

*Partilhamos
a sua paixão*



CATÁLOGO GERAL





Conectar. Criar. Desfrutar.

CSM Ingredients é uma empresa global de tecnologia de ingredientes alimentares que se dedica a inovar e desenvolver soluções avançadas para a indústria alimentar. A sua missão é apoiar a evolução do ecossistema alimentar, melhorando o bem-estar humano e a saúde do planeta.

A empresa oferece uma ampla gama de produtos em sete categorias principais: soluções para padaria, pastelaria fina, gorduras e óleos, produtos lácteos e não lácteos, ingredientes à base de plantas e ingredientes naturais de valor acrescentado.

CSM Ingredients destaca-se pelo seu foco na investigação, inovação e desenvolvimento, o que lhes permite criar soluções personalizadas e de alta qualidade para os seus clientes.

Além disso, CSM Ingredients faz parte de uma plataforma de soluções tecnológicas de ingredientes que inclui empresas como HIFOOD, Italcanditi, Comprital e Rubicone. Esta colaboração permite partilhar conhecimentos e desenvolver soluções avançadas que beneficiam a indústria alimentar a nível global.

MARGARINAS, MELANGES E GORDURAS CULINÁRIAS

A ESCOLHA SAUDÁVEL E INTELIGENTE

Descubra as suas vantagens

- Grande qualidade de gorduras e óleos selecionados
- Autenticidade
- Sustentável e de origem natural
- Surpreenda-se com resultados de excelência



Partilhamos a sua paixão

As margarinas e melanges são uma parte essencial de todas as receitas de pastelaria e influenciam na textura, no sabor e na riqueza dos produtos. Seja para bolos, biscoitos, pastelaria fina, croissants ou pastelaria dinamarquesa, a seleção da gordura ideal é um passo importante no processo.

Na CSM Ingredients, entendemos a arte e o ofício da pastelaria e sabemos que os nossos clientes se orgulham do seu trabalho. É por isso que oferecemos uma grande variedade de margarinas e melanges de alta qualidade para atender às necessidades de cada cliente. O nosso portfólio inclui margarinas, melanges (de óleos vegetais ou com mistura de manteiga), gorduras funcionais e muito mais, tornando fácil encontrar o produto ideal para cada aplicação.



Grand Pâtissier

CHEFE

Mestre Padeleiro



Mestre Pasteleiro

Mestre Pasteleiro é uma linha de margarinas e misturas de qualidade com óleos vegetais e manteiga. Com a garantia da primeira margarina do mercado, a sua fórmula tradicional continua a oferecer resultados difíceis de ultrapassar. É extremamente versátil e permite uma ampla gama de temperatura de trabalho de 10°C a 30°C.

Excelente desempenho, com a maior plasticidade, consistência e facilidade de trabalho, sem comprometer para um bom aroma e sabor.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10237005	MP BOLO REI E MASSAS PO MB	Margarina para bolo rei	Cx 4x 2,5 Kg	70
10237002	MP FOLHADOS E MEIO FOLHADOS PO MB	Margarina para folhados	Cx 5x 2 Kg	77
10237001	MP CROISSANT E PASTEL DE NATA PO MB	Margarina para croissant e pastel de nata	Cx 5x 2 Kg	77
10219502	PRIMA NATURA MASSAS MB	Margarina para massas	Cx 8x 2,5 Kg	42



- As melhores margarinas, com óleos selecionados, ricas em gorduras insaturadas e essencial para a saúde dos consumidores.
- A margarina é feita a partir de ingredientes vegetais naturais, como óleo de girassol, coco, palma ou soja.

Grand Pâtissier

As receitas elaboradas com **GRAND PÂTISSIER** beneficiam de um sabor ainda mais refinado que reforça o caráter e a autenticidade dos seus croissants, bolos e folhados.

A melange com mel **GRAND PÂTISSIER** revela um sabor mais generoso e proporciona, além disso, uma bela cor dourada às suas criações.



- Sabor mais refinado
- Com natas e mel
- Sem gorduras hidrogenadas

Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10236996	GRAND PÂTISSIER FOLHADOS CROISSANT PO MB	Melange para folhados e croissant	Cx 5x 2 Kg	77
10237301	GRAND PÂTISSIER GOLD CROISSANT PO MB	Melange para folhados e croissant com 30% de manteiga	Cx 5x 2 Kg	77



Delfia

A gama de margarinas vegetais preferida de quem procura uma elevada relação qualidade-preço. Com produtos específicos para croissants, massa folhada ou cremes.

