maltodextrina de milho, granulação muito fina que se dissolve em meio aquoso. Pode absorver óleos. Baixo poder adoçante. Potência a crocância nas bolachas e para a recita de terra de azeite.	
	INULINA TEXTEX 005	DE 100-300G P/L	500GR	100% inulina de chicória, espessante e estabilizante. Elemento de carga. Usado para fazer cremes sem ovos com textura soft.	
	ALBUMINA DE OVO CALTEX 006	DE 50-100G P/L	450GR	Clara de ovo em pó. Agente espumante estabilizante, ideal para merengue, macaron...	Pontenciador de montador em texturas areadas. A coagulação começa a partir dos 62°C até aos 85°C. Uso em quente ou frio.
	TRISOL TEXTEX 011	DE 100-450G P/L	2KG	Fibra solúvel derivada do trigo. Usado principalmente para fazer tempura e pasta de fritura, obtendo uma textura crocante. Também pode ser usado na preparação de biscoitos como substituto do açúcar.	Substituir 40% de farinha de trigo por Trisol, em frituras.
	GOMA XANTANA CALTEX 007	DE 0.8-8G P/L	500GR	Ideal para espessar a frio ou a quente molhos, cremes, sopas, vinagretes entre muitas receitas. Basta juntar 1%. Não aporta sabor nem cor. Serve apenas para espessar.	
	ANTI-CRISTALIZANTE PARA SORBET TEXTEX 023	DE 25-30G P/L	2KG	Anticristalizante em pó, ideal para gelados. Adicione diretamente à mistura de água, frutas e açúcar.	
	MALTO DE TAPIOCA TEXTEX 004	DE 100-450G P/L	1KG	Maltodextrina de Tapioca muito fina que se dissolve em meio aquoso, ideal para absorver a gordura.	Dissolve em meio gorduroso e aquoso.
	SUPER ESTRUTURA PARA GELADOS TEXTEX 017	DE 70-80G P/L	2KG	É um agente estabilizante para gelados de leite.	
	IOGURTE EM PÓ DOCPRO 165 Por Encomenda	Q/B	600GR	Preparação láctea em pó idela para elaboração de sobremesas aromatizadas com "iogurte natural". Uma alternativa ao uso de iogurte fresco.	

