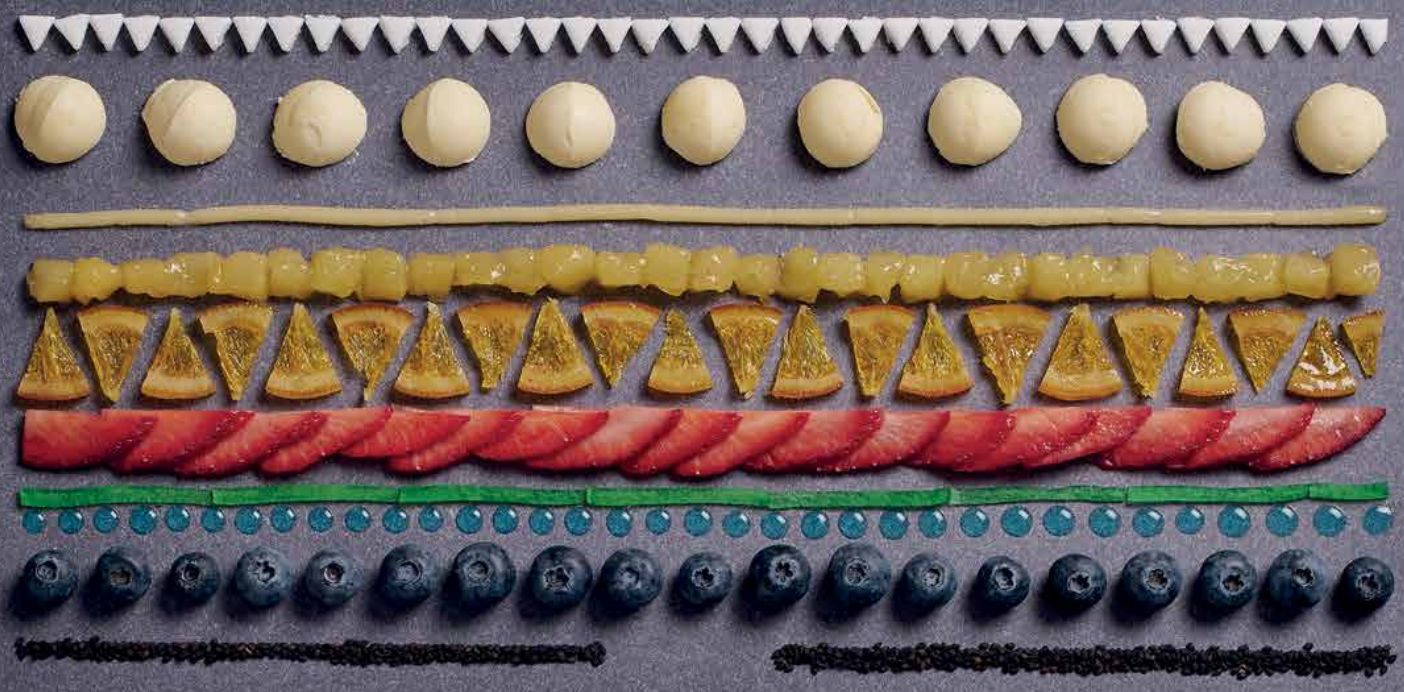


a nossa gama de

INGREDIENTES

CSM Bakery Solutions | connecting the world of baking | Masterline

ÍNDICE

6
A NOSSA EMPRESA

7
OS NOSSOS VALORES

8
INGREDIENTES PARA PÃO

- **8** MELHORANTES PARA PÃO
- **10** MISTURAS PARA PÃO

14
MARGARINAS, MISTURAS
E GORDURAS DE PASTELARIA

- **14** MASTERLINE
- **16** CHEFE
- **18** DELFIA

20
GORDURAS CULINÁRIAS

22
MISTURAS DE PASTELARIA

- **22** MASSAS SEM GORDURA
- **24** MASSAS COM GORDURA
- **28** MASSAS LÊVEDAS

30
CREMES DE PASTELEIRO

32
RECHEIOS, COBERTURAS E
DECORAÇÃO DE PASTERLARIA

- **32** PREPARADOS UHT
- **34** BRILHOS
- **36** COBERTURAS
- **38** BASE DE FRUTA
- **40** PREPARADOS PARA SEMIFRIO
- **42** CHOCOLATES

ESTABELECER LAÇOS. CRIAR. DESFRUTAR.

A NOSSA EMPRESA

A CSM Bakery Solutions é líder internacional em produtos e ingredientes para pastelaria, panificação e confeitaria, produzindo uma das gamas mais completas do setor para os seus clientes em mais de cem países. Com sede em Atlanta, Geórgia, a CSM dedica-se a desenvolver e proporcionar soluções que impulsionam o crescimento e o êxito dos seus clientes. A nossa principal actividade é produzir, comercializar e distribuir produtos congelados e ingredientes de elevada qualidade, e oferecer todo o tipo de soluções para os negócios de panificação, pastelaria, hotelaria e alimentação.

O nosso objectivo global é oferecer soluções de panificação e pastelaria que conduzam ao êxito dos nossos clientes e que satisfaçam os nossos consumidores. Por essa razão a CSM alia ingredientes e experiência através de algumas das marcas mais reconhecidas do setor, como BakeMark, Croexsa, Waldkorn e Masterline, entre outras.

A CSM tem presença internacional, conta com trinta e quatro centros de produção, vinte e seis centros de distribuição, quatros centros de inovação e mais de 8500 empregados. Também mantemos alianças estratégicas que criam laços entre os nossos sócios de todo o mundo para assegurar a disponibilidade de ingredientes especializados, aproveitar a experiência e oferecer marcas de confiança que contribuam para o crescimento dos negócios dos nossos clientes.

OS NOSSOS VALORES

Os nossos valores são o resultado da forma de trabalhar dos empregados da CSM e foi neles que nos inspirámos. Encerram a essência da nova CSM Bakery Solutions, respeitam o nosso legado e oferecem-nos motivos pelos quais nos devemos continuar a esforçar. Ajudam-nos a criar processos, fazer negócios e tomar decisões adequadas para os nossos clientes, colegas, consumidores, comunidades e para nós próprios. Servem para nos unir, para estabelecermos um vínculo não só com o nosso trabalho como também com uma metodologia de trabalho integrada e constituem um ponto de referência estabelecido para todas as responsabilidades e normas do trabalho.

TRANSPARENTE
Comunicar e partilhar de uma forma aberta e sincera.

UNIÃO
Colaborar para estabelecer laços, criar, alcançar e ter êxito.

MESTRIA
Respeitar o nosso legado e oferecer soluções inovadoras e oportunas.

RESPEITO
Tratar os outros como gostaríamos ser tratados e valorizar a nossa equipa e os nossos recursos.

INTEGRIDADE
Agir correctamente e ser responsável em todas as circunstâncias.

INGREDIENTES PARA PÃO
MELHORANTES PARA PÃO

REALÇANDO O SABOR E COR DO SEU PÃO

São produtos complementares para ajudar na produção do pão, melhorar o sabor e a cor do pão e a textura do miolo, alargar a longevidade e melhorar a capacidade de retenção de água nas massas.

