

irca

SINCE 1919



CHOCOLATE



PASTELARIA



GELADO



PADARIA



IRCA IBÉRICA S.A.

Todas as imagens deste catálogo são propriedade da IRCA Ibérica, S.A.



Quality through expertise

A IRCA, empresa familiar de origem italiana surgiu em 1919 e tem como principal *foco* o fabrico de produtos para padaria e pastelaria.

Numa estratégia de expansão de mercados, nasce a Irca Ibérica, em 2012 para representar e distribuir a marca Irca no mercado português, da Galiza, Estremadura e Palops.

A preocupação primordial sempre foi oferecer um produto de ALTA QUALIDADE, aliado a um PREÇO COMPETITIVO, que permitiram à empresa estabelecer uma forte relação de parceria com os clientes.

Ao longo do ano, os clientes são auxiliados com atualizações sobre o melhor uso dos produtos, com formações apresentadas por uma equipa de consultores técnicos, devidamente especializados.

A equipa de gestão de qualidade da IRCA é capaz de garantir com absoluta regularidade os controlos de matérias-primas e lotes de produção, de forma a garantir os mais altos níveis de qualidade.



Aprender. Criar. Avançar.

IRCA Academy é um novo centro com sede em Itália, dedicado ao mundo dos profissionais de chocolate, doces, bolos, pães e sorvetes, que pretendem melhorar as suas técnicas e aumentar o conhecimento sobre as últimas tendências do mercado.



CQ - I & D

IRCA dispõe do seu próprio laboratório de controlo de qualidade, com as mais avançadas tecnologias, o que permite avaliar todas as matérias-primas e controlar todos os parâmetros do produto acabado. Os nossos departamentos de Investigação e Desenvolvimento têm capacidade para criar fórmulas de receitas específicas para satisfazer qualquer necessidade dos nossos clientes, nos dois laboratórios de processamento dos centros de produção da Gallarate e da Vergiate.

Certificações

Para garantir eficazmente níveis muito elevados de qualidade HACCP e higiene em todos os nossos produtos, a IRCA obteve sistematicamente os certificados essenciais na norma ISO 9001:2008, BRC Vers. 7 e IFS Ed.6.

Eco - Friendly

O importante compromisso a longo prazo da empresa com as energias renováveis para as centrais de produção, permitiu-nos instalar painéis de energia fotovoltaica nos edifícios principais das nossas fábricas. Os painéis solares podem produzir 1000 kWh-horas, o equivalente ao consumo de 250 famílias. O uso de soluções cogerados permite-nos não afetar os recursos naturais e podemos dizer com orgulho que os nossos produtos são criados com "energias renováveis limpas".

Rastreabilidade

Com a implementação do nosso "software" especialmente desenvolvido, a IRCA pode garantir a rastreabilidade completa de todos os produtos. Este objetivo é alcançado através do controlo sistemático e registo de lotes de material, fornecedores, parâmetros de processo, controlos analíticos e dados relativos a cada entrega.

OGM Free

Graças ao nosso preciso sistema de controle e avaliação de fornecedores e à constante auditoria de matérias-primas, a IRCA pode garantir que nenhum ingrediente é composto, derivado ou produzido utilizando OGM.

Glúten Free

O facto de termos uma gama tão vasta e completa de produtos coloca-nos desafios quando se trata da separação e controlo de matérias-primas com alergénios. Graças à existência de várias plantas separadas para a produção de cada grupo de produtos, podemos garantir a ausência total de glúten não só no produto, mas também em toda a produção da planta.



CHOCOLATE

• Preludio	05
• Reno Concerto.....	06
• Sinfonia	07
• Minuetto	08
• Derivados de Cacau	09
• Sucedâneos de Chocolate	10
• Forno e Decoração.....	11



PASTELARIA

• Pralines (Avelãs/Amêndoas)	13
• Cremes de Chocolate	14
• Cremes	15
• Coberturas de Chocolate	16
• Brilhos a Quente.....	17
• Brilhos a Frio	17
• Mirror	18
• Recheios de Fruta	19
• Semifrios/Sobremesas	20
• Joypaste	21
• Joypaste Pastry	21
• Joycream	22
• Joytopping	23
• Açúcares.....	24
• Pasta de Açúcar	24
• Especialidades/Mixes	25
• Especialidades/Mixes	26



PADARIA

• Mixes Pão.....	28
• Melhorante	29
• Ingredientes	29
• Desmoldante.....	29



CHOCOLATE

e Sucedâneos de Chocolate



CHOCOLATE

Preludio

Código	Produto	% Cacau	Manteiga Cacau (outras gorduras)	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Bombom	Tablete	Mousse	Creme / Ganache	Gelado
1011810	PRELUDIO Chocolate Fondente	60%	40% / 42%	Chocolate negro em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒
1011811	PRELUDIO Chocolate Com Latte	30%	30% / 32%	Chocolate de leite em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒
1011813	PRELUDIO Chocolate Bianco	25%	32% / 34%	Chocolate branco em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒



Os chocolates da gama **Preludio** são perfeitos para todo o tipo de processamento como mousses, ganaches, coberturas, decorações e moldes.