A sua boa plasticidade e aroma suave farão com que as suas criações se tornem peças irresistíveis para qualquer paladar.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10237305	DELIFIA FOLHADOS E CROISSANT PO MB	Margarina para folhados e croissant	Cx 5x 2 Kg	77
10237008	DELIFIA BOLO REI E MASSAS PO MB	Margarina para bolo rei	Cx 4x 2,5 Kg	70



CHEFE

A melhor gama de margarinas e melanges do mercado, graças ao seu elevado teor de gordura (84%), semelhante à manteiga, proporcionando uma ótima textura, aroma e sabor intenso e inconfundível.

Imbatível em termos de sabor, textura e desempenho. Os aromas da manteiga permanecem sempre e dão sabores naturais a todas as preparações.

Composta por ingredientes de origem vegetal, incluindo RSPO e óleo de palma sustentável com Certificado RSPO Mass Balance.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10237006	CHEFE BOLO REI E MASSAS PO MB	Margarina para bolo rei	Cx 4x 2,5 Kg	70
10237009	CHEFE ALPINE PO MB	Margarina para cremes e massas tipo brioche	Cx 4x 2,5 Kg	70
10237003	CHEFE FOLHADOS E MEIO FOLHADOS PO MB	Margarina para folhados	Cx 5x 2 Kg	77
10237004	CHEFE CROISSANTS E PASTEL DE NATA PO MB	Margarina para croissant e pastel de nata	Cx 5x 2 Kg	77



- Ótimo sabor e delicadeza
- Elevado desempenho técnico
- Óleo de Palma Sustentável RSPO
- Uma referência para cada aplicação

CORDURAS CULINÁRIAS E AGENTES DESMOLDANTES

Feito exclusivamente com óleos 100% vegetais e cera de carnaúba selecionados pela sua Qualidade excepcional, os produtos Demax oferecem recursos altamente eficazes para o ajudar a aperfeiçoar as suas criações.

O agente desmoldante é aplicado como uma camada fina nas superfícies de cozedura. Forma uma película uniforme para uma separação limpa e fácil da sua massa ou produto.

Económicas e fáceis de utilizar, estas soluções são neutras em termos de odor e sabor. Demax permitir-lhe-á cozer produtos impecáveis e obter total satisfação do cliente.



Oferecendo-lhe sempre alto desempenho

A linha de gorduras culinárias da CSM Ingredients é 100% vegetal e sinónimo de qualidade. De alto desempenho e com diversos formatos e aplicações (spray, bloco, etc.) serão a sua melhor opção e um aliado para quando quiser desenformar ou usar para cozer, grelhar e cozinhar. Confira!



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10187953	DEMAX 10 LT	Desmoldante para formas e tabuleiros	Lata 10 Lt	75
10270935	DEMAX SPRAY	Desmoldante para formas e tabuleiros em spray	Cx 6x 500 MI	145

Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10237007	CULINAIRE SUPREME PO MB	Creme vegetal para cozinhar	Cx 4x 2,5 Kg	70
10241974	MEISTER GORDURA EM BARRA POF	Gordura vegetal para frituras de imersão	Cx 8x 2,5 Kg	36

MIXES DE PASTELARIA

MASSAS LÊVEDAS

Descubra todos os produtos da gama e escolha o que melhor se adapta às suas necessidades. Mistura básica, com volume extra, com sabor autêntico ou até para receitas que requerem uma preparação mais delicada.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10148502	CATY BOLO REI 25 KG	Preparado completo para bolo rei	Sc 25 Kg	24
10149645	CATY BRIOCHE 5% 15 KG	Melhorante para massas lêvedas com açúcar	Sc 15 Kg	50
10148473	CATY BRIOCHE 5% 5 KG	Melhorante para massas lêvedas com açúcar	Sc 5 Kg	100
10148478	CATY BRIOCHE EXTRA	Preparado completo para massas brioche	Sc 15 Kg	50
10148493	CATY CROISSANT CLÁSSICO	Preparado completo para croissant tipo francês	Sc 15 Kg	50
10148491	CATY CROISSANT BRIOCHE	Preparado completo para croissant brioche	Sc 15 Kg	50
10148497	CATY FOLAR	Preparado completo para foliar	Sc 15 Kg	50
10086053	CATY CROISSANT INTEGRAL	Preparado completo para massas lêvedas integrais	Sc 15 Kg	48



