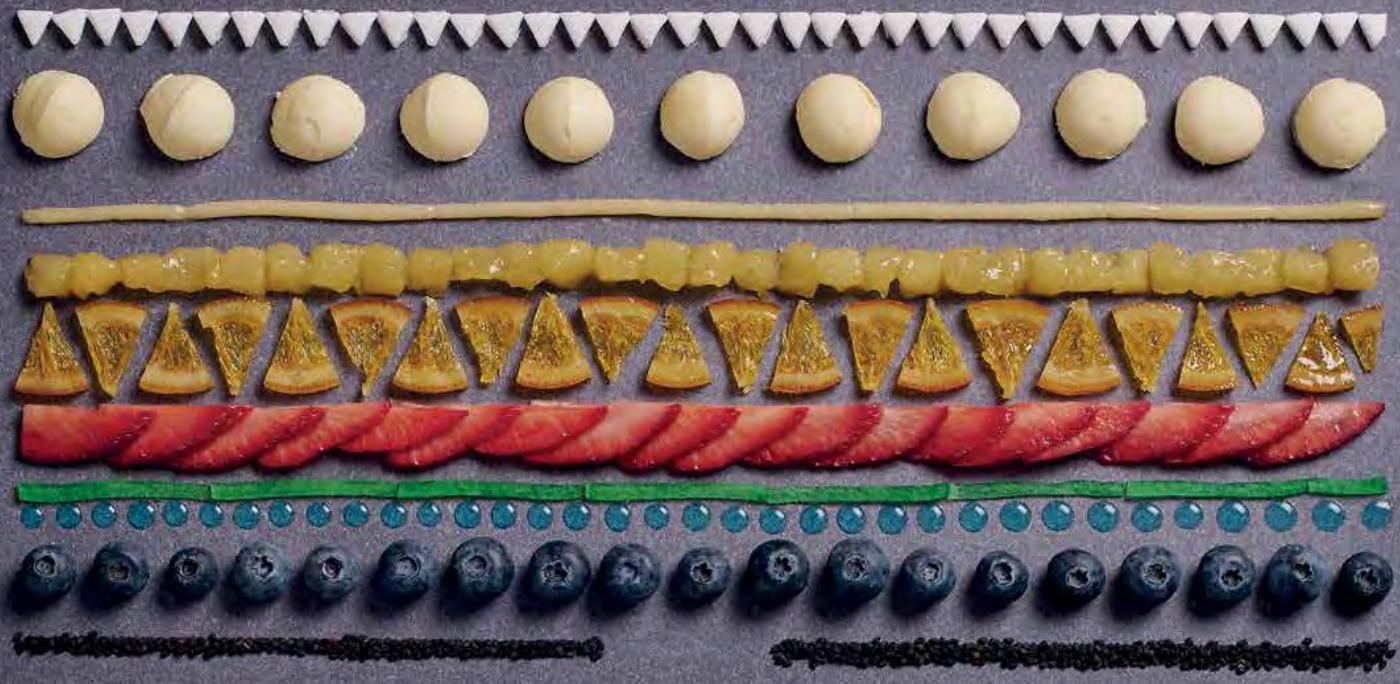


a nossa gama de

INGREDIENTES



Silva & Reis
PRODUTOS PARA PASTELARIA E PANIFICAÇÃO

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking

Masterline

ÍN

6
A

7
OS

8
IN

14
MA
E

2
GO

2
MI

3
CR

3
RE
DE

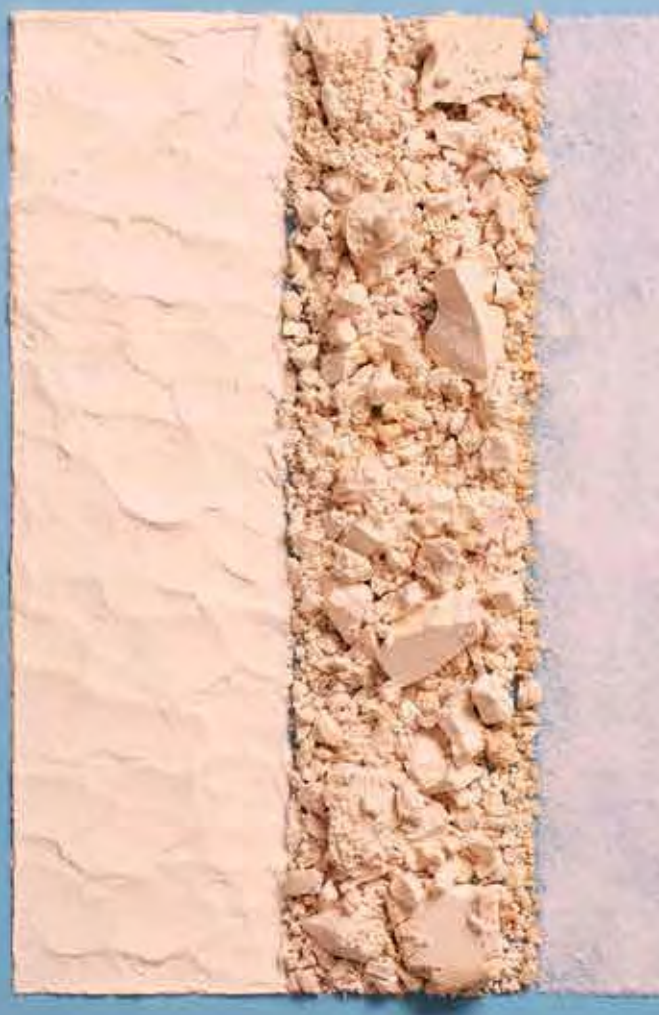
ARA PÃO
ÃO



OR DO SEU PÃO

ão do pão, melhorar o sabor e a cor do pão e
capacidade de retenção de água nas massas.

DOSAGEM	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
0,8% a 1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
0,8% a 1%	Saco de 5kg	5 meses	Local fresco e seco
1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
0,8% a 1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
5% a 10%	Balde de 25kg	12 meses	Local fresco e seco





ARA PÃO



OS
ÇÃO

necimento e na experiência da CSM nos
da panificação, conseguimos sempre encontrar
a inovação tecnológica. A nossa experiência nos
mas de alta qualidade, a máxima fiabilidade do

APLICAÇÃO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
nha de trigo T65 1kg / aviera 1kg / Água 1,2kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 1kg / enteio 1kg / Água 1,2kg / Levedura 60	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 1kg / orma 1kg / Água 1,1kg ordura Padaria 60g / Levedura 100g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 1kg / Forma Especial 1kg / 1,1kg / Gordura Padaria 0g / Levedura 100g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 1kg / Pão d'Água 1kg / Água 1,6kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco



ARA PÃO



S MUITO INSPIRADOR

necimento e na experiência da CSM nos
da panificação, conseguimos sempre encontrar
a inovação tecnológica. A nossa experiência nos
mas de alta qualidade, a máxima fiabilidade do

APLICAÇÃO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
nha de trigo T65 1kg / tegral 1kg / Água 1,2kg / Levedura 100g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 1kg / ivat 1kg / Água 1,2kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 1kg / Kraftkorn 1kg / Água 3kg / Levedura 60g	Saco de 25kg	9 meses	Local fresco e seco
Grãos 2kg / Água 1,1kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