CHOCOLATE

Reno Concerto

Código	Produto	% Cacau	Manteiga Cacau	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Bombom	Tablete	Mousse	Creme/Ganache	Gelado
1011799	RENO CONCERTO Fondente	72%	40% / 42%	Chocolate negro em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011792	RENO CONCERTO Fondente	72%	40% / 42%	Chocolate negro em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011801	RENO CONCERTO Fondente	64%	41% / 43%	Chocolate negro em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011800	RENO CONCERTO Fondente	58%	36% / 38%	Chocolate negro em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011791	RENO CONCERTO Fondente	58%	36% / 38%	Chocolate negro em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011790	RENO CONCERTO Fondente	52%	32% / 34%	Chocolate negro em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011803	RENO CONCERTO Latte	34%	37% / 39%	Chocolate de leite em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011795	RENO CONCERTO Latte	34%	37% / 39%	Chocolate de leite em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011805	RENO CONCERTO Bianco	31,5%	38% / 40%	Chocolate branco em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011797	RENO CONCERTO Bianco	31,5%	38% / 40%	Chocolate branco em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011804	RENO CONCERTO Latte Caramel	32%	37% / 39%	Chocolate de leite e caramelo em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓



CHOCOLATE

Sinfonia

Código	Produto	% Cacau	Manteiga Cacau	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Bombom	Tablete	Mousse	Creme/Ganache	Gelado
1011782	SINFONIA Fondente	76%	44% / 46%	Chocolate negro em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011698	SINFONIA Fondente	68%	41% / 43%	Chocolate negro em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011697	SINFONIA Fondente	56%	36% / 38%	Chocolate negro em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011788	SINFONIA Latte	38%	38% / 40%	Chocolate de leite em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011789	SINFONIA Bianco	34%	40% / 42%	Chocolate branco extra fino em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011783	SINFONIA Gianduia Fondente	33%	38% / 40%	Chocolate negro com avelã em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011787	SINFONIA Nocciolato Bianco	26%	36% / 38%	Chocolate branco com avelã em pastilha.	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓



CHOCOLATE

Minuetto

Código	Produto	% Cacau	Manteiga Cacau (outras gorduras)	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Bombom	Tablete	Mousse	Creme/Ganache	Gelado
1011768	MINUETTO Chocolate Fondente Santo Domingo	75%	43% / 45%	Chocolate negro em pastilha.	10 (4x2,5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011770	MINUETTO Chocolate Fondente Madagascar	72%	42% / 44%	Chocolate negro em pastilha.	10 (4x2,5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011772	MINUETTO Chocolate Fondente Ecuador	70%	41% / 43%	Chocolate negro em pastilha.	10 (4x2,5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1011774	MINUETTO Chocolate Latte Santo Domingo	38%	37% / 39%	Chocolate de leite em pastilha.	10 (4x2,5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Minuetto

Origens selecionadas
para obras de arte únicas



CHOCOLATE

Derivados de Cacau

Código	Produto	% Cacau	Manteiga Cacau (outras gorduras)	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLUTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1070480	CACAO 22/24	100%	22% / 24%	Cacau em pó.	10x1 Kg	300	GLUTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Decoração de tortas, trufas, biscoito, bolacha, cakes e gelados.
1011411	MANTEIGA DE CACAO GOTAS	-	100%	Manteiga de Cacau em gotas.	8 (4x2) Kg	288	GLUTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Decoração com pistola, bombons e ganache.
1990522	PASTA DE CACAO	100%	54%	Pasta de Cacau natural em pastilha.	4 Kg	384	GLUTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aumentar a intensidade do sabor a cacau no chocolate.
1070501	HAPPYCAO NT 10	50%	20% / 22%	Cacau em pó. Anti-humidade.	(10x1) Kg	300	✗	✗	Decoração de tortas, trufas, biscoitos, bolacha, cakes e gelados.



