

WE  
CREATE  
SOLUTIONS



# CATÁLOGO DE PRODUTOS

PANIFICAÇÃO E PASTELARIA

[www.credin.pt](http://www.credin.pt)

# Somos Líderes!

Além de Portugal, o grupo Credin encontra-se também presente na Dinamarca, Polónia, Suécia, Espanha e Reino Unido.

A cooperação dos diferentes países permite um desenvolvimento de ideias global sem nunca esquecer a adaptação das diferentes propostas a cada mercado local.



## ESTAMOS AQUI *Para Si!*



**Carlos Carvoeiro**  
Técnico Pastelaria/Padaria

**Francisco Rocha**  
Técnico Pastelaria/Padaria

**Rui Pita**  
Técnico Desenvolvimento

## SEGURANÇA DA SUA

# *Qualidade*

A segurança alimentar é a base do nosso compromisso com a qualidade, garantindo que cada produto é cuidadosamente monitorizado e seguro para consumo. Investimos em I&D para combinar a tradição com inovação, criando produtos únicos.

O nosso foco é o sucesso dos nossos clientes, oferecendo-lhes produtos de excelência que proporcionam momentos saborosos e deliciosos!



# ÍNDICE

---

## Panificação

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Melhorantes                        |       |
| Mixes panificação - Pães especiais |       |
| Sementes decoração                 |       |
| Diversos panificação               | 4 - 5 |

---

## Pastelaria

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Batidos com gordura            |       |
| Batidos sem gordura            | 6 - 8 |
| Vegan                          |       |
| Diaviva - sem adição de açúcar |       |
| Massas lêvedas                 |       |
| Bolo seco                      |       |
| Aromas                         | 8 - 9 |

---

## Cremes, Coberturas e Recheios

|   |    |
|---|----|
| Cremes de pasteleiro                        |    |
| Cremes para rechear - pronto a usar         |    |
| Brilhos e geleias                           |    |
| Coberturas - pronto a usar                  |    |
| Natas: estabilizadores e cremes substitutos | 10 |
| Doces de fruta                              |    |
| Cremes tipo manteiga                        |    |
| Outros cremes e recheios                    | 11 |
| Diversos para pastelaria                    |    |
| Semi-frios e mousses                        |    |
| Fast food                                   |    |
| Fermento e levedura                         | 12 |

---

## Decorações

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Pasta de açúcar/Massapan |    |
| Outras decorações        | 13 |

---

## Consumíveis

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Embalagens e consumíveis | 13 |
|--------------------------|----|

---

## Margarinas

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Margarinas CREDIN   |         |
| Margarinas Certa    |         |
| Margarinas Classic  |         |
| Shortenings e banha | 14 - 15 |

---

## Desmoldantes

14 - 15

---

## Chocolate e Sucedâneos

|  |         |
|--|---------|
| Linha CREDICAU                         |         |
| Linha LEMAN/SMET/NOVACREM (Decorações) | 16 - 17 |