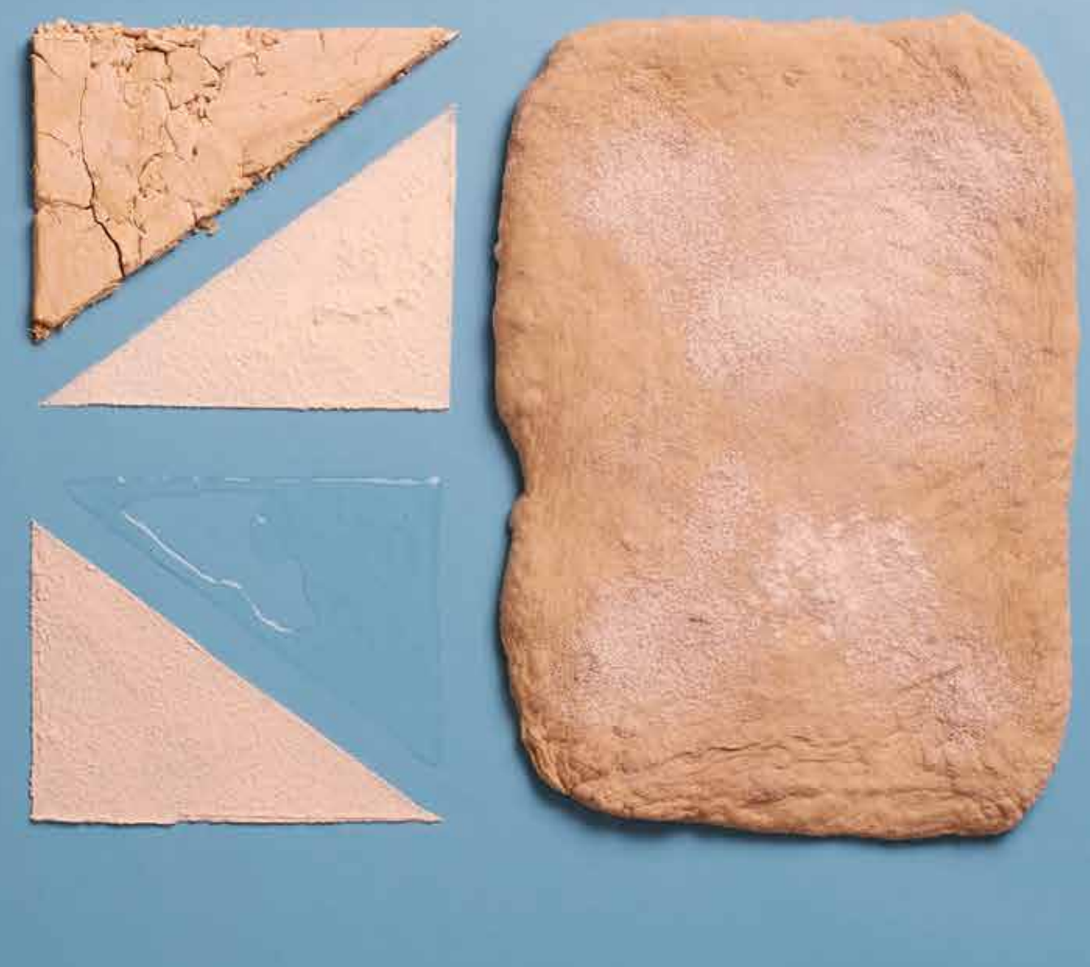
CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149721	PRO Direct	Melhorante universal para o fabrico de pão.	0,8% a 1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149720	PRO Direct 5Kg	Melhorante universal para o fabrico de pão.	0,8% a 1%	Saco de 5kg	5 meses	Local fresco e seco
10149722	PRO Ice	Melhorante para o fabrico de pão, para processos de fermentação retardada.	1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149724	PRO Rustic	Melhorante para o fabrico de pão rústico.	0,8% a 1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149753	PRO Tufão	Melhorante para processos directos de fabrico de pão	1%	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10148695	Extracto de Malte Diastásico	Produto para melhorar a cor e o sabor do pão.	5% a 10%	Balde de 25kg	12 meses	Local fresco e seco

INGREDIENTES PARA PÃO
MISTURAS PARA PÃO

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NOS PROCESSOS DE ELABORAÇÃO

Padarias de mais de cinquenta países confiam no conhecimento e na experiência da CSM nos ingredientes para pão. Como líder actual da indústria da panificação, conseguimos sempre encontrar a combinação perfeita entre os valores tradicionais e a inovação tecnológica. A nossa experiência nos processos de fabrico unifica a procura de matérias-primas de alta qualidade, a máxima fiabilidade do processo e o sabor distintivo.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM	APLICAÇÃO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10148333	Mix Baviera	Produto semi-completo para a elaboração de pão tipo Baviera.	10% - 50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Baviera 1kg / Água 1,2kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149401	Mix Centeio	Produto semi-completo para a elaboração de pão de centeio.	25% - 50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Centeio 1kg / Água 1,2kg / Levedura 60	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149697	Mix Forma	Produto semicompleto para a elaboração de pão de forma, de hambúrguer e de cachorro	50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Forma 1kg / Água 1,1kg / Gordura Padaria 60g / Levedura 100g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149067	Mix Forma Especial	Produto semi-completo para a elaboração de pão de forma, de hambúrguer e de cachorro, embalados.	50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Forma Especial 1kg / Água 1,1kg / Gordura Padaria 60g / Levedura 100g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149576	Mix Pão d'Água	Produto semi-completo para a elaboração de pão de água.	50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Pão d'Água 1kg / Água 1,5 - 1,6kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco



INGREDIENTES PARA PÃO
MISTURAS PARA PÃO

UM CONJUNTO DE CEREAIS MUITO INSPIRADOR

Padarias de mais de cinquenta países confiam no conhecimento e na experiência da CSM nos ingredientes para pão. Como líder actual da indústria da panificação, conseguimos sempre encontrar a combinação perfeita entre os valores tradicionais e a inovação tecnológica. A nossa experiência nos processos de fabrico unifica a procura de matérias-primas de alta qualidade, a máxima fiabilidade do processo e o sabor distintivo.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM	APLICAÇÃO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149699	Mix Integral	Produto semi-completo para a elaboração de pão integral.	50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Integral 1kg / Água 1,2kg / Levedura 100g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10149570	Mix Vivat	Produto semi-completo para pão pré-biótico	50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Vivat 1kg / Água 1,2kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10160565	Mix Kraftkorn	Produto semi-completo para a elaboração de pão tipo alemão, com sabor único a malte.	25% - 50%	Farinha de trigo T65 1kg / MIX Kraftkorn 1kg / Água 1,3kg / Levedura 60g	Saco de 25kg	9 meses	Local fresco e seco
10148245	Mix 7 Grãos	Produto completo para a elaboração de pão de cereais.	75% - 100%	MIX 7 Grãos 2kg / Água 1,1kg / Levedura 60g	Saco de 15kg	5 meses	Local fresco e seco
10215784	Waldkorn® Ancient Cereals	Produto semi-completo para pão de cereais antigos	50%	Farinha T55 1,5kg / Waldkorn® Ancient Cereals 1,5kg / Água 1,68kg / Levedura 75g	Saco de 15kg	9 meses	Local fresco e seco
10148239	Mix 3 Sementes	Sementes de decoração de pão de cereais e produto semi-completo para a elaboração de pão de sementes.	Decoração q.b. Aplicação 20%	Farinha de trigo T65 2kg / Farinha de centeio T70 400g / MIX 3 Sementes 600g / Sal 5g / Pro Direct 36g / Água 1,6kg / Levedura 75g	Saco de 5kg	5 meses	Local fresco e seco
10161987	Decomix Waldkorn® Classic	Sementes de decoração	Decoração q.b.	–	Saco de 5kg	9 meses	Local fresco e seco

MARGARINAS, MISTURAS E GORDURAS DE PASTELARIA

A ESCOLHA SAUDÁVEL E INTELIGENTE

As margarinas e misturas são uma parte essencial de todas as receitas de pastelaria e têm influência na textura, no sabor e na riqueza dos produtos. Seja em bolos, bolachas, pastelaria fina, croissants ou pastelaria dinamarquesa, a seleção da gordura ideal é um passo importante no processo. Na CSM entendemos a arte e o ofício da pastelaria e sabemos que os nossos clientes têm orgulho no seu trabalho. É por essa razão que oferecemos uma grande variedade de margarinas e misturas de alta qualidade para satisfazermos as necessidades de cada cliente. O nosso portefólio inclui margarinas, misturas (de óleos vegetais ou com mistura de manteiga), banhas, gorduras funcionais, entre outras, o que facilita imenso encontrar o produto ideal para cada aplicação.

MASTERLINE
A QUALIDADE TORNA TUDO MAIS FÁCIL

Na CSM, trabalhamos constantemente para oferecer os melhores produtos aos nossos clientes. As margarinas MP não são excepção, produzidas com as mais avançadas tecnologias através de uma formulação especial que permite obter excelentes resultados de cor, aroma e sabor bem como uma facilidade de trabalho única. Plasticidade, maleabilidade e consistência, volume e friabilidade, homogeneidade, estabilidae e rentabilidade resumem-se em: “A qualidade torna tudo mais fácil.”