CHOCOLATE

Sucedâneos de Chocolate

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1010221	NOBEL Bitter	Cobertura negra em pastilha de qualidade superior.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	☒	Banho e decoração.
1010504	NOBEL Latte	Cobertura leite em pastilha de qualidade superior.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	☒	
1010222	NOBEL Bianco	Cobertura branca em pastilha de qualidade superior.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	☒	
1011976	NOBEL Pistachio	Cobertura de pistachio de qualidade superior.	12 (6x2) Kg	720	GLÚTEN free	☒	
1010701	MARABÚ Dark	Cobertura negra em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	☒	
1010472	NIVES	Cobertura negra em barra.	12 (6x2) Kg	720	GLÚTEN free	☒	
1010286	POKER Bianco	Cobertura branca em pastilha.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	☒	Banho, decorações e virutas.
1010549	PURET Gianduia	Cobertura gianduia em barra para decoração e virutas.	12 (6x2) Kg	720	GLÚTEN free	☒	
1010548	PURET Bianco	Cobertura branca em barra para decoração e virutas.	12(6x2) Kg	720	GLÚTEN free	☒	

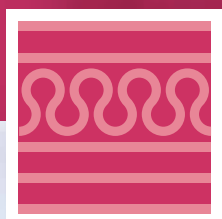


CHOCOLATE E SUCEDÂNEOS

Forno e Decoração

Código	Produto	% Cacau	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1010291	PEPITA Nives	-	Gotas de sucedâneo de chocolate 11000 uni/kg.	10 (2x5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Bolachas, bolos e cakes.
1010477	PEPITA NF 1100	47%	Gotas de chocolate negro (11000 uni/kg).	10 (2x5) Kg	550	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1010688	PEPITA NF 1100	47%	Gotas de chocolate negro (11000 uni/kg).	5 kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1011046	PEPITA Blanche	-	Gotas de chocolate branco (9000 uni/kg).	5 Kg	480	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1011325	DARK CHOCOLATE CHUNKS	43%	Quadrados de chocolate negro.	10 (4x2.5) Kg	360	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1510637	BARRETTE	46%	Barrinha chocolate.	12.8 (8x1,6) Kg	460,8	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Decoração para bolos, tortas, cupcakes, bombons e gelados.
1040181	CODETTA Fondente	-	Granulado de sucedâneo de chocolate negro.	20x1 Kg	800	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1040183	CODETTA Latte	-	Granulado de sucedâneo de chocolate de leite.	20x1 Kg	800	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1040185	CODETTA Bianca	-	Granulado de sucedâneo de chocolate branco.	20x1 Kg	800	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1040182	SCAGLIETTA Fondente	-	Escama de sucedâneo de chocolate negro.	20x1 Kg	800	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1040184	SCAGLIETTA Latte	-	Escama de sucedâneo de chocolate de leite.	20x1 Kg	800	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1040186	SCAGLIETTA Bianca	-	Escama de sucedâneo de chocolate branco.	20x1 Kg	800	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1011445	CRUNCHY BEADS Dark	-	Perolas crocantes cobertas com chocolate negro.	8 (4x2) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1011447	CRUNCHY BEADS Milk	-	Perolas crocantes cobertas com chocolate de leite.	8 (4x2) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1011449	CRUNCHY BEADS White	-	Perolas crocantes cobertas com chocolate branco.	8 (4x2) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1011451	CRUNCHY BEADS Mix	-	Mistura de perolas crocantes cobertas com chocolate negro, leite e branco.	8 (4x2) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1990663	CHOCO BEADS Small	-	Mini drageias de chocolate de cores.	10 (10x1) Kg	630	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	





PASTELARIA

Produtos



PRALINES

(Avelãs / Amêndoas)

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Recheio	C/ Nata	Congelamento	Aplicações
1010922	PRALIN DELICRISP Classic	Creme fino de chocolate de leite e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	Ideal para rechear: bolos, mousses, semifrios, bombons.
1010942	PRALIN DELICRISP Noir	Creme fino de chocolate negro e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1010950	PRALIN DELICRISP Blanc	Creme fino de chocolate branco e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1011172	PRALIN DELICRISP Coconty	Creme fino de chocolate de leite, côco ralado e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1011173	PRALIN DELICRISP Caramel Fleur De Sel	Creme fino de chocolate branco com caramelo, flor de sal e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1011555	PRALIN DELICRISP Citron Meringue	Creme fino de chocolate branco de limão, merengue e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1011198	PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	Creme fino de chocolate branco com frutos vermelhos e delicrisp crocante de manteiga.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1011038	PRALIN CROQUANT AMANDE	Creme fino de chocolate de leite com pedaços de bolacha crocante.	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	
1020166	PRALINE NOISETTE	50% avelã, 50% açúcar.	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	☑	☑	☑	☑	
1020167	PRALINE AMANDE NOISETTE	Creme fino composto por 25% amêndoa, 25% avelã, 50% açúcar.	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	☑	☑	☑	☑	
1011967	PRALIN DELICRISP TROPICAL	Creme fino de chocolate branco com frutos tropicais e delicrisp crocante de amêndoa	5 Kg	500	☒	☒	☑	☑	☑	☑	