ESPECIALIDADES PASTELARIA

As nossas misturas, elaboradas com ingredientes de primeira qualidade, podem ser utilizadas para fazer as especialidades mais delicadas da pastelaria portuguesa e outros produtos. Selecione qual a mistura que necessita para a sua preparação e deixe os seus clientes surpreendidos com o seu aspecto apetitoso e sabor delicioso.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10148521	CATY BROA DOCE	Preparado completo para broa doce	Sc 15 Kg	50
10148486	CATY CHOUX	Preparado completo para massas choux e sonhos	Sc 15 Kg	35
10149642	CATY QUEIJADA AMÊNDOA	Preparado completo para queijada e tortas de amêndoa	Sc 5 Kg	100
10148511	CATY QUEIJADA LARANJA	Preparado completo para queijada e tortas de laranja	Sc 5 Kg	100

Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10057104	BAVARIA NEUTRO	Mistura em pó para mousse, bavaroise e guarnições de sobremesas com sabor neutro	Cx 5x 1 Kg	72
10148513	CATY FERMENTO EM PÓ	Fermento em pó para todo tipo de pastelaria	Sc 5 Kg	100
10149287	PROFIL CHANTILLY	Preparado completo em pó, para creme tipo chantilly	Sc 5 Kg	100



BATIDOS SEM GORDURA

Bolos tão macios e fofos, de aspecto artesanal

Faça as criações mais relevantes da pastelaria artesanal com a gama Caty. Uma seleção completa de misturas com as quais obterá peças de forma fácil e rápida, grande desenvolvimento e volume com excelente textura e fofura e aroma e sabor que será irresistível para os seus clientes.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10175239	CATY BISCUIT	Preparado completo para entremeios, sabor neutro	Sc 15 Kg	50
10148466	CATY BISCUIT SUPER 5 KG	Melhorante para todo o tipo de batidos sem gordura	Sc 5 Kg	100
10173817	CATY CHOCOBISCUIT	Preparado completo para entremeios, sabor chocolate	Sc 15 Kg	50
10272027	CATY GENOISE	Preparado completo para todo o tipo de batidos sem gordura	Sc 15 Kg	50
10173818	CATY TORTAS	Preparado completo para tortas	Sc 15 Kg	50
10173795	CATY PÃO D`LÓ	Preparado completo para pão de ló	Sc 15 Kg	50



BATIDOS COM GORDURA

Bolos de máxima frescura e durabilidade

Temos muito orgulho em oferecer produtos e soluções para a indústria da pastelaria, promovendo o crescimento empresarial através da variedade, qualidade e facilidade de preparação de bolos com a linha Universal. Uma das nossas principais referências de mercado para massas com gordura com que fará bolos com muito sabor, frescura e qualidade durante muitos dias.

As nossas misturas, elaboradas com ingredientes de primeira qualidade, podem ser utilizadas para fazer bolos, muffins, brownies e outros produtos. Selecione qual a mistura que necessita para a sua preparação e deixe os seus clientes surpreendidos com o seu aspecto apetitoso e sabor delicioso.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10148510	CATY MUFFINS	Preparado completo para muffins, bolo de arroz e queque	Sc 15 Kg	50
10148515	CATY QUEQUEBOM	Preparado completo para bolo de arroz, queques e bolo inglês	Sc 15 Kg	50

Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10166290	UNIVERSAL	Preparado completo para massas cake, sabor neutro	Sc 15 Kg	50
10180203	UNIVERSAL AMÊNDOA	Preparado completo para massas cake, sabor amêndoa	Sc 10 Kg	50
10166291	UNIVERSAL CHOCOLATE	Preparado completo para massas cake, sabor chocolate	Sc 15 Kg	50
10166289	UNIVERSAL NOZ	Preparado completo para massas cake, sabor e pedaços noz	Sc 15 Kg	50
10178097	UNIVERSAL CENOURA	Preparado completo para massas cake, sabor e pedaços cenoura	Sc 10 Kg	50
10178096	UNIVERSAL LARANJA	Preparado completo para massas cake, sabor e pedaços laranja	Sc 10 Kg	50

Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10101901	AMERICAN CAKE & MUFFIN DARK PO MB	Preparado completo para massas cake, sabor chocolate	Sc 15 Kg	42
10101902	AMERICAN CAKE & MUFFIN PO MB	Preparado completo para massas cake, sabor a baunilha	Sc 15 Kg	48
10215065	AMERICAN TOFFEE CAKE PO MB	Preparado completo para massas cake, sabor caramelo	Sc 10 Kg	60

CREMES PASTELEIRO

Vulcão Mousseline

INGREDIENTES

Para a base:

UNIVERSAL AMÊNDOA
Óleo
Ovo
Água
Lascas de amêndoa (opcional)

Para o recheio:

PINMIX MOUSSECREME
Água

PESO

ELABORAÇÃO

1000g
300g
350g
225g
c/s

Base: Misture todos os ingredientes numa batedeira com o acessório batedor até obter uma mistura homogênea. Cozer no forno a 175°C em formas redondas untadas ou pulverizadas com Spray.