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10192446	MP Massas	Margarina para massas	Massas	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192444	MP Bolo Rei	Margarina para Bolo Rei	Bolo Rei	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192117	MP Meio Folhado	Margarina para massas meio folhadas	Massas meio folhadas	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192116	MP Folhados	Margarina para folhados	Folhados	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192115	MP Croissant e Pastel de Nata	Margarina para Croissant e Pastel de Nata	Croissant e pastel de nata	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10156156	St. Honoré Folhados e Croissant	Melange para folhados e croissant	Folhados e croissants	cx 5 pl x 2kg	6 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192500	Culinaire	Margarina vegetal para cozinhar	Culinária	cx 4 bl x 2,5kg	6 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco

CHEFE
Porque a arte exige o melhor

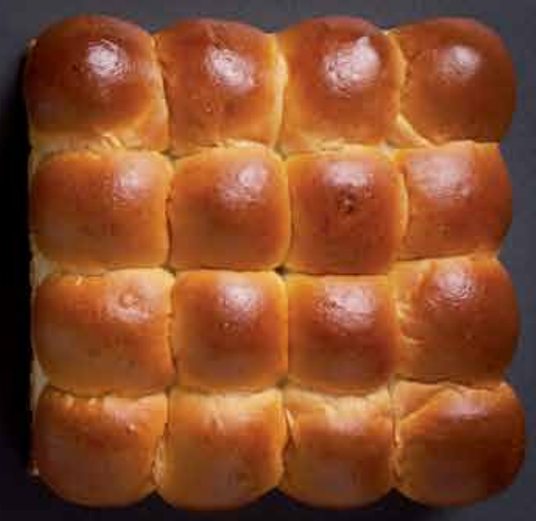
Elasticidade, flexibilidade e plasticidade são algo que só vai entender quando experimentar. As margarinas Chefe, produzidas com base numa fórmula tradicional, oferecem resultados difíceis de superar.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10192442	Chefe Massas	Margarina para massas	Massas	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192445	Chefe Bolo Rei	Margarina para Bolo Rei	Bolo Rei	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192619	Chefe Alpine	Margarina para Cremes	Cremes	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192110	Chefe Meio Folhado	Margarina para massas meio folhadas	Massas meio folhadas	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192119	Chefe Folhados	Margarina para folhados	Folhados	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192121	Chefe Croissants e Pastel de Nata	Margarina para Croissant e Pastel de Nata	Croissant e pastel de nata	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco

DELFIA
O TOQUE ESPECIAL PARA AS SUAS ELABORAÇÕES

A gama de margarinas vegetais preferida para aqueles que procuram uma boa relação qualidade-preço. Com produtos específicos para croissants, folhados, massas e cremes, a sua boa plasticidade e aroma suave fará com que as suas elaborações se convertam em peças irresistíveis para qualquer paladar.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10192501	Delfia Massas	Margarina para massas	Massas	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192502	Delfia Bolo Rei	Margarina para Bolo Rei	Bolo Rei	cx 4 bl x 2,5kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192630	Delfia Croissant	Margarina para Croissant	Croissant	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco
10192632	Delfia Folhados	Margarina para folhados	Folhados	cx 5 pl x 2kg	9 meses	10-15ºC, local fresco, ambiente seco



GORDURAS CULINÁRIAS

OFERECENDO-LHE SEMPRE UM ALTO RENDIMENTO

A gama de gorduras culinárias da CSM é 100% vegetal e um sinónimo de qualidade. O seu alto rendimento e os seus diversos formatos e aplicações (em spray, bloco, etc.) serão o seu melhor aliado para quando pretender desmoldar ou utilizá-las para pastelaria, chapa e fogão.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149492	Óleo de Girassol	Óleo de girassol refinado 100% vegetal	Culinária	cx 4 gar x 3L	9 meses	Local freco, ambiente seco
10148786	Frimax 20 Lt	Gordura vegetal	Frituras de imersão	Balde	6 meses	Local freco, ambiente seco
10087877	Demax	Desmoldante para formas e tabuleiros	–	Garrafão	18 meses	Local freco, ambiente seco
10087878	Demax Spray	Desmoldante para formas e tabuleiros, em spray	–	cx 6 latas x 600ml	18 meses	Local freco, ambiente seco

MISTURAS DE PASTELARIA
MASSAS SEM GORDURA

PÃES DE LÓ TÃO SUAVES E ESPONJOSOS QUE PARECEM ARTESANAIS

Elabore com a gama Caty uma das criações mais importantes da pastelaria artesanal: o pão de ló. Uma completa seleção de misturas com as quais irá conseguir de forma fácil e rápida peças de grande desenvolvimento e volume com uma excelente textura e esponjosidade e um aroma e um sabor aos quais os seus clientes não irão resistir.
Descubra todos os produtos da gama e escolha o que mais lhe convém consoante necessite de uma mistura básica, com volume extra, com sabor ao autêntico cacau natural ou para receitas que exijam uma preparação mais delicada.

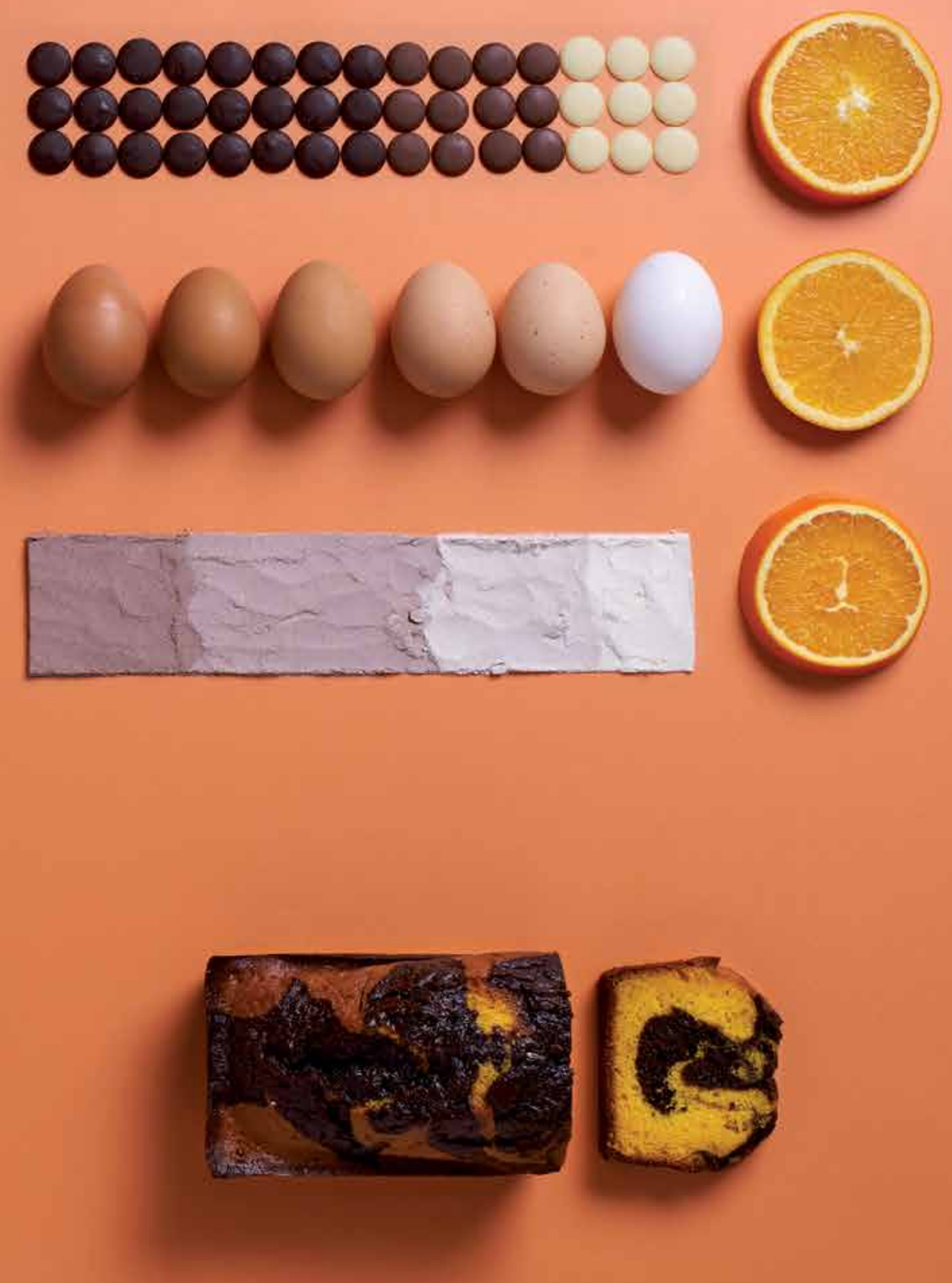
CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10175239	Caty Biscuit	Preparado completo para entremeios	Entremeios	Neutro	Caty Biscuit 1kg/Ovos 600g/Água200ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148466	Caty Biscuit Super 5Kg	Melhorante para todo o tipo de batidos sem gordura	–	Neutro	Farinha T55 1kg/Açúcar 800g/Caty 400g/Ovos 1,8kg/Água 200ml	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10173817	Caty Chocobiscuit	Preparado completo para entremeios	Entremeios	Cacau	Caty Chocobiscuit 1kg/ Ovos 600g/Água200ml	saco 15 kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148500	Caty Genoise	Preparado completo para todo o tipo de batidos sem gordura	Massas sem gordura	Neutro	Caty Genoise 1kg/Ovos 600g/Água200ml	saco 15 kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10173818	Caty Tortas	Preparado completo para tortas	Tortas	Neutro	Caty Tortas 1kg/Ovos 900g/Água 500ml	saco 15 kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10173795	Caty Pão d'Ló	Preparado completo para pão de ló	Pão de Ló	Neutro	Caty Pão d'Ló 1kg/Ovos 1kg	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10149642	Caty Queijada Amêndoa	Preparado completo para queijadas e tortas de amêndoa	Queijadas, tortas e tartes	Amêndoa	Caty Queijada 1kg/Água 600ml/Ovos 450g	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148511	Caty Queijadas Laranja	Preparado completo para queijadas e tortas de laranja	Queijadas, tortas e tartes	Laranja	Caty Queijada 1kg/Água 600ml/Ovos 450g	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco

MISTURAS DE PASTELARIA
MASSAS COM GORDURA

CAKES DE MÁXIMA FRESCURA E DURABILIDADE

Sentimo-nos muito orgulhos em oferecer produtos e soluções para a pastelaria, impulsionando o crescimento do negócio através da variedade, qualidade e facilidade na preparação de cakes com a gama Universal. Uma das nossas principais referências do mercado para massas com gordura com a que irá elaborar cakes de grande sabor, frescura e qualidade com uma maior durabilidade.
As nossas misturas, elaboradas com ingredientes de primeira qualidade, podem-se utilizar na elaboração de cakes, muffins, brownies e outros produtos. Selecione a mistura que necessitar para a sua elaboração e deixe os seus clientes sem palavras com o seu apetitoso aspecto e o seu sabor delicioso.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10166290	Universal	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Neutro	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10166291	Universal Chocolate	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Cacau	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10166289	Universal Noz	Preparado completo para massas cake com pedaços de noz	Massas cake	Noz	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10178097	Universal Cenoura	Preparado completo para massas cake com pedaços de cenoura	Massas cake	Cenoura	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10178096	Universal Laranja	Preparado completo para massas cake com pedaços de laranja	Massas cake	Laranja	Universal 1kg/Ovos 350g/Óleo alimentar 300ml/Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10180203	Universal Amêndoa	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Amêndoa	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10188352	Universal Limão Caramelo	Preparado completo para massas cake com pedaços de caramelo	Massas cake	Limão	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10166283	Universal 5 Kg	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Neutro	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10166282	Universal Chocolate 5 Kg	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Cacau	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10166287	Universal Noz 5 Kg	Preparado completo para massas cake com pedaços de noz	Massas cake	Noz	Universal 1kg/Ovos 350g/ Óleo alimentar 300ml/ Água 225ml	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco

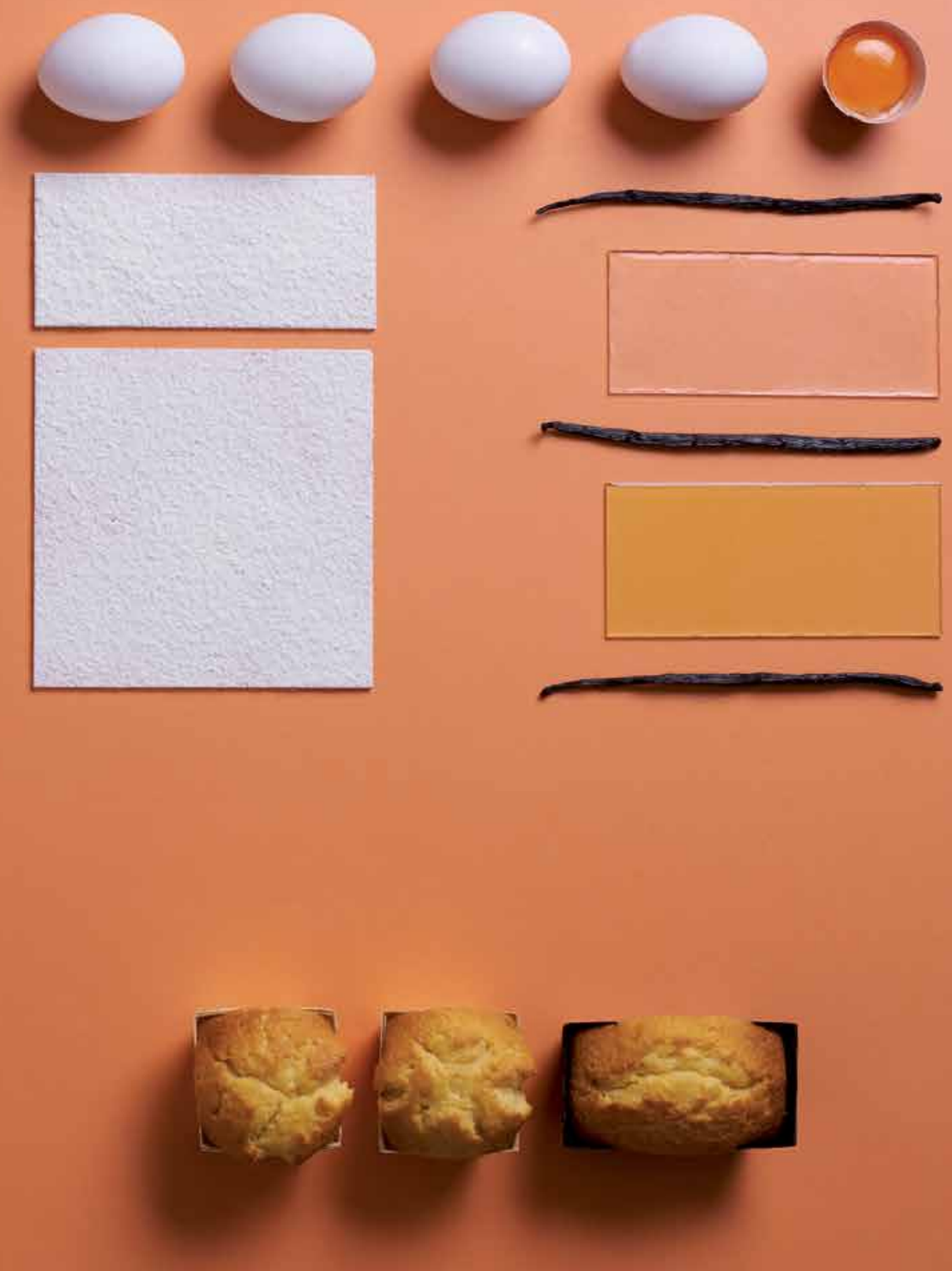


MISTURAS DE PASTELARIA
MASSAS COM GORDURA

CAKES DE MÁXIMA FRESCURA E DURABILIDADE

Sentimo-nos muito orgulhos em oferecer produtos e soluções para a pastelaria, impulsionando o crescimento do negócio através da variedade, qualidade e facilidade na preparação de cakes com a gama Universal. Uma das nossas principais referências do mercado para massas com gordura com a que irá elaborar cakes de grande sabor, frescura e qualidade com uma maior durabilidade.
As nossas misturas, elaboradas com ingredientes de primeira qualidade, podem-se utilizar na elaboração de cakes, muffins, brownies e outros produtos. Selecione a mistura que necessitar para a sua elaboração e deixe os seus clientes sem palavras com o seu apetitoso aspecto e o seu sabor delicioso.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10101901	American Cake & Muffin Dark	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Cacau	American Cake & Muffin 3kg/ Ovos 1,1kg/Óleo alimentar 1,05kg/Água 650g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10101902	American Cake & Muffin	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Baunilha	American Cake & Muffin 3kg/ Ovos 1,1kg/Óleo alimentar 1,05kg/Água 650g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10210789	American Cookie	Preparado completo para coockies	Coockies	Neutro	American Cookie 1kg/ Margarina MP Massas 310g/=v0s 100g/ Chocolate Chunks 220g	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10215065	American Toffee Cake	Preparado completo para massas cake	Massas cake	Caramelo	American Toffee Cake 1kg/ Ovos 350g/Óleo alimentar 300g/ Água (20-22ºC) 280g	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10215068	American Brownie	Preparado completo para brownies	Brownies	Cacau	American Brownie 3kg/ Água (20-22ºC) 750g	Saco 10kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148510	Caty Muffins	Preparado completo para muffins, bolo de arroz e queques	Muffins, bolo de arroz e queques	Neutro	Caty Muffins 1kg/ Óleo alimentar 400ml/ Água 400ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148515	Caty Quequebom	Preparado completo para bolo de arroz, queques e bolo inglês	Queques, bolo de arroz e bolo inglês	Neutro	Caty Quequebom 1kg/Ovos 350g/Óleo alimentar 300ml/ Leite ou água 200ml	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148521	Caty Broa Doce	Preparado completo para broa doce	Broa doce	Caramelo, canela e erva doce	Caty 1kg + Água 400ml/Ovos 50g + Frutos secos 100g + Sultanas 200g/Fruta escorrida picada 400g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148486	Caty Choux	Preparado completo para massas choux e sonhos	Massas choux e sonhos	Típico	Caty Choux 1kg/ Água(15/25ºC) 800g/Ovos 600g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148513	Fermento em Pó	Fermento em pó para todo o tipo de pastelaria	Todo o tipo de pastelaria	Neutro (não tem sabor)	5% do peso da farinha	Saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco



MISTURAS DE PASTELARIA
MASSAS LÊVEDAS

CAKES BRIOCHE OU SAZONAIS SEMPRE FRESCOS

Existem produtos de pastelaria que realmente ajudam os profissionais a melhorar a sua oferta e rentabilidade. Connosco encontrará mixes completos para preparação de massas Brioche, Bolo Rei ou Folar respeitando a tradição da levedação da massa e garantindo a frescura dos produtos acabados. O resultado final traduz-se em elaborações de sabor e aspecto caseiro, que se mantêm frescas por muito mais tempo. Comprove e poderá confirmar as vastas possibilidades que as nossas massas lêvedas lhe oferecem, alcançando assim mais e melhores resultados de forma mais simples.

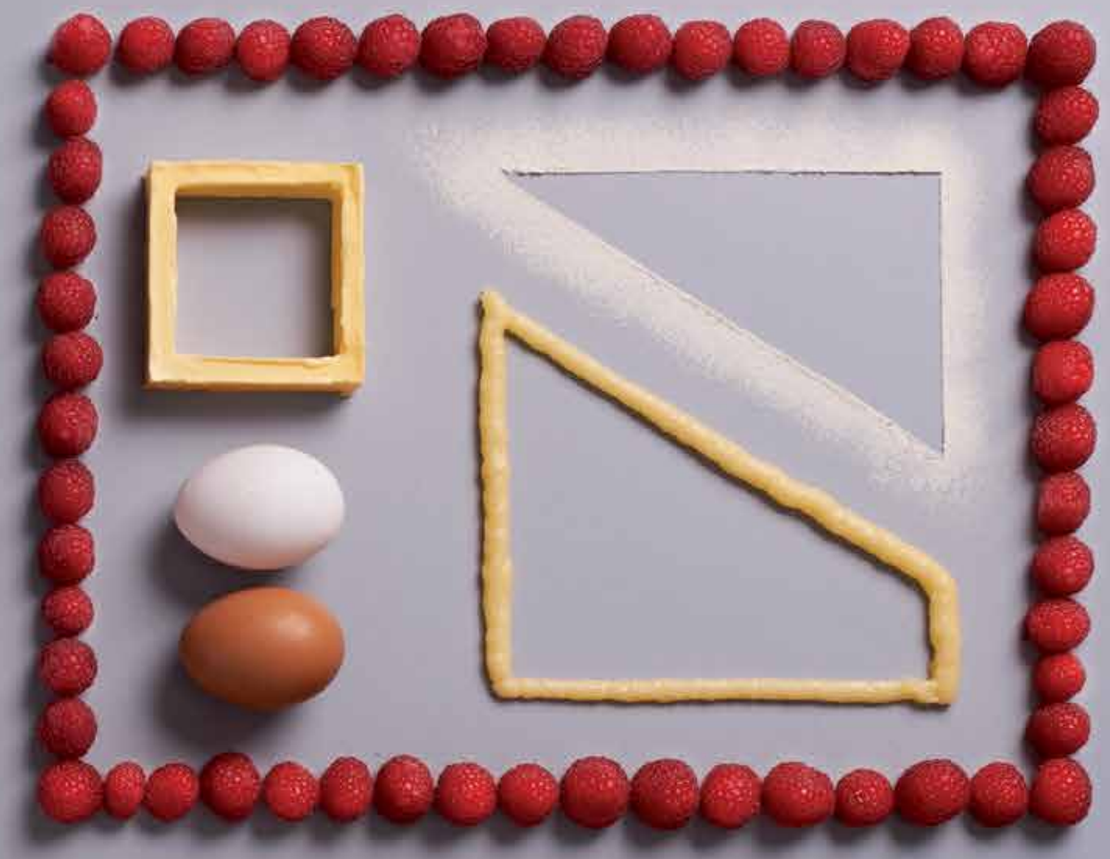
CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149653	Caty Bolo Rei	Preparado completo para bolo rei	Bolo Rei	Típico	Caty Bolo Rei 1kg + Água 300ml + Bebidas Alcoólicas 25g + Levedura 70g + Ovos 100g + Fruta escorrida 550g + Sultanas 200g + Frutos secos 270g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148502	Caty Bolo Rei 25 Kg	Preparado completo para bolo rei	Bolo Rei	Típico	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
10148479	Caty Brioche	Preparado completo para massas brioche	Massas lêvedas	típico	Caty Brioche 1kg/ Água 400ml/ Levedura 70g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10149645	Caty Brioche 5%	Melhorante para massas lêvedas com açúcar	Massas lêvedas	típico	5% sobre o peso da farinha	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148473	Caty Brioche 5% 5 Kg	Melhorante para massas lêvedas com açúcar	Massas lêvedas	típico	5% sobre o peso da farinha	saco 5kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148478	Caty Brioche Extra	Preparado completo para massas brioche	Massas lêvedas	típico	Caty Brioche Extra 1kg/Água 450ml/Levedura 60g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10149799	Caty Croissant	Preparado completo para Croissant	Todo o tipo de batidos com gordura	típico	Caty Croissant 1kg/Água 500ml/ Levedura 70g/ MP Croissant 500g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148491	Caty Croissant Brioche	Preparado conmpleto para croissant brioche	Todo o tipo de batidos com gordura	típico	Caty Brioche 1kg/Ovos 100g/ Água 300ml/Levedura 70g/MP 1/2 Folhado 150g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148493	Caty Croissant Clássico	Preparado completo para croissant tipo francês	Todo o tipo de batidos com gordura	típico	Caty 1kg/Água 500ml/Levedura 80g/MP Croissant 400g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10148497	Caty Folar	Preparado completo para folar	Folar	Canela e erva doce	Caty Folar 1kg/Água 450ml/ Levedura 70g	saco 15kg	9 meses	15-25ºC, local seco
10086053	Caty Croissant Integral	Preparado completo para massas lêvedas integrais	Todo o tipo de batidos com gordura	Integral	Caty 1kg/Ovos 900g/ Água 500ml	saco 15kg	6 meses	15-25ºC, local seco