CREMES DE CHOCOLATE

Código	Produto	Descrição	Temperatura	Embalagem	kg Paquete	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Recheio Barrar	Cobertura C/ Nata	Congelamento	Forno
1011221	NOCCIOLATA SP	Creme gianduia com avelã, sem palma.	-	13 Kg	468	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1010935	NOCCIOLATA Industry	Creme chocolate com avelã.	-	5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010796	NOCCIOLATA Industry	Creme chocolate com avelã.	-	13 Kg	468	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010940	NOCCIOLATA Industry Soft Type	Creme chocolate com avelã.	-	13 kg	468	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010322	NOCCIOLATA Extreme	Creme chocolate negro com 11% de avelã.	-	5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010708	NOCCIOLATA Bianca	Creme chocolate branco com 12% de avelã.	-	5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010755	NOCCIOLATA Bianca	Creme chocolate branco com 12% de avelã.	-	24 Kg	720	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1011006	NOCCIOLATA Ice Crock	Creme Gianduia crocante	-	5 Kg	500	✗	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1011028	CHOCOCREAM Dark	Creme de chocolate negro com manteiga de cacau.	30-35°C	13 Kg	468	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010690	CHOCOCREAM Bianco	Creme de chocolate branco com manteiga de cacau.	30-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010958	CHOCOCREAM Pistacchio	Creme com 15% de Pistacho.	30-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1011962	CHOCOCREAM Caramel Fleur de Sel	Creme com sabor a caramelo com flor de sal	-	5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1011138	CHOCOBAKE Bianco	Creme de chocolate Branco.	-	13 Kg	468	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✗	✓
1011024 1010977 1010989	CHOCO CREMA DO FORNO	Creme de chocolate com sabor a avelã.	-	5 Kg 13 Kg 24 Kg	500 468 720	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✗	✓
1010017	CHOCOCREAM Milk & Cocoa	Creme de leite aromatizado com chocolate, ideal para o recheio pós-cozimento.		5 Kg	500	GLÚTEN free	✗	✓	✓	✓	✓
1010013	NOCCIOLATA Bianca Ice Crock	Leite e creme de avelã com avelãs caramelizadas.		5 Kg	500	✗	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓

CREMES

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Recheio Barrar C/ Nata Congelamento	Aplicações
1520410	CREMIRCA Vaniglia Thermo	Cremes pasteurizados fáceis de barrar.	6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	Ideal para recheios, aromatização mousses e decoração.
1520411	CREMIRCA Chocolate Thermo		6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
1520534	CREMIRCA Limone SP (limão)		6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
1520537	CREMIRCA Arancia SP (laranja)		6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
1520509	CREMIRCA Frutti di Bosco/yogurt (frutos do bosque e iogurte)		6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
1030385	TOFFEE D'OR Caramel		5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓ ✓ ✓ ✓ ✗	



COBERTURAS DE CHOCOLATE

Código	Produto	Descrição	Temperatura	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Brilho	Fluidez	Secagem C/ Nata	Congelamento
1010724	COVERCREAM Chocolate	Creme fino com 23% chocolate e sabor avelã.	30-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	5	3	3	✓
1010711	COVERCREAM Limone	Creme com sabor a limão.	30-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	5	3	3	✓
1010703	COVERCREAM Bianco	Creme branco.	30-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	5	3	3	✓
1010990	MIRABELLA Dark	Creme com 16% de cacau e sabor avelã.	45°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	3	3	4	✓
1010991	MIRABELLA White	Creme branco.	45°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	3	3	4	✓
1010197	CHOCOSMART Chocolate Fondente	Ganache com 25% chocolate.	32-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	2	5	5	✓
1010196	CHOCOSMART Chocolate Latte	Ganache com 18% chocolate de Leite.	32-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	2	5	5	✓
1010198	CHOCOSMART Chocolate Bianco	Ganache com 10% de chocolate branco.	32-35°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	2	5	5	✓

LEGENDA: - ●●●●●+ (1) | - ●●●●●+ (2) | - ●●●●●+ (3) | - ●●●●●+ (4) | - ●●●●●+ (5)

Código	Produto	Descrição	Temperatura	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura	Congelamento	Aplicações
1011537	COVERDECOR Dark Chocolate	Cobertura extra fina com 38% de chocolate.	48-50°C	3 Kg	360	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Solidifica rapidamente, não cria fissuras, corte limpo e brilho elevado.
1011539	COVERDECOR White Chocolate	Cobertura extra fina com 20% chocolate branco.	48-50°C	3 Kg	360	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	
1011542	COVERDECOR Caffè	Cobertura extra fina com 20% chocolate branco e café.	48-50°C	3 Kg	360	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Glacear donuts, mil folhas, eclairs, profiteroles.
1011544	COVERDECOR Fragola (morango)	Cobertura extra fina com 20% chocolate branco e morango.	48-50°C	3 Kg	360	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	
101136	WONDERCHOC White	Creme de chocolate branco, manteiga, e aroma a baunilha.	22-24°C	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Cobertura/Banho Recheio/decoração: bater até duplicar vol. Bombons, cupcakes, macarons, bolos festivos.