Deixe arrefecer e desenforme.

Recheio: Misture o PINMIX MOUSSECREME com água.

Cobertura: Corte os bolos ao meio. Corte uma das metades, em fatias triangulares.

Recheie com o recheio de mousecreme.

700g
1000g

Cubra com as fatias triangulares e polvilhe com açúcar em pó.



Resistência e cremosidade com todo o sabor do creme artesanal

Experimente o Pinmix Creme, a linha exclusiva que lhe permitirá personalizar e decorar os seus produtos. doces e bolos com o sabor e a textura inconfundíveis do creme.

Com grande resistência e extrema cremosidade, esta variedade oferecer-lhe-á um creme estável à cozedura e fermentação, além de uma grande resistência tanto ao congelamento como à refrigeração.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10272031	PINMIX CREME CLÁSSICO	Preparado completo para creme pasteleiro, tipo artesanal	Sc 15 Kg	50
10272032	PINMIX MOUSSE CREME	Preparado completo para creme pasteleiro, tipo francês	Caixa 4 sacos x 5kg	36
10272033	PINMIX OFIR	Preparado semi-completo para creme pasteleiro, tipo tradicional	Sc 15 Kg	50
10272034	PINMIX CREME SUPER	Preparado semi-completo para creme pasteleiro, ideal para frio	Sc 15 Kg	50
10272035	PINMIX MASTER CREME	Preparado semi-completo para creme pasteleiro, multiusos	Sc 15 Kg	50



PREPARADOS UHT

A melhor alternativa à nata

Faça decorações e recheios sedutores com todo o sabor e leveza do creme autêntico, com a linha Prima. Uma variedade de produtos 100% vegetais ou mistos com textura e sabor de nata natural. Com ou sem açúcar e em formato pequeno ou grande, os produtos desta gama adaptam-se perfeitamente às suas necessidades mais especiais.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10261070	VALLESE	Preparado UHT multiusos	Tab 12x 1 Lt	70
10261058	DELFLIA WHIP	Preparado UHT com açúcar	Tab 12x 1 Lt	70
10261067	PRIMA CLASSIC AÇUCARADA	Preparado UHT com açúcar	Tab 12x 1 Lt	70
10234508	DELFLIA CREAM MULTIUSUS BIB	Preparado UHT multiusos	BIB 10 LT	57



BRILHOS

Acabamentos brilhantes e atraentes

Realce a cor da fruta e proteja-a com brilho. Uma gama de brilhos e geleias ideais para realçar o sabor e o aspeto de todos os tipos de massas. Com grande brilho e excelente elasticidade, a sua estrutura inicial será mantida mesmo quando refrigerada e congelada. Qualquer variedade dará aquele toque final e brilhante às suas criações mais deliciosas.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10178198	MESTREGEL	Gel a quente, sabor suave a maçã	Bld 13 Kg	55
10121256	ROYAL ESPELHO NEUTRO	Gel a frio, sabor neutro, Ideal para coberturas	Bld 5 Kg	140
10244652	GLAÇAGE MIROIR CHOCO BRANCO	Glaçage de chocolate branco	Cx 4x 2,5 Kg	90
10150809	MESTREGEL ESPELHO CARAMELO	Gel a frio, sabor caramelo	Bld 2,5 Kg	198
10150810	MESTREGEL ESPELHO CHOCOLATE	Gel a frio, sabor chocolate	Bld 2,5 Kg	198
10154186	JELFIX SPRAY NEUTRO	Gel a quente, para máquina de spray	BIB 13 Kg	60



MAGIC GLAZE



Um brilho à medida das suas necessidades

Para quem procura uma alternativa de qualidade para substituir os ovos, MAGIC GLAZE garante um excelente resultado, deixando um brilho único em todos os seus produtos. Um substituto à base de água, sem açúcar, conservantes, corantes ou aromatizantes.