---

# PANIFICAÇÃO

| Código                                  | Produto                     | Características  | Embalagem           |
|---|-----------------------------|--|---------------------|
| <b>Melhorantes</b>                      |                             |  |                     |
| 115115                                  | Pan Up Optimus              | Melhorante para fabrico de Pão pré-cozido. Aplicação a 0,3% p/ Baguetes ± 300g e de 0,5% p/ Baguetes pequenas de ± 80g.  | Saco: 15 Kg         |
| 115114<br>1151141                       | Pan Up Frio                 | Melhorante a 1% para fermentação retard. de massa parcialmente/lévedura e fermentação longa até 24h.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 115108<br>1151081                       | Pan Up Super                | Melhorante a 1% para panificação em linhas automáticas e fabricos diretos.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 115101<br>1151011                       | Pan Up                      | Melhorante a 1% para panificação em linhas automáticas ou fabricos com pouco descanso.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 1151051                                 | Pan Up Art                  | Melhorante a 0,6% para "Pão de Água" ou massas muito hidratadas (70% a 100%).  | Saco: 5 Kg          |
| 115102                                  | Panilac                     | Melhorante a 5% para Pão de Forma.   | Saco: 10 Kg         |
| 1151201                                 | Naturpan 5                  | Massa Fermentada Natural em pó (ischo selecionado) adequado para o fabrico de vários tipos de pão Sem Aditivos. Funciona também como corretor de "massa velha". Aplicação a 5 % sobre o peso total da farinha. | Saco: 10 Kg         |
| 115315<br>115911                        | Centex                      | Melhorante a 4% a 10% para Pão Rústico, Pão Escuro.  | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| <b>Mix Panificação - Pães Especiais</b> |                             |  |                     |
| 1153071                                 | Naturpan Mistura            | Produto a 100% em pó para o fabrico de Pão de Mistura de Trigo/Centeio. Sem aditivos. Fonte de fibra. Contém massa mãe de Centeio.   | Saco: 15 Kg         |
| 115323                                  | Naturpan Rustik             | Produto a 100% em pó para o fabrico de Pão Rústico e Pão sem Aditivos. Contém massa mãe de Centeio.  | Saco: 15 Kg         |
| 115304                                  | Credi Chapata               | Produto a 100% para Chapata. Ideal para pães de elevada hidratação.  | Saco: 15 Kg         |
| 115308                                  | Credi Chapata Escuro        | Produto a 100% para Chapata Escura. Excelente sabor a malte tostado. Ideal para pães de elevada hidratação.  | Saco: 15 Kg         |
| 115318                                  | Credi Broa de Milho Amarelo | Produto a 100% para Broa de Milho Amarelo. Cõeada crocante ( asp. rústico)   | Saco: 15 Kg         |
| 115346                                  | Credi Mix Abóbora           | Produto a 100% em pó para fabrico de especialidades de abóbora. Sabor adoçado. Apto p/ aplicações com frutos secos.  | Saco: 15 Kg         |
| 115322                                  | Credi 7 Grãos               | Produto a 100% para o fabrico de Pão 7 Grãos. Composto por: Trigo, Centeio, Linhaça, Girassol, Sésamo, Aveia e Soja.   | Saco: 15 Kg         |
| 115303                                  | Credi Forma                 | Produto para pão de forma, cachorro, hambúrguer, etc.  | Saco: 15 Kg         |
| 1153031                                 | Credi Forma Especial        | Produto para Pão de Forma embalado LD. Já contém conservante.  | Saco: 15 Kg         |
| 1153032                                 | Credi Forma Super           | Produto para Pão de Forma pré-fatiado embalado de longa duração e fatiado. Já contém conservante.  | Saco: 15 Kg         |
| 115301                                  | Credi Centeio Baviera       | Produto a 50% para Pão de Centeio Claro (baviera). Sabor suave.  | Saco: 15 Kg         |
| 1153011                                 | Credi Centeio Baviera Dark  | Produto a 50% para Pão de Centeio Escuro (baviera). Sabor clássico.  | Saco: 15 Kg         |
| 115338                                  | Credi Alfarroba 50          | Produto a 50% com farinha de Alfarroba para fabrico de vários tipos de pão. Cor escura, bom sabor e aroma a alfarroba tostada.   | Saco: 15 Kg         |
| 115339                                  | Credi Mix Beterraba 50      | Produto a 50% com sumo de beterraba desidratado, para fabrico de vários tipos de pão. Cor vibrante e sabor adoçado. Já contém sal.   | Saco: 15 Kg         |
| 115345<br>115915                        | Credi Milho e Girassol 50   | Produto a 50% para fabrico pão de milho e girassol. Contém milho extrudido, farinha de milho, sementes de girassol e sementes de sésamo tostado. <b>Inclui saco de oferta de Milho Extrudido (1,5kg).</b>      | Saco: 15 Kg         |
| 115302                                  | Credi Baguette              | Produto para Baguette. Aplicação a 50%. Cõeada dourada e estaçadiça.   | Saco: 15 Kg         |
| 115203                                  | Credi 3 Cereais             | Produto concentrado para Pão de 3 Cereais. Aplicação a 33%.  | Saco: 10 Kg         |
| 115909                                  | Credi Forma 10%             | Concentrado em pasta para Pão de Cõeada macia e Forma. Aplicação a 10%.  | Balde: 10 Kg        |
| <b>Sementes (decoreção)</b>             |                             |  |                     |
| 115906                                  | Credi Sésamo                | Sementes de Sésamo para Decoreção de Pão.  | Saco: 5 Kg          |
| 115901                                  | Credi 4 Sementes            | Mistura de sementes: Sésamo, Linhaça, Girassol e Centeio, para decoreção.  | Saco: 5 Kg          |
| 115913                                  | Credi Deco Pão de Girassol  | Mistura sementes: Girassol e Linhaça para decoreção.   | Saco: 5 Kg          |
| <b>Diversos Panificação</b>             |                             |  |                     |
| 115908                                  | Gormax                      | Gordura vegetal para panificação.  | Balde: 10 Kg        |