GELEIAS

Brilhos a Quente

Código	Produto	Descrição	Temperatura	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Recheio	Congelamento	Forno
1030322	ROYAL JELLY	Geleia concentrada neutra - diluição de 70 a 100%.	90°C	14 Kg	504			☒	X	X
1030207	COVERGEL Neutro	Geleia concentrada neutra - diluição de 50 a 60%.	90°C	6 Kg	600			☒	X	X
1030297	COVERGEL Neutro	Geleia concentrada neutra - diluição de 50 a 60%.	90°C	14 Kg	504			☒	X	X
1030360	COVERGEL Briant Fragola (morango)	Geleia concentrada morango - diluição de 30 a 60%.	90°C	6 Kg	600			☒	X	✓
1030324	MIRAGEL SPRAY Albaricoque (alperce)	Geleia alperce para máquina.	95°C	12 Kg	480			☒	X	X

Brilhos a Frio

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA
1030344	BLITZ	Geleia neutra transparente pronta a usar, resistente à congelação.	6 Kg	600		
1030345	BLITZ ICE NEW	Geleia neutra transparente pronta a usar, resistente à congelação.	6 Kg	600		
1030350	BLITZ ICE GLITTER Silver (prata)	Geleia com brilhantes prateados pronta a usar, resistente à congelação.	3 Kg	300		
1030355	BLITZ ICE GLITTER Gold (ouro)	Geleia com brilhantes dourados pronta a usar, resistente à congelação.	3 Kg	300		

MIRROR

Código	Produto	Descrição	Temperatura	Embalagem	kg Paquete	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	C/ Nata Congelamento Forno	Aplicações
1030381	MIRROR Extra Dark Chocolate - 43%	Brilhos para coberturas e glaceados.	45-50°C	6 Kg	600			☒ ☒ ☒	Excelente p/ coberturas. Aplicação a frio/quente. Ideal: semifrios, mousses, ganaches.
1030222	MIRROR Chocolate Negro - 40%		45-50°C	6 Kg	600			☒ ☒ ☒	
1030272	MIRROR Chocolate Negro - 40%		45-50°C	15 Kg	495			☒ ☒ ☒	
1030392	MIRROR Chocolate Bianco - 25%		45-50°C	6 Kg	600			☒ ☒ ☒	
1030440	MIRROR Toffee		50-55°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030235	MIRROR Caramel - 97%		50-55°C	6 Kg	600			☒ ☒ ☒	
1030274	MIRROR Caramel - 97%		50-55°C	15 Kg	495			☒ ☒ ☒	
1030257	MIRROR Fragola (morango)		45-50°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030388	MIRROR Lampone (framboesa)		45-50°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030260	MIRROR Kiwi		45-50°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030261	MIRROR Mandarino (tangerina)		45-50°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030468	MIRROR Tropical		50-55°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030266	MIRROR Limone (limão)		45-50°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030267	MIRROR Frutti di Bosco (frutos do bosque)		45-50°C	3 Kg	270			☒ ☒ ☒	
1030312	WHITE COLD GLAZE (branco)		-	6 Kg	600			☒ ☒ ☒	

NOTA: Nos produtos a base de nata sobre os quais são aplicados os mirror's, estes devem ser estabilizados com lilly ou gelatina animal.

RECHEIOS DE FRUTA

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Cobertura Recheio C/ Nata	Congelamento	Forno	Aplicações
1030192	FARCITURE Fragole (morango)	Recheio com 45% de fruta.	6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030193	FARCITURE Lamponi (framboesa)	Recheio com 45% de fruta.	6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030215	FARCITURE Frutti di Bosco (frutos do bosque)	Recheio com 45% de fruta.	6 Kg	600	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030411	FRUTTIDOR Pera	Recheio com 85% de fruta em pedaços.	3,3 Kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
01030279	FRUTTIDOR Mella (maçã)	Recheios com 70% de fruta em pedaços.	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030417	FRUTTIDOR Cereza (cereja)		3,3 kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030415	FRUTTIDOR Fragola (morango)		3,3 Kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030421	FRUTTIDOR Frutti di Bosco (frutos do bosque)		3,3 Kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030414	FRUTTIDOR Piña (ananás)		3,6 Kg	432	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030419	FRUTTIDOR Tropical (ananás/manga/maracujá/pêssego)		3,3 Kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030452	FRUTTIDOR Naranja (laranja)		3,3 Kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓
1030413	FRUTTIDOR Mango (manga)		3,3 Kg	396	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	✓	✓

Para todo o tipo de confeitarias de pastelaria.