arinha T55 1,5kg / korn® Ancient Cereals 5kg / Água 1,68kg / Levedura 75g	Saco de 15kg	9 meses	Local fresco e seco
nha de trigo T65 2kg / a de centeio T70 400g 3 Sementes 600g / Sal Pro Direct 36g / Água 6kg / Levedura 75g	Saco de 5kg	5 meses	Local fresco e seco
	Saco de 5kg	9 meses	Local fresco e seco





STURAS E ASTELARIA

E INTELIGENTE

todas as receitas de pastelaria e têm influência
m bolos, bolachas, pastelaria fina, croissants
al é um passo importante no processo. Na CSM
que os nossos clientes têm orgulho no seu
e variedade de margarinas e misturas de alta
a cliente. O nosso portefólio inclui margarinas,
ga), banhas, gorduras funcionais, entre outras,
ada aplicação.

DO MAIS FÁCIL



s melhores produtos aos nossos clientes. As
mais avançadas tecnologias através de uma
ultados de cor, aroma e sabor bem como uma
de e consistência, volume e friabilidade, homo-
n: “A qualidade torna tudo mais fácil.”

DEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Massas	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Bolo Rei	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Massas meio folhadas	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Folhados	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Croissant e pastel de nata	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Folhados e croissants	cx 5 pl x 2kg	6 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Culinária	cx 4 bl x 2,5kg	6 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco



ELHOR

vai entender quando experimentar.
la tradicional, oferecem resultados

DEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Massas	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Bolo Rei	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Cremes	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Massas meio folhadas	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Folhados	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Croissant e pastel de nata	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco



que procuram uma boa relação qualidade-preço.
ssas e cremes, a sua boa plasticidade e aroma
m peças irresistíveis para qualquer paladar.

IDEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Massas	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Bolo Rei	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Croissant	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
Folhados	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco



E UM ALTO RENDIMENTO

l e um sinónimo de qualidade. O seu alto
(em spray, bloco, etc.) serão o seu melhor aliado
pastelaria, chapa e fogão.

DEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Culinária	cx 4 gar x 3L	9 meses	Local freco, ambiente seco
Frituras de imersão	Balde	6 meses	Local freco, ambiente seco
	Garrafão	18 meses	Local freco, ambiente seco
	cx 6 latas x 600ml	18 meses	Local freco, ambiente seco

STELARIA
A

ESPONJOSOS
S

ortantes da pastelaria artesanal: o pão de ló.
onseguir de forma fácil e rápida peças de grande
a e esponjosidade e um aroma e um sabor aos

mais lhe convém consoante necessite de uma
ntico cacau natural ou para receitas que exijam



RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Caty Biscuit 1kg/Ovos 600g/Água200ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Farinha T55 1kg/Açúcar 800g/Caty 400g/Ovos 1,8kg/Água 200ml	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Chocobiscuit 1kg/ Ovos 600g/Água200ml	saco 15 kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Genoise 1kg/Ovos 600g/Água200ml	saco 15 kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Tortas 1kg/Ovos 900g/Água 500ml	saco 15 kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Pão d'Ló 1kg/Ovos 1kg	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Queijada 1kg/Água 600ml/Ovos 450g	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Queijada 1kg/Água 600ml/Ovos 450g	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco

ASTELARIA
A



URA E DURABILIDADE

soluções para a pastelaria, impulsionando o
de e facilidade na preparação de cakes com a
s do mercado para massas com gordura com a
lidade com uma maior durabilidade.
rimeira qualidade, podem-se utilizar na
utos. Selecione a mistura que necessitar para
s com o seu apetitoso aspecto e o seu sabor









	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/Óleo alimentar 300ml/Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
a	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco

ASTELARIA
A



URA E DURABILIDADE

soluções para a pastelaria, impulsionando o
de e facilidade na preparação de cakes com a
s do mercado para massas com gordura com a
lidade com uma maior durabilidade.
rimeira qualidade, podem-se utilizar na
utos. Selecione a mistura que necessitar para
s com o seu apetitoso aspecto e o seu sabor

	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
	American Cake & Muffin 3kg/ Ovos 1,1kg/Óleo alimentar 1,05kg/Água 650g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	American Cake & Muffin 3kg/ Ovos 1,1kg/Óleo alimentar 1,05kg/Água 650g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	American Cookie 1kg/ Margarina MP Massas 310g/=v0s 100g/ Chocolate Chunks 220g	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	American Toffee Cake 1kg/ Ovos 350g/Óleo alimentar 300g/ Água (20-22ºC) 280g	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	American Brownie 3kg/ Água (20-22ºC) 750g	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Caty Muffins 1kg/ Óleo alimentar 400ml/ Água 400ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Caty Quequebom 1kg/Ovos 350g/Óleo alimentar 300ml/ Leite ou água 200ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Caty 1kg + Água 400ml/Ovos 50g + Frutos secos 100g + Sultanas 200g/Fruta escorrida picada 400g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	Caty Choux 1kg/ Água(15/25ºC) 800g/Ovos 600g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
	5% do peso da farinha	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco

ASTELARIA



AIS SEMPRE FRESCOS

os profissionais a melhorar a sua oferta e
para preparação de massas Brioche, Bolo Rei ou
garantindo a frescura dos produtos acabados. O
specto caseiro, que se mantêm frescas por muito
possibilidades que as nossas massas lêvedas lhe
os de forma mais simples.

RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Caty Bolo Rei 1kg + Água 300ml + Bebidas Alcoólicas 25g + Levedura 70g + Ovos 100g + Fruta escorrida 550g + Sultanas 200g + Frutos secos 270g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Bolo Rei 1kg + Água 300ml + Bebidas Alcoólicas 25g + Levedura 70g + Ovos 100g + Fruta escorrida 550g + Sultanas 200g + Frutos secos 270g	saco 25kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Brioche 1kg/ Água 400ml/ Levedura 70g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
5% sobre o peso da farinha	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
5% sobre o peso da farinha	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Brioche Extra 1kg/Água 450ml/Levedura 60g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Croissant 1kg/Água 500ml/ Levedura 70g/ MP Croissant 500g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Brioche 1kg/Ovos 100g/ Água 300ml/Levedura 70g/MP 1/2 Folhado 150g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty 1kg/Água 500ml/Levedura 80g/MP Croissant 400g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty Folar 1kg/Água 450ml/ Levedura 70g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
Caty 1kg/Ovos 900g/ Água 500ml	saco 15kg	6 meses	15-25ºC, local seco