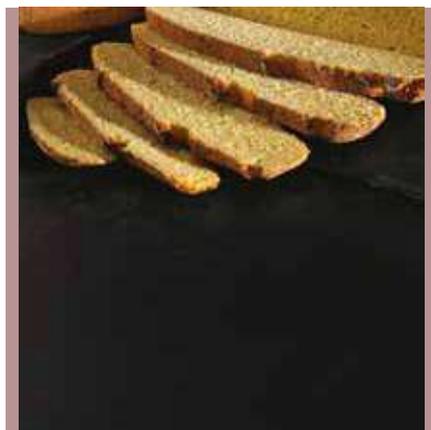
Pan Up Super



Centex



Naturpan Mistura



Credi Broa de Milho Amarelo



Credi Forma Super



Credi Mix Baterraba 50



Credi Milho e Girassol 50



Credi Mix Abóbora



Credi 7 Grãos

# PASTELARIA

| Código  | Produto                              | Características  | Embalagem           |
|---|--------------------------------------|--|---------------------|
| <b>Batidos Sem Gordura</b>                                |                                      |  |                     |
| 111200  | Credi Pão de Ló                      | Produto completo para Pão de Ló, tipo Margaride.   | Saco: 15 Kg         |
| 1112002   | Credi Pão de Ló Cremoso              | Produto completo em pó, para a confeção de Pão de Ló tipo Alfeizerão ou Ovar.  | Saco: 10 Kg         |
| 111201  | Credi Biscuit                        | Produto completo para Pão de Ló, Entremeios, Tortas e Fantasias.   | Saco: 15 Kg         |
| 111202  | Credi Biscuit Tortas                 | Produto completo para: Tortas, Guardanapos, e Pastas Finas.  | Saco: 15 Kg         |
| 111203  | Credi Biscuit Chocolate              | Produto completo para Entremeios, Tortas e Fantasias de Chocolate.   | Saco: 15 Kg         |
| 111209  | Credi Biscuit Tradição               | Produto completo para Pão de Ló, Entremeios, Tortas, Bolo de Gema, etc. Sabor a ovo mais intenso, miolo mais amarelo.                    | Saco: 15 Kg         |
| 111216  | Credi Biscuimix                      | Produto completo para a confeção de Entremeios, Pão de Ló, Tortas, Bolos de Gema e afins. Miolo mais resistente, bom para enxaropar.     | Saco: 15 Kg         |
| 1112161   | Credi Biscuimix Chocolate            | Produto completo para: Entremeios, Pão de Ló, Tortas, Bolos de Gema de Chocolate e afins. Miolo mais resistente, bom para enxaropar.     | Saco: 15 Kg         |
| 1112101   | Superbatido 10                       | Produto Concentrado para Pão de Ló, Entremeios, Tortas e Fantasias.  | Saco: 10 Kg         |
| <b>Batidos Com Gordura - Queques, Muffins e Outros...</b> |                                      |  |                     |
| 111204  | Credi Queques                        | Produto completo para Queques, Muffins e Bolo de Arroz.  | Saco: 15 Kg         |
| 1112041   | Credi Queques Especial               | Produto completo para Queques, Muffins, Bolo de Arroz, pré-embalados.  | Saco: 15 Kg         |
| 111206  | Credi Muffins                        | Produto completo para Muffins, Queques. Formação de cabeça típica de Muffins. Cor dourada, miolo fresco e saboroso. Batido mais espesso. | Saco: 15 Kg         |
| 1112064   | Credi Muffins SP                     | Produto completo para Muffins, Queques. Batido mais fluído e mais doce.  | Saco: 15 Kg         |
| 111207  | Credi Muffins Chocolate              | Produto completo para Muffins e Queques de Chocolate.  | Saco: 15 Kg         |
| 111213  | Credi Muffins Aveia                  | Produto completo para Muffins e Queques de Aveia.  | Saco: 15 Kg         |