SEMIFRIOS/SOBREMESAS

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1070508	LILLY Neutro	Preparado em pó para semifrios.	6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Bavaroise, mousses, semifrios e panna cottas.
1070533	LILLY Cheese-kaese		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070505	LILLY Limone		6 (6x1) Kg	288	✕	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070502	LILLY Lampone (framboesa)		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070504	LILLY Fragola (morango)		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070601	LILLY Mango (manga)		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070756	LILLY Passion Fruit (maracujá)		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070506	LILLY Yogurt		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070599	LILLY Cappuccino (café)		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070499	LILLY Tiramisu		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070583	LILLY Stracciatella		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1070498	LILLY Chocolate Negro 90%		6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	



GELADO

Joypaste

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	gr Dosagem	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1100233	JOYPASTE Tiramisu	Pasta de tiramisu (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	90gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aromatiza todo o tipo de cremes. Botidos, sobremesas, ganaches. Estáveis ao forno e à congelação.
1100226	JOYPASTE Coffee	Pasta de café (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	40gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100222	JOYPASTE Vainilla Madagáscar/Bourbon	Pasta de baunilha Madagáscar/Bourbon (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	30gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100244	JOYPASTE Biscotto Premium	Pasta sabor de biscoito (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	50gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100235	JOYPASTE Pineapple (ananás)	Pasta de ananás (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100224	JOYPASTE Banana	Pasta de banana (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100263	JOYPASTE Passion Fruit (maracujá)	Pasta de maracujá (aromatizante).	6x1,2 kg	496,8	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100249	JOYPASTE Lime (lima)	Pasta de lima (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100232	JOYPASTE Pera	Pasta de pera (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100228	JOYPASTE Oranje (laranja)	Pasta de laranja (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100223	JOYPASTE Mint (menta)	Pasta de menta (aromatizante).	6x1,2 kg	388,8	40gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100284	JOYPASTE Rosa	Pasta de rosa (aromatizante).	6x1,2 kg	496,8	65gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1020209	JOYPASTE Nocciolina	Pasta de amendoim (aromatizante).	6x1 kg	324	100gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	

Joypaste Pastry

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	gr Dosagem	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1100280	JOYPASTE PASTRY Limone (limão)	Pasta de limão (aromatizante).	6x1,2 kg	496,8	60gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aromatiza todo o tipo de cremes. Botidos, sobremesas, ganaches. Estáveis ao forno e à congelação.
1100281	JOYPASTE PASTRY Fresa (morango)	Pasta de morango (aromatizante).	6x1,2 kg	496,8	60gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100282	JOYPASTE PASTRY Frambuesa (framboesa)	Pasta de framboesa (aromatizante).	6x1,2 kg	496,8	60gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1100283	JOYPASTE PASTRY Mango (manga)	Pasta de manga (aromatizante).	6x1,2 kg	496,8	60gr	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	



GELADO

Joycream

Joycream											
Produto		Descrição	Embalagem	kg Paleta			Recheiar Cobertura C/ Nata			Congelamento	Aplicações
1011069	JOYCREAM Wafernut Noir	Creme de cacau/avelã com pedaços de bolacha e avelã.	5 Kg	500							
1011074	JOYCREAM Wafernut Clair	Creme de avelã com pedaços de bolacha e avelã.	5 Kg	500							
1011152	JOYCREAM Amorenero	Creme de cacau extra escuro com pedaços de biscoito de cacau.	5 Kg	500							
1011260	JOYCREAM Caramel Biscotto	Creme de caramelo com pedaços crocantes de biscoito de manteiga.	5 Kg	500							
1011259	JOYCREAM Lemon Biscotto	Creme de limão com pedaços de biscoito de manteiga.	5 Kg	500							
1011153	JOYCREAM Nocciolina	Creme de cacau com amendoim inteiro.	5 Kg	500							
1011076	JOYCREAM Donatello	Creme de chocolate branco/côco com pedaços de bolacha e côco.	5 Kg	500							
1011098	JOYCREAM Besamemucho	Creme de Gianduja com pedaços de avelã e pedaços delicrip crocante de manteiga.	5 Kg	500							
1011160	JOYCREAM Croccantissimo	Creme chocolate de leite com esferas de cereais crocantes.	5 Kg	500							
1012006	JOYCREAM Frizzzi Pop Choc	Creme aromatizado com cacau com inclusões crocantes.	5 Kg	500							
1012007	JOYCREAM Frizzzi Pop Pink	Creme com sabor a frutos vermelhos com inclusões crocantes.	5 Kg	500							