SOBREMESAS



GELADOS



SOBGEL 015
Gelado Pistachio
4,75L/2,6KG



SOBGEL 016
Gelado Café
4,75L/2,6KG



SOBGEL 017
Gelado Cacau
4,75L/2,6KG



SOBGEL 018
Gelado Panna
4,75L/2,6KG



SOBGEL 019
Gelado Tiramisu
4,75L/2,6KG



SOBGEL 020
Gelado Morango
4,75L/2,6KG



SOBGEL 021
Gelado Baunilha
Madagáscar
4,75L/2,6KG



SOBGEL 022
Gelado Limão Sicília
4,75L/2,6KG



SOBGEL 023
Gelado Stracciatella
4,75L/2,6KG



SOBGEL 024
Gelado Panna Frutos
Bosque 4,75L/2,6KG



SOBGEL 029
Gelado Chá Verde
4,75L/2,6KG



SOBGEL 032
Gelado Manga
4,75L/2,6KG



SOBGEL 033
Gelado Iogurte
Frutos Bosque
4,75L/2,6KG



SOBGEL 035
Gelado Nocciolata
Avelã - 4,75L/2,6KG



SOBGEL 036
Gelado Melão
4,75L/2,6KG



SOBGEL 039
Gelado Crocante
Rum 4,75L/2,6KG



SOBGEL 041
Gelado Coco
4,75L/2,6KG



SOBGEL 044
Gelado Pessêgo
4,75L/2,6KG



NOVO



SOBGEL 065
Sorvete Tangerina
Siciliano Italiano
2,2L



MOCHIS



SOBGEL 045

Mochi Caramelo
Salgado - 24UNI



SOBGEL 046

Mochi Framboesa
24UNI



SOBGEL 047

Mochi Pistachio
24UNI



SOBGEL 048

Mochi Matcha
24UNI



SOBGEL 049

Mochi Manga
24UNI



SOBGEL 058

Mochi Yuzu e
Limão - 24UNI



SOBGEL 059

Mochi Baunilha
24UNI



SOBGEL 060

Mochi Chocolate
e Avelã - 24UNI



TOPPINGS E COBERTURAS



DOCPRO 121

Joytopping
Nocciolata Bianca
Premium - 900GR



DOCPRO 154

Joytopping
Nocciolata
Premium - 900GR



DOCPRO 007

Joytopping
Chocolate - 1KG



DOCPRO 008

Joytopping Café
1KG



DOCPRO 009

Joytopping
Morango - 1KG



DOCPRO 010

Joytopping Frutos
Silvestres - 1KG



DOCPRO 006

Joytopping
Caramelo - 1KG



PASACU 029

Xarope Ácer
Escuro - 4L



PASACU 030

Xarope Ácer
Escuro - 189ML



FRUCON 020

Amarenas Alimbar
Espesso - 3L



CONCOM 029

Marmelada Santa
Teresa - 2,9KG



SOBBOL 284 
Mini Caracol Uvas
Passas e Nozes
45GR CX 7KG



SOBBOL 287 
Mini Argolas
Bombom
80X30GR



SOBBOL 286 
Mini Argolas Glacé
80X30GR



SOBBOL 219 
Sortido Mini
Macarons Davigel
TAB 72UNI (1X4)



SOBBOL 134 
Brownie Davigel
4X2,5KG
(40X60GR)



SOBBOL 280 
Muffin Choco
Bombom - 110GR
CX 20UNI



SOBBOL 125 
Napolitana
Chocolate
Fermentada
70X115GR



SOBBOL 279 
Croissant Recto
Manteiga
Fermentada
55X70GR



SOBBOL 285 
Mini Napolitana
Chocolate
345X20GR



SOBBOL 288 
Mini Croissant
Artesanal
210X25GR



SOBBOL 262 
Mini Tiramisu
Savoiardi - 110GR
1X10



SOBBOL 204 
Crepe Simples
30CM CX 15UNI



SOBBOL 205 
Petit Gâteau
80GR CX 30UNI



SOBBOL 218 
Maxi Cookies
Chocolate
Branco Mirtilos
CX 2,58KG 34UNI



SOBBOL 041 
Maxi Cookies 3
Chocolates Davigel
CX 2,58KG 34UNI



SOBBOL 040 
Maxi Cookies 2
Chocolates Davigel
CX 2,55KG 34UNI



DOCPRO 082 
Irca Brownies
Chocolate - 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 092 
Topo Merengue
6X1KG
Por Encomenda