| 111214  | Credi Bolo de Arroz                  | Produto completo para Bolo de Arroz (com farinha de arroz).  | Saco: 15 Kg         |
| 1119140   | Credi Queijadas Laranja              | Produto completo para Queijadas, Tortas, Tartes e Pudins de Laranja.   | Saco: 10 Kg         |
| 1119150   | Credi Queijadas Leite                | Produto completo para Queijadas, Tortas, Tartes e Pudins de Leite.   | Saco: 10 Kg         |
| 111217  | Credi Petit Gâteau                   | Produto completo em pó, para o fabrico de "Petit Gâteau" e Brownies.   | Saco: 10 Kg         |
| <b>Batidos Com Gordura - Softcakes</b>                    |                                      |  |                     |
| <b>Clássicos</b>  |                                      |  |                     |
| 111220<br>1112202   | Credi Softcake Neutro                | Produto completo para pastelaria variada com sabor neutro.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111224<br>1112241   | Credi Softcake Noz                   | Produto completo para pastelaria variada com pedaços de noz.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111230<br>1112301   | Yogucake                             | Produto completo para pastelaria variada com iogurte desidratado.  | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 1112232   | Credi Softcake Mel e Canela          | Produto completo para pastelaria variada com sabor a mel e canela.   | Saco: 10 Kg         |
| 1112251   | Credi Softcake Integral              | Produto completo para pastelaria variada com Farinha Integral.   | Saco: 5 Kg          |
| 111239  | Credi Softcake Caramelo              | Produto completo para pastelaria variada com sabor a caramelo e pepitas de caramelo.   | Saco: 5 Kg          |
| <b>Frutas</b>   |                                      |  |                     |
| 111222<br>1112221   | Credi Softcake Cenoura               | Produto completo para pastelaria variada com pedaços de cenoura.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111231<br>1112311   | Credi Softcake Ananás                | Produto completo para pastelaria variada com pedaços de Ananás.  | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111227<br>1112271   | Credi Softcake Laranja               | Produto completo para pastelaria variada com pedaços de Laranja.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111228<br>1112281   | Credi Softcake Maçã                  | Produto completo para pastelaria variada com pedaços de Maçã.  | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111234  | Credi Softcake Iogurte e Frut. Verm. | Produto completo para pastelaria variada com iogurte desidratado e mistura de frutos vermelhos: morango, amora, mirtilo e framboesa.     | Saco: 10 Kg         |
| 1112371   | Credi Softcake Limão                 | Produto completo para o fabrico de pastelaria variada com sabor a Limão e pepitas com sumo de Limão.                                     | Saco: 5 Kg          |
| 1112521   | Credi Softcake Banana                | Produto completo para pastelaria variada com sabor a Banana.   | Saco: 5 Kg          |