CREMES DE PASTELEIRO

RESISTÊNCIA E CREMOSIDADE COM TODO O SABOR DO CREME ARTESANAL

Experimente Pinmix Cremes, a selecta gama que lhe irá permitir personalizar e decorar os seus produtos de pastelaria e confeitaria com o sabor e a textura inconfundíveis do creme pasteleiro. Com uma grande resistência e enorme cremosidade, este sortido oferecer-lhe-á um creme estável à cocção e fermentação, assim como uma muito boa resistência tanto na congelação como na refrigeração.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149227	Pinmix Creme Clássico	Preparado completo para creme pasteleiro, tipo artesanal	Recheios tipo artesanais	Baunilha, manteiga, leite	Pinmix 400g/ Água 1L	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
10149239	Pinmix Creme Super	Preparado semi-completo para creme pasteleiro	Ideal para frio	Baunilha	Pinmix 350g/ Água 1L/ Açúcar 350g	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
10149233	Pinmix Ofir	Preparado semi-completo para creme pasteleiro, tipo tradicional	Recheios tipo tradicionais, a frio	Baunilha	Pinmix 350g/ Água 1L/ Açúcar 350g	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
10176866	Pinmix Mastercreme	Preparado semi-completo para creme pasteleiro	Multiusos	Baunilha, limão	Pinmix 350g/ Água 1L/ Açúcar 350g	saco 15kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
10180201	Pinmix Moussecreme	Preparado completo para creme pasteleiro, tipo francês	Recheios tipo francês	Baunilha, manteiga	Pinmix 600g/ Água 1L	saco 10kg	12 meses	18ºC, ambiente seco
10149287	Pinmix Chantilly	Preparado completo em pó para creme tipo chantilly	Creme tipo chantilly	Neutro	Pinmix 600g/ Água 1L	saco 5kg	9 meses	18ºC, ambiente seco
10148959	Pinmix Cremestre	Creme tipo manteiga fresca	Creme manteiga	Manteiga	Bater 5-10 minutos em velocidade rápida	Balde 10kg	6 meses	18ºC, ambiente seco
10149649	Profil Creme d'Ovo	Massa de ovo inteiro pronta a usar	Utilização em forno ou em frio	Ovo	Pronto a usar	Balde 7kg	10 meses	18ºC, ambiente seco
10148498	Profil Gemadoce	Massa de gema de ovo pronta a usar	Moldar	Gema de ovo	Pronto a usar	Balde 7kg	10 meses	18ºC, ambiente seco



RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA

PREPARADOS UHT

A MELHOR ALTERNATIVA À NATA

Elabore decorações e sedutores recheios com todo o sabor e a leveza da autêntica nata com a gama Prima. Um sortido de produtos 100% vegetais ou mistos com a textura e o sabor da nata natural. Com ou sem açúcar e em pequeno ou grande formato, os produtos desta gama adaptar-se-ão perfeitamente às suas necessidades mais especiais.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECEITA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10180151	Prima Classic Açucarada	Preparado UHT à base de gorduras vegetais, com açúcar	Pastelaria, geladaria . Recheios e coberturas	Nata	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
10187131	Vallese	Preparado UHT à base de gorduras vegetais	Multiusos	Delicado e fresco	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
10188269	Delfia Cream Multiusos BiB	Preparado UHT à base de gorduras vegetais	Multiusos	Suave e cremoso	–	BiB 10L	6 meses	Local fresco e seco até 10°C
10187104	Delfia Whip	Preparado UHT à base de gorduras vegetais	Multiusos	Suave	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

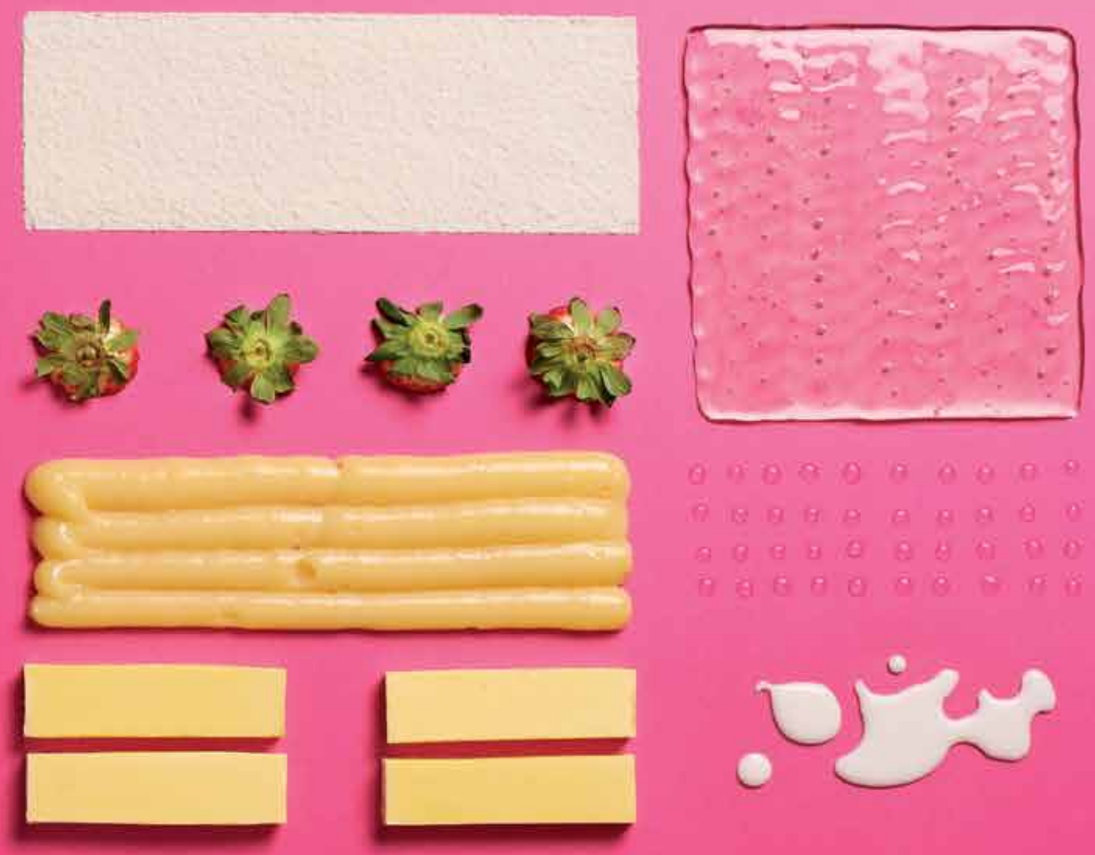
RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA

BRILHOS

ACABAMENTOS BRILHANTES E APELATIVOS

Ressalte a cor da fruta e proteja-a com Mestregel Espelho e Jelfix. Gamas de brilhos ideais para ressaltar o sabor e o aspecto de qualquer tipo de peças de pastelaria. Com um grande brilho e uma excelente elasticidade, a sua estrutura inicial manter-se-á inclusive na refrigeração e na congelação. Qualquer variedade dará esse toque final e reluzente às suas criações mais apetecíveis.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10154186	Jelfix Spray Neutro	Gel a quente	Máquina de spray	Neutro	Pronto a usar	BiB 13L	12 meses	Local seco e fresco
10178198	Mestregel	Gel a quente	Coberturas	Suave a maçã	Mestregel 1kg/ Água 500 ml	Balde 13kg	12 meses	18-22ºC, local fresco
10149008	Mestregel Espelho	Gel a frio	Coberturas	Neutro	Pronto a usar	Balde 7kg	12 meses	18-22ºC, local fresco
10150809	Mestregel Espelho Caramelo	Gel a frio	Coberturas	Caramelo	Pronto a usar	Balde 2,5kg	12 meses	18-22ºC, local fresco
10150810	Mestregel Espelho Chocolate	Gel a frio	Coberturas	Chocolate	Pronto a usar	Balde 2,5kg	12 meses	18-22ºC, local fresco



RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA

COBERTURAS

COBERTURAS APELATIVAS, ORIGINAIS E DOCES

Cubra e decore as suas peças de pastelaria com as pastas de açúcar da gama Profil e Pastellice. Produtos muito flexíveis e prontos a usar que poderá moldar e trabalhar com enorme facilidade para cobrir as superfícies mais difíceis. Uma técnica actualmente muito popular que lhe permitirá dar aquele toque adicional de criatividade e cor às suas elaborações mais clássicas.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	RECETA BASE	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149714	Profil Pastellice	Pasta de açúcar	Coberturas e moldagem	–	Tender ou moldar	Cx 2 x 2,5kg	12 meses	Local seco e fresco
10177210	Profil Fondant	Pasta de açúcar	Coberturas	–	Aquecer a +/- 45°C	Balde 15kg	12 meses	Local seco e fresco
10058870	Profil Fondant Express	Pasta de açúcar	Coberturas finas	–	Aquecer ligeiramente a 35°C	Balde 7kg	12 meses	Local seco e fresco
10058310	Profil Florentina	Preparado completo para florentinas	Florentinas, nougatines e decoração	–	Profil 500g + Frutos secos em pedaços 250/500g	Caixa 5kg	12 meses	Local seco e fresco
10149291	Profil Massapão	Pasta tipo massapão	Coberturas e moldagem	Amêndoa	Tender ou moldar	Cx 2 x 2,5kg	12 meses	Local seco e fresco
10215354	American Caramel Icing	Pasta glacé	Coberturas ou recheios	Caramelo	Cobertura: Aplicação directa. Aquecer no micro-ondas a +/- 45°C. Creme: Bater juntamente com 30% de margarina para cremes, até obter um creme homogéneo.	Balde 5kg	6 meses	Local seco e fresco
10215355	American Vanilla Icing	Pasta glacé	Coberturas ou recheios	Baunilha	Cobertura: Aplicação directa. Aquecer no micro-ondas a +/- 45°C. Creme: Bater juntamente com 30% de margarina para cremes, até obter um creme homogéneo.	Balde 5kg	6 meses	Local seco e fresco
10217738	American Dark Icing	Pasta glacé	Coberturas ou recheios	Chocolate	Cobertura: Aplicação directa. Aquecer no micro-ondas a +/- 45°C. Creme: Bater juntamente com 30% de margarina para cremes, até obter um creme homogéneo.	Balde 5kg	6 meses	Local seco e fresco
10148718	DSP	Açúcar em pó antihumidade	Decoração	–	Aplicar directamente após o arrefecimento dos bolos	Saco 5kg	12 meses	Local fresco e seco