Esta composição “clean label” também não contém gorduras hidrogenadas. A ausência de ovo elimina definitivamente qualquer risco de contaminação bacteriológica, o que garante a segurança dos seus produtos.

MAGIC GLAZE pode ser utilizado tanto na pastelaria (croissants, brioques, biscoitos amanteigados, massa folhada, etc.) como na panificação (sanduíches, pão de forma, focaccias, etc.).

Dá um dourado ideal e brilho prolongado, dando um melhor aspecto a todas as suas preparações e produtos. Os clientes ficarão satisfeitos com as suas criações.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10261260	MAGIC GLAZE 12X1LT	Substituto da pintura de ovo (VEGAN)	Tab 12x 1 Lt	80



RECHEIOS COM PEDAÇOS DE FRUTA

Recheio de fruta da mais alta qualidade com pedaços de fruta picada, estável sob refrigeração, no congelador e no forno.

Ofereça aos seus clientes novos sabores e criações únicas. Excelentes receitas para encher a sua vitrine com os melhores doces e bolos.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10178197	PROFIL PEDAÇOS DE MAÇÃ	Recheio com pedaços de maçã	Bld 6 Kg	100
10178195	PROFIL PEDAÇOS DE MORANGO	Recheio com pedaços de morango	Bld 6,5 Kg	100



BASE DE AÇÚCAR E OVO

Uma decoração atraente, original e divertida

Cubra e decore os seus doces com pastas de açúcar da gama Profil e Pastellice. Produtos muito flexíveis e prontos a usar que pode moldar e trabalhar com muita facilidade e cobrir as superfícies mais difíceis. Uma técnica muito popular que lhe permitirá adicionar um toque extra de criatividade e cor às suas criações mais clássicas.

Massa de gema de ovo e açúcar, ideal para moldar. Creme doce à base de ovo, indicado para recheios e coberturas de bolos e sobremesas, como bolas de berlim, croissants e tartes.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10149714	PASTELLICE	Pasta de açúcar, para coberturas e moldagem	Cx 2x 2,5 Kg	154
10058870	PROFIL FONDANT EXPRESSO	Pasta de açúcar para cobertura finas	Bld 7 Kg	90
10058310	PROFIL FLORENTINA	Preparado completo para florentinas, nougatines e decoração	Cx 5 Kg	96
10057763	CODINEIGE DSP	Açúcar em pó antihumidade	Sc 5 Kg	120

Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10149649	CATY CREME D'OVO	Massa de ovo inteiro pronto a usar, utilização em forno e a frio	Bld 7 Kg	80
10148498	CATY GEMADOCE	Massa de gema de ovo pronta a usar, para moldar	Bld 7 Kg	80



RECHEIOS DE CACAU

New York Roll

INGREDIENTES

PESO ELABORAÇÃO

Farinha	4000 gr	Coloque a farinha, o açúcar, o sal, a água e o leite na batedeira e bata tudo até obter uma massa fina e elástica. De seguida adicione a manteiga em cubos e por fim o fermento.
Água fria	1300 gr	Tempo de cozedura de cerca de 20 minutos.
Leite frio	800 gr	Forme uma placa de 60x40 com a massa, embrulhe em película aderente e deixe congelar, cerca de 20 minutos aproximadamente.
Açúcar	460 gr	Na laminadora dê 1 volta simples e 1 volta dupla e por fim estique a massa até 4 mm de espessura e 40 cm de largura.
Sal	80 gr	Coloque no tabuleiro e corte tiras com 2 cm de largura, coloque nas formas redondas de 10 cm de diâmetro e 3,5 cm de altura.
CHEFE ALPINE	200 gr	Coloque as peças na estufa a 28-30°C e 84% de humidade durante cerca de duas horas.
Levedura	140 gr	Coza as peças a 175°C durante cerca de 18 minutos.
CHEFE FOLHADO	35% peso da massa	

COBERTURAS COM CREMES DE CHOCOLATE: NOCCIORELLA, NOCCIOLA BRANCO E NOCCIOLA CROCANTE

PROCEDIMENTO: Disponha das peças cozidas e arrefecidas, cada peça com 80 gr de peso e faça três orifícios com um palito grosso até ao centro da peça. Encha três mangas descartáveis, com cada um dos cremes para o recheio: NOCCIORELLA, NOCCIOLA BRANCO e NOCCIOLA CROCANTE. Corte a ponta da manga e recheie com quantidade suficiente, cada um dos orifícios.