DOCPRO 022 
Crepe, Waffle,
Pancake
Mix - 6KG



DOCPRO 035 
Panna Cotta Mix
6X1KG

PASTELARIA



COULIS



PASPUR 070

Couli Frutos Exóticos
82/18 Açúcar Cana
1KG



PASPUR 069

Couli Frutos
Vermelhos 90/10
Açúcar Cana
1KG



PURÉS DE FRUTA

CITRÍÑOS



PASPUR 035

Puré de Bergamota
Origem: Sicília - 1KG



PASPUR 026

Puré de Kalamansi
Origem: Vietname
1KG



PASPUR 032

Puré de Laranja
Sanguinea. Origem:
Sicília - 1KG



PASPUR 007

Puré de Limão
Origem: Sicília - 1KG



PASPUR 083

Puré de Lima - 1KG



PASPUR 057

Puré de Laranja
s/ Açúcar. Origem:
Sicília - 1KG



PASPUR 006

Puré de Tangerina
s/ Açúcar. Origem:
Japão - 1KG



PASPUR 038

Puré de Yuzo
s/ Açúcar - 1KG



FRUTAS DO POMAR



PASPUR 033

Puré de
Ruibarbo
1KG



PASPUR 004

Puré de Alperce
Bergeron
Origem: Vale
do Ródano 1KG



PASPUR 010

Puré de Melão
Charentais
Amarelo
Origem: França
1KG



PASPUR 021

Puré de Figo
Provença
s/ Açúcar
Origem: França
Mediterrâneo
1KG



PASPUR 053

Puré de Melância
s/ Açúcar - 1KG



PASPUR 003

Puré de Perá
Williams
s/ Açúcar
Origem:
Vale Loire - 1KG



PASPUR 001

Puré de Maça
Verde s/ Açúcar
Origem: Vale
Loire - 1KG



FRUTAS EXÓTICAS



PASPUR 084

Purê de Goiaba Rosa - 1KG



PASPUR 005

Purê de Ananás
Origem: África Sul - 1KG



PASPUR 022

Purê de Maracujá
Origem: África Sul - 1KG



PASPUR 014

Purê de Romã s/ Açúcar. Origem: Turquia - 1KG



PASPUR 025

Purê de Lichias
Origem: Tailândia e Índia - 1KG



PASPUR 085

Purê de Coco 10% Açúcar Cana - 1KG



PASPUR 008

Purê de Papaia 10% Açúcar Cana. Origem: Índia - 1KG



PASPUR 002

Purê de Banana s/ Açúcar. Origem: Equador - 1KG



PASPUR 017

Purê de Manga s/ Açúcar. Origem: Perú - 1KG

FRUTOS VERMELHOS



PASPUR 030

Purê de Mirtilo Silvestre. Origem: Europa - 1KG



PASPUR 020

Purê de Cereja "Morello" Oblasinska Origem: Sérvia - 1KG



PASPUR 029

Purê de Amora Silvestre. Origem: Europa e Chile - 1KG



PASPUR 028

Purê de Frutos do Bosque - 1KG



PASPUR 016

Purê de Groselha Negra. Origem: Vale Loiree Vale Evel Origins - 1KG



PASPUR 018

Purê de Groselha Vermelha - 10% Açúcar Cana. Origem: Perú - 1KG



PASPUR 023

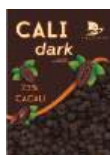
Purê de Framboesa s/ Açúcar. Origem: Sérvia - 1KG



PASPUR 012

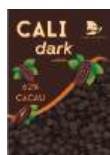
Purê de Morango s/ Açúcar. Origem: Europa Ocidental 1KG

CHOCOLATE



CHOCOB 040

Cali Dark 73% Chocolate Puro Negro - CX 5KG



CHOCOB 039

Cali Dark 62% Chocolate Puro Negro - CX 5KG



CHOCOB 037

Cali Latte 34.5% (Chocolate Puro Leite) - CX 5KG



CHOCOB 038

Cali White 29% (Chocolate Puro Branco) - CX 5KG



CHODIV 010

Manteiga de Cacau Gotas 3.5KG



CHODEC 010

Decoração Chocolate Trufa Branca - CX 504UNI



CHODEC 009

Decoração Chocolate Trufa Negra CX 504UNI



CHODIV 006

Cacau em Pó Extra Rouge 20/22 - 500GR



CHODIV 008

Cacau em Pó Negro (Tipo Oreo) - 500GR

Por Encomenda



CALESP 032

Grue Cacau - 500GR

CREMES E RECHEIOS



DOCPRO 092
Top Merengue
6X1KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 107
Mousse Chocolate
Negro 75% - 6X1KG



DOCPRO 096
Nocciolata Extreme
5KG



DOCPRO 103
Covercream
Cioccolato
5KG



DOCPRO 104
Praliné Delicrisp
Clássico Avelã 5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 095
Praliné Croquante
Amêndoa - 5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 005
Nocciolata Bianca
5KG



CALREC 013
Cremirca Laranja
6KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 013
Praliné Delicrisp
Branco - 5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 174
Creme Irca Termo
Chocolate - 6KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 039
Chocosmart
Cioccolato
Branco - 5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 040
Chocosmart
Cioccolato
Fondente 5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 041
Chocosmart
Cioccolato
Leite 18% 5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 155
Cremirca Baunilha
Termo 6KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 198
Mirror Caramelo
5KG

[Por Encomenda](#)