GELADO

Joytopping

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta							Aplicações
1990650	JOYTOPPING Nocciolata Premium	Topping de chocolate gianduia.	6x0.9 Kg	540			☒	☒	☒	☒	Cobrir crepes, waffles, panquecas, gelados e sobremesas.
1990654	JOYTOPPING Nocciolata Bianca Premium	Topping de creme de leite e avelã	6x0.9 Kg	540			☒	☒	☒	☒	
1990555	JOYTOPPING Chocolate	Topping de chocolate.	6x1 Kg	600			☒	☒	☒	☒	
1990557	JOYTOPPING Caramel	Topping de caramelo.	6x1 Kg	600			☒	☒	☒	☒	
1990559.	JOYTOPPING Coffee	Topping de café.	6x1 Kg	600			☒	☒	☒	☒	
1990561	JOYTOPPING Strawberry	Topping de morango.	6x1 Kg	600			☒	☒	☒	☒	
1990563	JOYTOPPING Wild Berries	Topping de frutos silvestres.	6x1 Kg	600			☒	☒	☒	☒	



ACÚCARES

Açúcares

Código	Produto	Descrição	Temperatura	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1030378	FONDANT SOFT	Fondant de açúcar pronto a utilizar.	40-45°C	14 Kg	504	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Pastelaria variada.
1030380	FONDANT SOFT	Fondant de açúcar pronto a utilizar.	40-45°C	7 Kg	700	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Pastelaria variada.
1030331	ZUCCHERO INVERTIDO SCIROPPO	Xarope de açúcar invertido líquido (75% - matéria seca).	-	14 Kg	560	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Massas lêvedas, bolachas, cakes, cremes, ganaches.
1030177	LEVOSUCROL	Açúcar invertido em pasta (81% - matéria seca).	-	14 Kg	672	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Massas lêvedas, bolachas, cakes, cremes, ganaches.
1030173	GLUCOSIO	Xarope de glucose	-	14 Kg	504	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Massas, cakes, cremes, ganaches.
1030328	ISOMALT 100%	Isomalt / Açúcar.	-	6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Decorações.

Pastas de Açúcar

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1060222	PRINCESS PASTE	Pasta de açúcar, admite corante hidrossolúvel.	10 (4x2.5) Kg	440	GLÚTEN free	☒	Coberturas de bolos, decorações, criação de flores. Modelagem em todo o tipo de moldes.
1060218	PASTA DAMA TOP	Pasta de açúcar com manteiga de cacau, admite corante hidrossolúvel e lipossolúvel.	10 (4x2.5) Kg	440	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	
1060197	PASTA DAMA TOP	Pasta de açúcar, admite corante hidrossolúvel.	5 Kg	500	GLÚTEN free	☒	
1060377	PASTA MANDORLA Cover Premium	Pasta de cacau e amendoa (14%) para coberturas - Massapan.	5 Kg	500	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	



ESPECIALIDADES/MIXES

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Congelamento	Forno	Aplicações
1070569	TOP CREAM	Preparado para creme de pasteleiro com leite em pó.	10 (10x1) Kg	300	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Recheios e coberturas.
1070495	EMILY CREAM	Preparado para creme de pasteleiro com soro de leite.	10 Kg	780	GLÚTEN free	✗	✓	✓	Recheios e coberturas.
1070514	CHOCO SOUFFLÉ	Preparado para petit gateaux.	6 (6x1) Kg	288	✗	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Petit gateaux.
1070524	IRCA CHEESECAKE	Preparado para chessecake cozido.	6 (6x1) Kg	288	✗	✗	✓	✓	Cheesecake cozido.
1070542	TOP MERINGUE	Preparado para merengue.	6 (6x1) Kg	288	✗	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Suspiros, tartes e merengues.
1070733	DELIMACARON	Preparado completo para macarons.	6 (6x1) Kg	288	✗	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✓	Macarons.
1070606	MOUSSE CHOCOLATE Negro	Preparado de chocolate negro (70%).	6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	✗	✓	✗	Mousses.
1070610	CREME BRULEE	Preparado para creme brulee.	6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✗	Leite creme tipo francês.
1070579	PANNA COTTA MIX	Preparado para panna cotta.	6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✗	Panna cotta e semifrios.
1070581	CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	Preparado em pó para crepes.	6 (6x1) Kg	288	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	✓	✗	Crepes, waffles e panquecas.