ELEIRO

ADE COM
ARTESANAL



rá permitir personalizar e decorar os seus
extura inconfundíveis do creme pasteleiro.
este sortido oferecer-lhe-á um creme estável
esistência tanto na congelação como na

OR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
ha, ga,	Pinmix 400g/ Água 1L	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
ha	Pinmix 350g/ Água 1L/ Açúcar 350g	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
ha	Pinmix 350g/ Água 1L/ Açúcar 350g	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
ha, o	Pinmix 350g/ Água 1L/ Açúcar 350g	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
ha, iga	Pinmix 600g/ Água 1L	saco 10kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
ro	Pinmix 600g/ Água 1L	saco 5kg	9 meses	18ºC, ambiente seco
iga	Bater 5-10 minutos em velocidade rápida	Balde 10kg	6 meses	18ºC, ambiente seco
	Pronto a usar	Balde 7kg	10 meses	18ºC, ambiente seco
de	Pronto a usar	Balde 7kg	10 meses	18ºC, ambiente seco





RTURAS E PASTELARIA



NATA

sabor e a leveza da autêntica nata com a gama
os com a textura e o sabor da nata natural.
, os produtos desta gama adaptar-se-ão

BOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
ta	Bater a 5-8°C, a alta velocidade, por 2-3 minutos	Tab 16 tetra x 1L	6 meses	Local fresco e seco até 20°C
ado e sco	Bater a 4-6°C, a alta velocidade, por 4-6 minutos	Tab 16 tetra x 1L	5 meses	Local fresco e seco até 10°C
ve e noso		BiB 10L	6 meses	Local fresco e seco até 10°C
ave	Bater a 5-8°C, a alta velocidade, por 2-6 minutos	Tab 16 tetra x 1L	9 meses	Local fresco e seco até 10°C



RECHEIOS, COBERT

RTURAS E PASTELARIA



ES E APELATIVOS

elho e Jelfix. Gamas de brilhos ideais para
as de pastelaria. Com um grande brilho e uma
e-á inclusive na refrigeração e na congelação.
as suas criações mais apetecíveis.

OR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
o	Pronto a usar	BiB 13L	12 meses	Local seco e fresco
a á	Mestregel 1kg/ Água 500 ml	Balde 13kg	12 meses	18-22ºC, local fresco
o	Pronto a usar	Balde 7kg	12 meses	18-22ºC, local fresco
elo	Pronto a usar	Balde 2,5kg	12 meses	18-22ºC, local fresco
ate	Pronto a usar	Balde 2,5kg	12 meses	18-22ºC, local fresco



RTURAS E
PASTELARIA



ORIGINAIS E DOCES

stas de açúcar da gama Profil e Pastellice.
moldar e trabalhar com enorme facilidade para
mente muito popular que lhe permitirá dar
aborações mais clássicas.

RECETA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Tender ou moldar	Cx 2 x 2,5kg	12 meses	Local seco e fresco
Aquecer a +/- 45°C	Balde 15kg	12 meses	Local seco e fresco
Aquecer ligeiramente a 35°C	Balde 7kg	12 meses	Local seco e fresco
Profil 500g + Frutos secos em pedaços 250/500g	Caixa 5kg	12 meses	Local seco e fresco
Tender ou moldar	Cx 2 x 2,5kg	12 meses	Local seco e fresco
Cobertura: Aplicação directa. uecer no micro-ondas a +/- 45°C. eme: Bater juntamente com 30% de margarina para cremes, até obter um creme homogéneo.	Balde 5kg	6 meses	Local seco e fresco
Cobertura: Aplicação directa. uecer no micro-ondas a +/- 45°C. eme: Bater juntamente com 30% margarina para cremes, até obter um creme homogéneo.	Balde 5kg	6 meses	Local seco e fresco
Cobertura: Aplicação directa. uecer no micro-ondas a +/- 45°C. eme: Bater juntamente com 30% de margarina para cremes, até obter um creme homogéneo.	Balde 5kg	6 meses	Local seco e fresco
Aplicar directamente após o arrefecimento dos bolos	Saco 5kg	12 meses	Local fresco e seco

RTURAS E PASTELARIA



UITO INSPIRADOR

textura e sabor a fruta natural. Um sortido de
a usar e que o irá inspirar para elaborar os seus
sos.