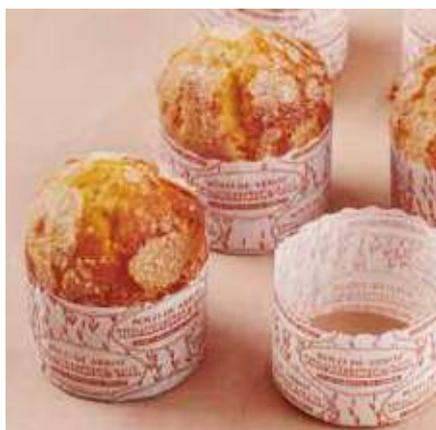
Credi Biscuimix Chocolate



Credi Biscuit Tradição



Credi Queques



Credi Bolo de Arroz



Credi Queijadas Laranja



Credi Softcake Caramelo



Credi Softcake Limão



Credi Softcake Banana



Credi Softcake Integral

**Chocolate**

|                   |                                  |  |                     |
|-------------------|----------------------------------|--|---------------------|
| 111221<br>1112211 | Credi Softcake Chocolate         | Produto completo para pastelaria variada de Chocolate.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 111232<br>1112321 | Credi Softcake Choco Dark        | Produto completo para pastelaria variada de Chocolate negro acentuado. Batido espesso com boa absorção de calda.   | Saco: 15 Kg<br>5 Kg |
| 171207            | Credi Softcake SP Choco Dark     | Produto completo para pastelaria variada de Chocolate escuro (ex: Brigadeiro). Batido fluido com menor absorção de calda.  | Saco: 15 Kg         |
| 1112215           | Credi Softcake Chocolate P       | Produto completo, mais robusto, para pastelaria variada de Chocolate.  | Saco: 15 Kg         |
| 111233            | Credi Softcake Chocolate e Avelã | Produto completo para pastelaria variada com Cacau e pedaços de Avelã.   | Saco: 10 Kg         |
| 111241            | Supercake Chocolate              | Produto completo para pastelaria variada (Entremeios e Pastas Finas de Chocolate). Miolo resistente, ideal para cortar em fatias finas, bolos montados e esculpidos. | Saco: 15 Kg         |

**Especialidades**

|         |                        |  |            |
|---------|------------------------|--|------------|
| 1112501 | Credi Softcake Ruby    | Produto completo para o fabrico de pastelaria variada com sabor a Framboesa e pepitas com sumo de Framboesa. | Saco: 5 Kg |
| 1112291 | Credi Softcake Amêndoa | Produto completo para pastelaria variada com pedaços de amêndoa e farinha de amêndoa.                        | Saco: 5 Kg |

**VEGAN**

|        |                     |  |               |
|--------|---------------------|--|---------------|
| 011300 | Credi Cake Vegan    | Produto completo em pó, para o fabrico de pastelaria variada. Apto para Veganos.   | Saco: 12,5 Kg |
| 111309 | Credi Brioche Vegan | Produto completo em pó, para o fabrico de Massas Lêvedas Doces: Pão de Deus, Caracóis, Croissant de Brioche, etc. Apto para Veganos. | Saco: 15 Kg   |

**DIATIVIVA (sem açúcares adicionados)**

|         |                   |   |            |
|---------|-------------------|---|------------|
| 1613002 | Diaviva Neutro    | Produto completo em pó para pastelaria variada. Contém edulcorante.                       | Saco: 5 Kg |
| 1613012 | Diaviva Chocolate | Produto completo em pó para pastelaria variada com sabor a Chocolate. Contém edulcorante. | Saco: 5 Kg |
| 1613022 | Diaviva Café      | Produto completo em pó para pastelaria variada com sabor a Café. Contém edulcorante.      | Saco: 5 Kg |