ESPECIALIDADES/MIXES

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Congelamento	Aplicações
1070071	PANETTONE	Preparado para panettone com massa madre.	10 Kg	780	☒	SEM	✓	Panettones, pandoro, colombras, venezianas, croissants de longa duração.
1070136	IRCA CROISSANT	Preparado para croissant tipo francês.	10 Kg	780	☒	SEM	✓	Croissant tipo francês, viennoiserie.
1070943	IRCA GENOISE	Preparado para biscuit.	10 (2x5) Kg	360	GLÚTEN free	SEM	✓	Entremeios e tortas de chocolate.
1070420	SFRULLA CHOC	Preparado para biscuit de chocolate.	10 Kg	780	☒	SEM	✓	Entremeios e tortas de chocolate.
1070543	FRIBOL	Preparado para bolas de berlim e donuts.	10 kg	780	☒	☒	✓	Bolas de berlim, donuts, bröches, bananas e larpeiras.
1070944	TOP CAKE	Preparado para cakes.	10 (2x5) Kg	360	GLÚTEN free	SEM	✓	Cakes e muffins.
1070516	IRCA BROWNIES CHOC	Preparado para brownies.	5 Kg	500	☒	SEM	✓	Brownie, cakes e muffins.
1070772	AMERICAN COOKIES	Preparado para bolachas americanas.	5 Kg	500	☒	SEM	✓	Bolachas americanas, bolachas e biscoitos.
1070624	MANDORGLASS QUICK	Preparado de amêndoa para coberturas de forno.	10 Kg	780	☒	☒	✓	Coberturas de pannettone, colombras, venezianas, croissants e cakes.
1070077	TOP FROLLA	Preparado para bolachas.	10 Kg	780	☒	SEM	✓	Bolachas, biscoitos, e massas de forrar.
1070948	TOP FROLLA	Preparado para bolachas.	10 (2x5) Kg	360	GLÚTEN free	SEM	✓	Bolachas, biscoitos, e massas de forrar.
1070487	BIANCANEVE NT	Açúcar anti humidade - sem gorduras hidrogenadas.	10 Kg	780	☒	☒	✓	Acabamentos e decorações para todo o tipo de pastelaria.
1070801	BIANCANEVE BC	Açúcar anti humidade.	10 Kg	780	☒	SEM	✓	Acabamentos e decorações para todo o tipo de pastelaria.
1070451	BIANCANEVE PLUS	Açúcar anti humidade	10 Kg	780	☒	☒	✓	Acabamentos e decorações para todo o tipo de pastelaria. Resistência ao forno.
1990156	DORETTA	Arroz tufado.	4 Kg	240	☒	SEM	X	Bolos Ferrero, barritas e rochas de chocolate.
1990544	FLOMIX	Preparado para nougat.	6 (10x600g) kg	432	☒	☒	X	Florentinas, telhas e cobertura caramelizadas.
1070110	TOP CREAM	Preparado para creme de pasteleiro a frio.	10 Kg	780	GLÚTEN free	SEM	✓	Recheios e acabamentos.





PADARIA

PADARIA

Mixes Pão

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Produto Acabado
1080401	GRANSOIA NUCLEO 50	Preparado concentrado para pão de soja, bolachas e croissants.	10 Kg	780	☒	SEM ÓLEO DE PALMA	
1080453	CHIA & QUINOA BREAD	Preparado completo para pão de sementes de chia e quinoa.	10 Kg	780	☒	SEM ÓLEO DE PALMA	
1080096	CIABATTA NUCLEO 10%	Preparado para pão regional, pão d'água e rústico. Já contém sal, melhorante e fermento natural.	10 Kg	780	☒	SEM ÓLEO DE PALMA	
1080100	PAT-DOR NUCLEO 50%	Preparado com flocos de batata e leite em pó para focaccia, pão batata, bolas, bolo caco, pães de recheios.	10 Kg	780	☒	SEM ÓLEO DE PALMA	
1080465	PANE DEL CENTENARIO CACAO NOCCIOLE	Preparado para pão com cacau e avelã.	10 Kg	500	☒	SEM ÓLEO DE PALMA	

PADARIA

Melhorante

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	Produto Acabado
1090634	MALTEX EVO	Extrato de malte em pó, retentor de humidade. Dá cor à codea. Aplicação entre 0,4% e 2%.	10 kg	750	

Ingredientes

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	Produto Acabado
1080410	MAIS DECO	Pedaços de milho crocante com sal, para decoração.	4 Kg	400	

Desmoldante

Código	Produto	Descrição	Embalagem	kg Paleta	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Aplicações
1200545	SPRAY KING	Spray desmoldante.	12x500ml	1008	GLÚTEN free	SEM ÓLEO DE PALMA	Desmoldante.



Agente Oficial

irca
SINCE 1919

IRCA Ibérica S.A.

Zona Industrial de Neiva 1ª Fase | Lugar de Reinas Frac. A
4935-231 Neiva | Viana do Castelo | PORTUGAL
Tel. +351 258 332 524 | Tlm. +351 968 832 544 | geral@ircaiberica.com

 **IRCA Ibérica**

 **ircaiberica.com**