DOCPRO 206
Blitz Gelo Brilho
Neutro - 6KG

[Por Encomenda](#)

TARTELETES



DOCPRO 185
Mini Cone Neutro
Pasta Brisa 30MM
CX 192UNI



DOCPRO 207
Mini Cone Rosa
60MM CX 192UNI



DOCPRO 181
Tartelete Semi
Esférica Manteiga
500MM CX 144UNI



DOCPRO 182
Tartelete Neutra
Cilindro 80MM
Manteiga CX 99UNI



DOCPRO 183
Tartelete Neutra
Cilindro 36MM
Manteiga CX 270UNI



DOCPRO 186
Tartelete Lingote
Neutro Manteiga
95X42MM CX 84UNI

NOVO



DOCPRO 187
Tartelete Lingote
Neutro Manteiga
50X23MM
CX 336UNI



DOCPRO 212
Tartelete Neutra
Oval 90mm
84UNI/ CX

NOVO



DOCPRO 228
Tartelete Flor 55MM
350UNI/CX



CERFAR 011
Farinha Pizza T "ON"
Azul W290 24H
Nobligrano c/
German - 10KG



CERFAR 055
Farinha Tipo 00 p/
Panetone - 25KG



CERFAR 057
Farinha Trigo "Farcen"
T65" 24H - 25KG



CERFAR 069
Farinha Trigo "Farcen"
T55" s/ Aditivos
25KG



CERFAR 072
Farinha Trigo T55
Pré-Cozinhados
25KG

Por Encomenda



PASPAS 005
Bak Past Cake
Neutro - 5KG



PASPAS 006
Bak Past Cake
Cenoura - 5KG



PASPAS 007
Bak Past Cake
Noz - 5KG



PASPAS 008
Bak Past Cake
Laranja - 5KG



PASPAS 009
Bak Past Cake
Frutos Silvestres
5KG



PASPAS 010
Bak Past Cake
Red Velvet - 5KG



PASPAS 011
Bak Past Cake
Ananás - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 014
Bak Past Cake
Limão - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 015
Bak Past Cake
Amêndoa - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 016
Bak Past Queijada
Cenoura - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 013
Bak Past Cake
Maçã - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 001
Bak Past Queijada
Amêndoa - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 002
Bak Past Queijada
Laranja - 5KG

Por Encomenda



PASPAS 004
Bak Past Cake
Chocolate - 5KG

CORANTES

HIDROSSOLÚVEL



PASCOR 141
Corante
Hidrossolúvel
Pó Branco - 25GR



PASCOR 140
Corante
Hidrossolúvel
Pó Azul - 25GR

LIPOSSOLÚVEL



PASCOR 143
Corante Pó
Lipossolúvel
Branco - 25GR



PASCOR 113
Corante Pó
Lipossolúvel
Vermelho - 25GR
[Por Encomenda](#)



PASCOR 142
Corante Pó
Lipossolúvel
Ouro - 25GR



PASCOR 139
Corante Pó
Lipossolúvel
Azul - 40GR
[Por Encomenda](#)



PASCOR 136
Corante Pó
Lipossolúvel
Rosa - 40GR
[Por Encomenda](#)



PASCOR 134
Corante Pó
Lipossolúvel
Verde - 40GR
[Por Encomenda](#)



PASCOR 138
Corante Pó
Lipossolúvel
Preto - 40GR



PASCOR 110
Corante Pó
Lipossolúvel
Amarelo Limão
40GR
[Por Encomenda](#)

SPRAY



PASCOR 149
Corante Spray
Veludo Branco
400ML



PASCOR 145
Corante Spray
Veludo Castanho
Chocolate - 400ML



PASCOR 147
Corante Spray
Veludo Amarelo
400ML



PASCOR 146
Corante Spray
Veludo Vermelho
400ML



PASCOR 148
Corante Spray
Veludo Verde
400ML



PASCOR 150
Corante Spray
Ouro - 250ML



PASCOR 151
Corante Spray
Prata - 250ML

AÇÚCARES TÉCNICOS



CALACU 003
Açúcar Anta
Humidade - 700GR
[Por Encomenda](#)