OR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
á	Pronto a usar	Balde 6 kg	8 meses	Local fresco e seco
go	Pronto a usar	Balde 6,5kg	9 meses	Local fresco e seco



RECHEIOS, COBE

RTURAS E
PASTELARIA
MIFRIO

ARA AS
FRIAS



tarte de queijo ou sugestivos bolo leves de
ados em pó indicados para um uso profissional
nça para as suas elaborações semifrias.

UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
Semifrio Neutro 200g/ Vallese batida 1L/Aromas q.b.	Cx 2 x 1,5kg	12 meses	Local fresco e seco





RTURAS E
PASTELARIA
ÕES, RECHEIOS

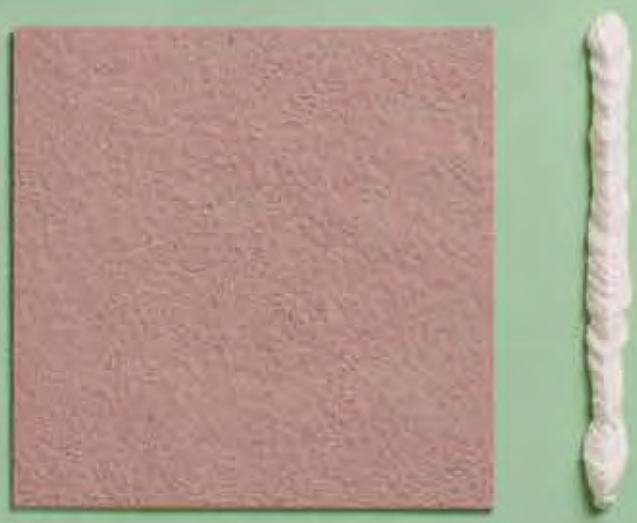


S AS SUAS ELABORAÇÕES

uas elaborações com Chocofil. A nossa gama
de aplicação com produtos tão variados como
ais delicados.
adicional e um resultado espetacular às suas
rresistíveis para qualquer paladar.

LABOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
acau	Aquecer a 45-50°C	Cx 2 tab x 3kg	12 meses	Local fresco e seco
acau	Bater em velocidade rápida	Cx 2 x 4kg	6 meses	Local fresco e seco
cau e velã	Pronto a usar	Balde 5kg	18 meses	12 - 20°C
acau	Aquecer a 40-45°C	Balde 5kg	18 meses	12 - 20°C
colate eite e iné de êndoa	Pronto a usar. Permite refrigeração, congelação e forno	Balde 4,5kg	12 meses	15 - 25°C
colate anco	Pronto a usar. Permite refrigeração, congelação e forno	Balde 4kg	9 meses	15 - 25°C
cha de nteiga, melo e de sal	Pronto a usar. Permite refrigeração, congelação e forno	Balde 4kg	15 meses	15 - 25°C







RTURAS E
PASTELARIA
ÕES, RECHEIOS



S AS SUAS ELABORAÇÕES

uas elaborações com Chocofil. A nossa gama
de aplicação com produtos tão variados como
ais delicados.
adicional e um resultado espetacular às suas
rresistíveis para qualquer paladar.

BOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
	31-32°C	Cx 2 sacos x 5kg	20 meses	Local fresco e seco. 12-20°C
	29-30°C	Cx 2 sacos x 5kg	14 meses	Local fresco e seco. 12-20°C
	28-29°C	Cx 2 sacos x 5kg	14 meses	Local fresco e seco. 12-20°C
	Pronto a usar	Caixa 5 kg	12 meses	12-20ºC, humidade ≤70%, local fresco e longe da luz
	Pronto a usar	Caixa 5 kg	24 meses	12-20ºC, humidade ≤70%, local fresco e longe da luz
	Pronto a usar	Caixa 5 kg	18 meses	12-20ºC, humidade ≤70%, local fresco e longe da luz
acau	Aquecer a 45-50°C	Caixa 10kg	12 meses	Local fresco e seco





CSM
Bakery Solutions

CSM Iberia S.A. - PORTUGAL
Edificio Empresarial Tejo,1º Andar
Sitio dos Bacelos
2695-390 Santa Iria de Az ia
Nº azul 808 202 313 (chamada local)
www.csmbakerysolutions.com

Silva & Reis
PRODUTOS PARA PASTELARIA E PANIFICAÇÃO