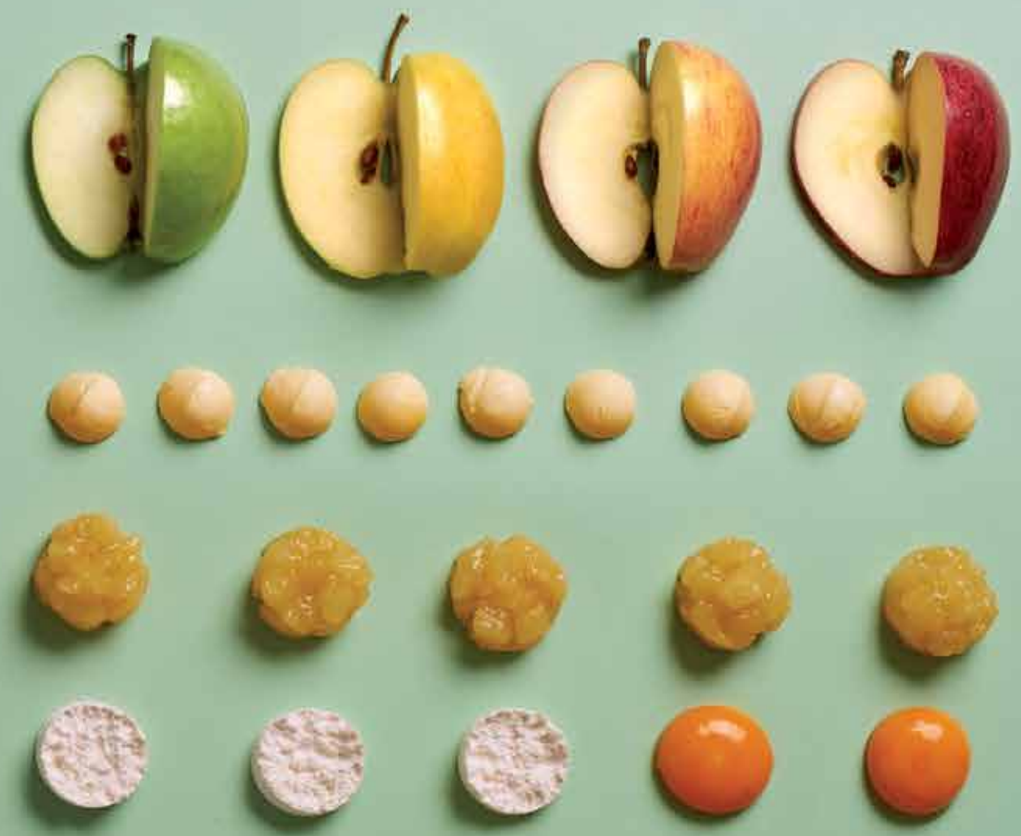
RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA

BASE DE FRUTA

UM RECHEIO DE FRUTAS MUITO INSPIRADOR

Ideal para decorar as suas sobremesas e dar-lhes cor, textura e sabor a fruta natural. Um sortido de recheios com uma alta percentagem de fruta, pronto a usar e que o irá inspirar para elaborar os seus bolos, mousses e sobremesas mais saudáveis e deliciosos.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10178197	Profil Pedaços de Maçã	Recheio com pedaços de maçã	Recheios	Maçã	Pronto a usar	Balde 6 kg	8 meses	Local fresco e seco
10178195	Profil Pedaços de Morango	Recheio com pedaços de morango	Recheios	Morango	Pronto a usar	Balde 6,5kg	9 meses	Local fresco e seco

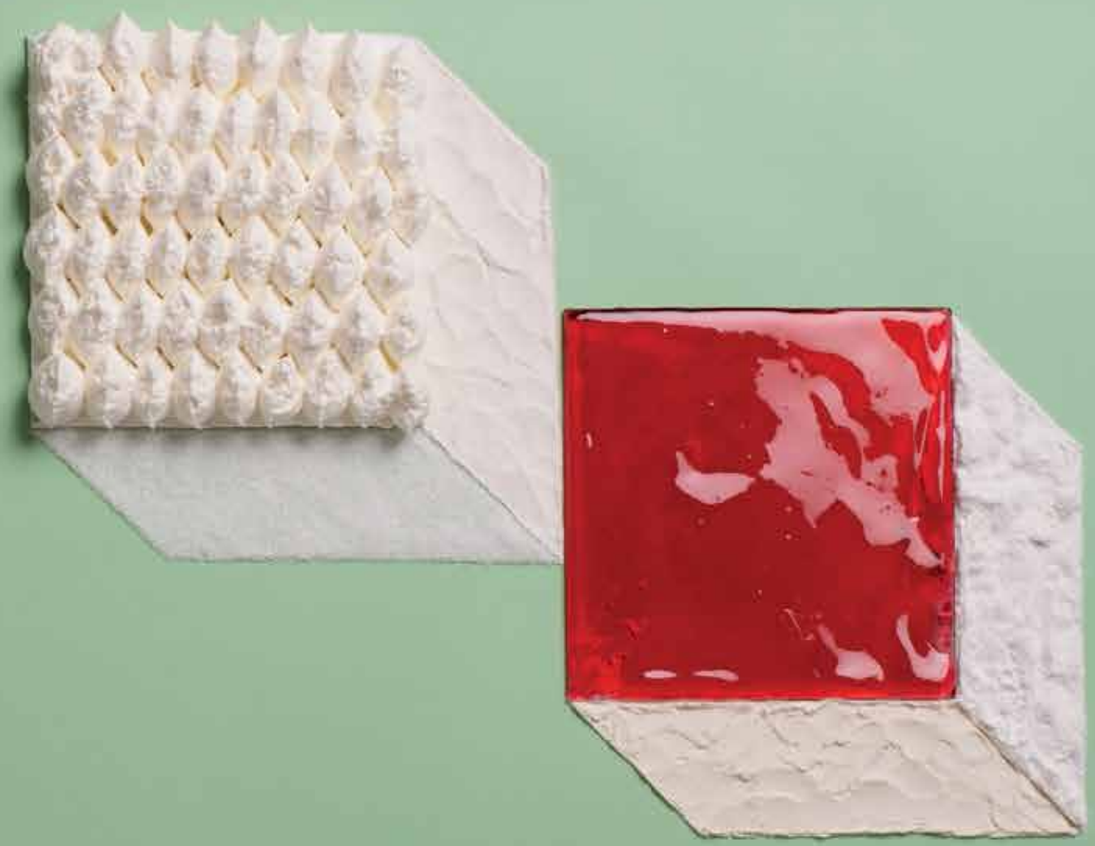


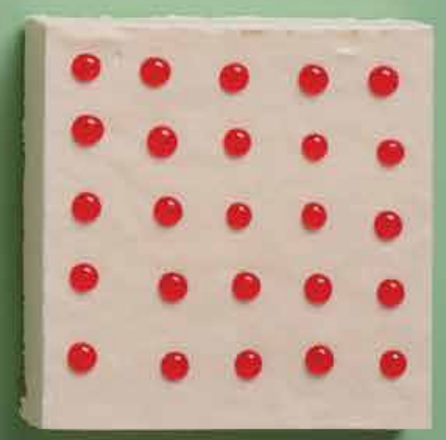
RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA
PREPARADOS PARA SEMIFRIO