COBERTURA DE CHOCOLATE E DECORAÇÃO DAS PEÇAS: Aqueça no microondas o creme NOCCIORELLA na potência média, durante 90 segundos. Tempere a 28°C e cubra a parte superior das peças. Deixe escorrer para que não fiquem gotas.



Crems para recheios, coberturas e decoração

Preparados prontos a usar, para rechear produtos de confeitaria e pastelaria (antes e depois da cozedura).

Com um sabor intenso de chocolate, os cremes de cacau são versáteis para fazer todos os tipos de bolos, pastéis, chocolates, peças gourmet ou recheios de pastelaria, pois podem ser aplicado diretamente do balde a frio e sem qualquer manipulação, ou a quente para recheios, coberturas ou similares.

A sua cor escura e o seu brilho constante dão às peças acabamentos espetaculares para atrair visitantes e clientes. Crie decorações e recheios atractivos com o melhor sabor.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10149497	CHOCOFIL COBERTURA MESTRE	Cobertura de sucedâneo de chocolate, em barra	Cx 2x 3 Kg	90
10148578	CHOCOFIL PASTILHAS	Cobertura de sucedâneo de chocolate, em pastilha	Cx 10 Kg	60
10187558	CHOCOFIL NOIR 53%	Chocolate belga negro com 53% de cacau em pastilhas	Cx 10 Kg	80
10187560	CHOCOFIL BLANC 29%	Chocolate belga branco com 29% de cacau em pastilhas	Cx 10 Kg	80
10187559	CHOCOFIL LAIT 34%	Chocolate belga de leite com 34% de cacau em pastilhas	Cx 10 Kg	80
10271662	CHOCOFIL CREME DE CHOCOLATE	Crema à base de chocolate de leite para recheio, cobertura e decoração de produtos	Cx 2x 4 Kg	80
10101966	CHOCOFIL CREME DE CACAU PO SG (MEISTER SCHOKATA)	Crema à base de cacau para recheio e cobertura de produtos	Bld 12,5 Kg	48
10269692	CHOCOFIL NOCCIOLA CROCANTE	Crema à base de avelã e bolacha crocante, para rechear, cobrir e injetar	Bld 6 Kg	100
10269698	CHOCOFIL NOCCIOLA BRANCO	Crema à base de avelã, para rechear, cobrir e injetar	Bld 6 Kg	100
10260535	NOCCIORELLA 13 KG IB	Crema com cacau e avelãs para recheio e cobertura de produtos	Bld 13 Kg	55
10271331	NOCCIORELLA 6 KG IB	Crema com cacau e avelãs para recheio e cobertura de produtos	Bld 6 Kg	90

CROQUANTS



Porque a sua arte exige o melhor

Marguerite apresenta-lhe a gama Croquants, reencontre ingredientes nobres, gourmets, com uma textura crocante autêntica. Deixe a sua criatividade expressar-se ...

Com novas referências contendo chocolate puro, manteiga de cacau, frutos secos..., os Croquants permitem que dê asas à sua imaginação e às suas inspirações gourmet, dando assim uma textura crocante autêntica às suas criações.

Espalhe o Croquant directamente sobre a sua criação. Se o Croquant não estiver suficientemente fluido para o seu gosto, aqueça alguns minutos para torná-lo mais espalável.



Código	Nome do produto	Descrição	Embalagem	Ud/pallet
10057940	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	Pasta de chocolate branco com inclusões crocantes	Bld 4 Kg	108
10179021	CROQUANT Caramel Fleur de Sel	Pasta de bolacha, caramelo e flor de sal, com inclusões crocantes	Bld 4 Kg	108
10185456	CROQUANT FRUITS ROUGES	Pasta de chocolate branco com pedaços de morango e framboesas, com inclusões crocantes	Bld 4 Kg	108
10209708	CROQUANT CITRON MERINGUÉ	Pasta de chocolate branco e merengue de limão, com inclusões crocantes	Bld 4 Kg	108
10170664	CROQUANT SPECULOOS	Pasta de chocolate branco com pedaços de bolacha speculoos e com inclusões crocantes	Bld 4 Kg	108
10063178	PRALINÉ CROQUANT	Pasta de chocolate com praliné de amêndoa e inclusões crocantes	Bld 4,5 Kg	108



*Partilhamos
a sua paixão*



CSM Ingredients Portugal, S.A.

Edifício Empresarial Tejo, 1º Andar, Sítio dos Babelos,
2695-390 Santa Iria de Azóia, Portugal

Tel. +351 21 0543617 - www.csmingredients.com