CALACU 002
Glucose Líquida
2,5KG



PASACU 012
Açúcar Invertido
Trimoline - 7KG



PASACU 009
Dextrose - 5KG



PASACU 014
Glucose Atomizada
5KG



SOLACU 007
Isomalt - 1KG



PASACU 021
Fondant - 15KG
[Por Encomenda](#)



PASACU 025
Dextrose - 750GR



TEXTEX 034
Sorbitol em Pó
600GR

CRISPY, LIOFILIZADOS E DEXTROSADOS



FRUCRO 009
Pepitas Framboesa
Texturizada 3/5CM
500GR



FRUCON 013
Bastões Laranja
Rectos Confitados
6/7CM 1,5KG



FRUCRO 035
Morango Rodelas
Liofilizadas - 60GR



FRUCRO 014
Framboesas
Liofilizadas - 80GR



FRUCRO 044
Chips de Maça
Desidratada - 80GR



TEXTEX 091
Beterraba em Pó
150GR



FRUCRO 025
Milho Liofilizado
150GR



TEXTEX 089
Açaí em Pó Bio
150GR



TEXTEX 085
Tomate em Pó
500GR



FRUCRO 015
Manga Crispy
Liofilizada - 60GR



FRUCRO 028
Capuccino Crispy
Liofilizado - 200GR



FRUCRO 034
Crispy de Framboesa
60GR

NOVO

NOVO

PASTA PURA E COMPLEMENTOS



DOCPRO 061
Folha Ostia A4
100UNI
[Por Encomenda](#)



SOBPUD 013
Gelatina Folha
1KG 200Folhas



GOUPAS 002
Pasta 100 % Pura
de Pistachio - 1KG



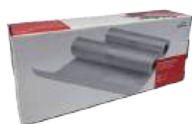
GOUPAS 004
Pasta Pura de
Avelã - 1KG

NÃO-ALIMENTAR

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS



UTECON 001
Recarga Spray
Gás p/ Maçarico



UTECON 002
Bobines Sacos p/
Vácuo - 22CMX5M



UTECON 016
Manga Azul - 55CM
CX 100UNI



UTEDIV 014
Siphon p/ Espuma
1L



UTEDIV 002
Cartucho Gás p/
Siphon - CX 10UNI



UTEDIV 026
Escamador Metal
19CM



UTEDIV 061
Pistola Soplete
1UNI



UTEDIV 091
Gás p/ Soplete
Pack 4UNI



IMPORI 034
Película Aderente c/
Cortador
29CMX300M



UTEDIV 115
Bolsas Desencantes
2GR



UTEDIV 144
Pipeta Transparente
100X4ML



UTEDIV 162
Frasco Transparente
36CL



UTEDIV 199
Moinho Vidro
Especiarias Pequeno



UTEDIV 200
Moinho Vidro
Especiarias Grande



UTEDIV 211
Luva Protetora
Silicone Anti Calor



UTEDIV 016
Folhas Guitarra
Lamina - 100UNI
60X40CM



DIVMAT 015
Saco Pasteleiro
Roback - 50CM



UTETAP 002
Tapete Siliconizado
Anti-aderente p/
Forno e Congelador
52X31,5CML

Por Encomenda

NOVO



UTEDIV 487
Colher Esferificação
Inox - 15CM



SO^CCHEF



Departamento Contabilidade
contabilidade@finecook.pt
(+351) 967 148 224

Departamento Cobranças
dep.cobrancas@finecook.pt
(+351) 967 148 223

Departamento Qualidade
dep.qualidade@finecook.pt
(+351) 925 974 637

Departamento Encomendas
encomendas@finecook.pt
(+351) 927 508 746

Apoio Loja Online
apoio@finecook.pt
(+351) 964 290 668

geral@finecook.pt
encomendas@finecook.pt

+351 258 350 000

Zona Industrial 2ª Fase - Rua G, 150
4935-232 Neiva, Viana do Castelo, Portugal



FINECOOK
INGREDIENTS, LDA.