O MELHOR INGREDIENTE PARA AS SUAS ELABORAÇÕES SEMIFRIAS

Elabore mousses de mil sabores, a clássica e desejada tarte de queijo ou sugestivos bolo leves de forma rápida com a nossa gama Semifrío. Semipreparados em pó indicados para um uso profissional que lhe irão assegurar a máxima estabilidade e segurança para as suas elaborações semifrias.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149726	Semifrio Neutro	Preparado para semi-frio	Semi-frios e bavaroise	Neutro	Semifrio Neutro 200g/ Vallese batida 1L/Aromas q.b.	Cx 2 x 1,5kg	12 meses	Local fresco e seco





RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA

CHOCOLATES, INCLUSÕES, RECHEIOS E DERIVADOS

BASE DE CACAU PARA TODAS AS SUAS ELABORAÇÕES

Adicione o sabor atraente e intenso do chocolate às suas elaborações com Chocofil. A nossa gama de bases de cacau que se adapta a qualquer requisito de aplicação com produtos tão variados como cremes para rechear ou ganache para acabamentos mais delicados.
Chocolate em estado puro que irá oferecer um brilho adicional e um resultado espetacular às suas elaborações, transformando-as em peças totalmente irresistíveis para qualquer paladar.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10149497	Chocofil Cobertura	Cobertura de sucedâneo de chocolate, em barra	Coberturas e decorações	Cacau	Aquecer a 45-50°C	Cx 2 tab x 3kg	12 meses	Local fresco e seco
10148971	Chocofil Creme de Cacau	Creme tipo manteiga fresca aromatizado a cacau	Recheios e coberturas	Cacau	Bater em velocidade rápida	Cx 2 x 4kg	6 meses	Local fresco e seco
10148581	Chocofil Gianduia	Creme com cacau e sabor a avelã	Recheios e coberturas	Cacau e avelã	Pronto a usar	Balde 5kg	18 meses	12 - 20°C
10148580	Chocofil Ganache	Creme de cacau	Coberturas finas	Cacau	Aquecer a 40-45°C	Balde 5kg	18 meses	12 - 20°C
10057646	Chocofil Praliné Croquant	Pasta de chocolate com praliné de amêndoa e inclusões crocantes	Recheios e coberturas	Chocolate de leite e praliné de amêndoa	Pronto a usar. Permite refrigeração, congelação e forno	Balde 4,5kg	12 meses	15 - 25°C
10057940	Chocofil Croquant Blanc	Pasta de chocolate branco com inclusões crocantes	Recheios e coberturas	Chocolate branco	Pronto a usar. Permite refrigeração, congelação e forno	Balde 4kg	9 meses	15 - 25°C
10179021	Chocofil Croquant Caramelo	Pasta de bolacha, caramelo e flor de sal, com inclusões crocantes	Recheios e coberturas	Bolacha de manteiga, caramelo e flor de sal	Pronto a usar. Permite refrigeração, congelação e forno	Balde 4kg	15 meses	15 - 25°C

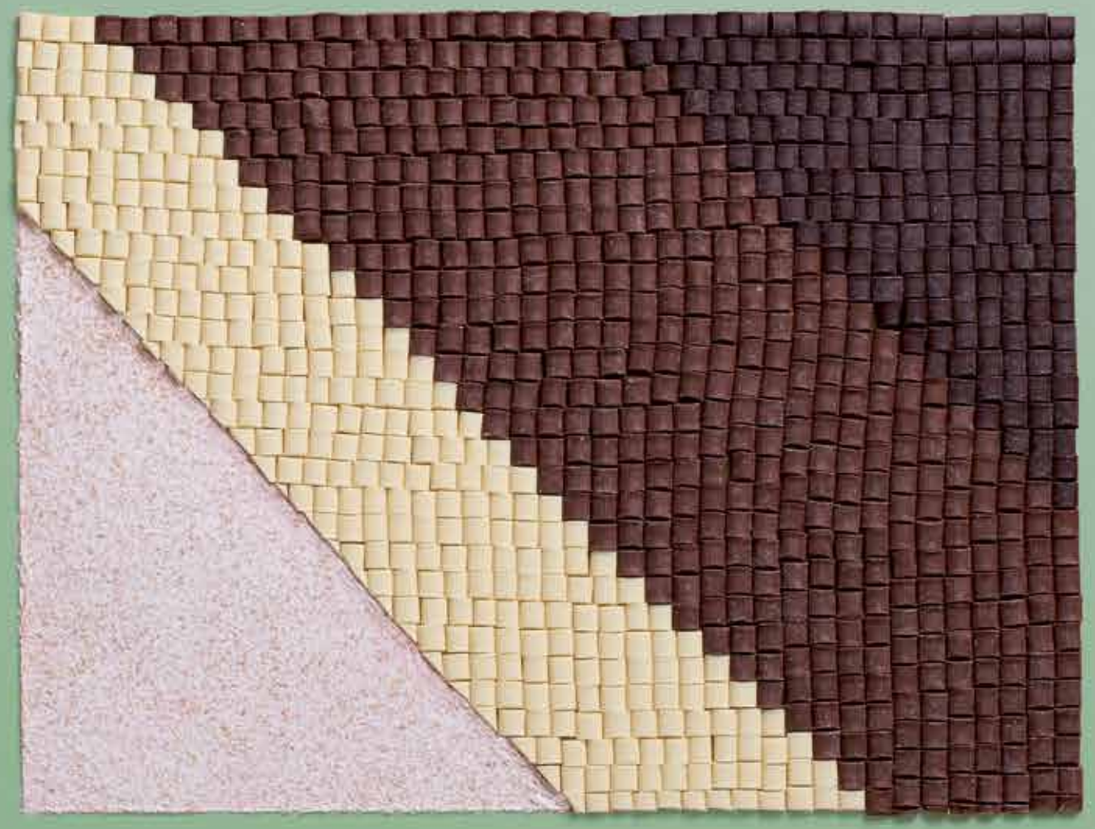
RECHEIOS, COBERTURAS E DECORAÇÃO DE PASTELARIA

CHOCOLATES, INCLUSÕES, RECHEIOS E DERIVADOS

BASE DE CACAU PARA TODAS AS SUAS ELABORAÇÕES

Adicione o sabor atraente e intenso do chocolate às suas elaborações com Chocofil. A nossa gama de bases de cacau que se adapta a qualquer requisito de aplicação com produtos tão variados como cremes para rechear ou ganache para acabamentos mais delicados.
Chocolate em estado puro que irá oferecer um brilho adicional e um resultado espetacular às suas elaborações, transformando-as em peças totalmente irresistíveis para qualquer paladar.

CÓDIGO	NOME PRODUTO	DESCRIÇÃO	IDEAL PARA	SABOR	UTILIZAÇAO	EMBALAGEM	VALIDADE	CONSERVAÇÃO
10187558	Chocofil Chocolat Noir 53%	Chocolate belga negro com 53% de cacau, em pastilhas	Coberturas, recheios e decorações	–	31-32°C	Cx 2 sacos x 5kg	20 meses	Local fresco e seco. 12-20°C
10187559	Chocofil Chocolat Lait 34%	Cocolate belga de leite com 34% de cacau, em pastilhas	Coberturas, recheios e decorações	–	29-30°C	Cx 2 sacos x 5kg	14 meses	Local fresco e seco. 12-20°C
10187560	Chocofil Chocolat Blanc 29%	Chocolate belga branco com 29% de cacau, em pastilhas	Coberturas, recheios e decorações	–	28-29°C	Cx 2 sacos x 5kg	14 meses	Local fresco e seco. 12-20°C
10215790	White Chocolate Chunks	Inclusões em cubos	Inclusões e decoração	–	Pronto a usar	Caixa 5 kg	12 meses	12-20ºC, humidade ≤70%, local fresco e longe da luz
10215791	Dark Chocolate Chunks	Inclusões em cubos	Inclusões e decoração	–	Pronto a usar	Caixa 5 kg	24 meses	12-20ºC, humidade ≤70%, local fresco e longe da luz
10215792	Milk Chocolate Chunks	Inclusões em cubos	Inclusões e decoração	–	Pronto a usar	Caixa 5 kg	18 meses	12-20ºC, humidade ≤70%, local fresco e longe da luz
10148578	Chocofil Pastilhas	Cobertura de sucedâneo de chocolate, em pastilhas	Coberturas	Cacau	Aquecer a 45-50°C	Caixa 10kg	12 meses	Local fresco e seco



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