**Massas Lêvedas Doces**

|         |                           |  |              |
|---------|---------------------------|--|--------------|
| 111303  | Credi Brioche             | Melhorante a 5% para massas lêvedas doces.   | Saco: 10 Kg  |
| 1113122 | Credi Combi               | Melhorante em pasta para massas lêvedas doces.   | Balde: 12 Kg |
| 1113102 | Credi Briflex SP          | Produto completo para massas lêvedas doces. Sabor mais neutro. Miolo mais claro.                     | Saco: 15 Kg  |
| 111308  | Credi Brioche Completo    | Produto completo para massas lêvedas doces.  | Saco: 15 Kg  |
| 1113081 | Credi Brioche Completo AC | Produto completo para massas Brioche. Sabor a manteiga e mais frescura.                              | Saco: 15 Kg  |
| 1113084 | Credi Folar               | Produto completo em pó, para massas lêvedas destinadas ao fabrico de Folares Doces.                  | Saco: 15 Kg  |
| 111304  | Credi Berliner            | Produto completo para Bolas de Berlim e Donuts.  | Saco: 15 Kg  |
| 111301  | Credi Croissant           | Produto completo para Croissant, estável à congelação e refrigeração.                                | Saco: 15 Kg  |
| 111311  | Pasco Vierner             | Produto completo para Pastelaria tipo Dinamarquesa tradicional. Estável à congelação e refrigeração. | Saco: 15 Kg  |
| 1113067 | Credi Bolo-Rei            | Produto completo para Bolo-Rei.  | Saco: 15 Kg  |
| 1113066 | Credi Real Mix            | Produto completo para fabrico de Bolo-Rei, Bolo Rainha e todos os restantes tipos de Bolos Rei.      | Saco: 15 Kg  |
| 111307  | Croissant Frost           | Melhorante a 4% para croissants congelados.  | Saco: 15 Kg  |

**Bolo-Seco**

|         |                               |  |             |
|---------|-------------------------------|--|-------------|
| 1119101 | Credi Base Bolo Seco Completo | Produto completo para bolo seco: biscoitos, lagartos, areias, etc. | Saco: 10 Kg |
| 111906  | Credi Broas Doces             | Produto completo para fabrico de Broas Doces.                      | Saco: 10 Kg |

**Aromas**

|        |                    |  |                |
|--------|--------------------|--|----------------|
| 031501 | Pastaroma Laranja  | Aroma de Laranja, em pasta. Estável no frio e no forno.  | Doseador: 1 Kg |
| 031502 | Pastaroma Limão    | Aroma de Limão, em pasta. Estável no frio e no forno.    | Doseador: 1 Kg |
| 031503 | Pastaroma Baunilha | Aroma de Baunilha, em pasta. Estável no frio e no forno. | Doseador: 1 Kg |



Credi Softcake Choco Dark



Credi Softcake Ruby



Credi Softcake Amêndoa



Diaviva Neutro



Credi Brioche Completo AC



Credi Croissant



Credi Bolo-Rei



Credi Brioche Vegan

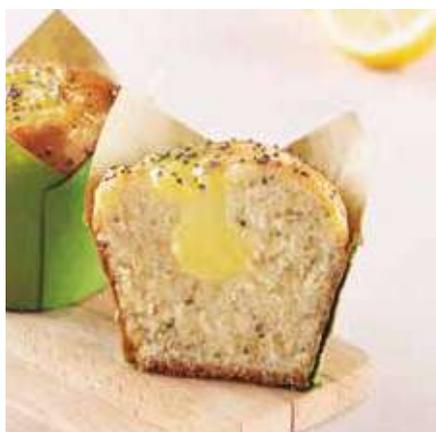


Credi Base Bolo Seco Completo

# CREMES, COBERTURAS E RECHEIOS

| Código                                      | Produto                        | Características  | Embalagem            |
|---|--------------------------------|--|----------------------|
| <b>Crems de Pasteleiro (em pó)</b>          |                                |  |                      |
| 111101                                      | Bage Cremin                    | Produto semi completo para creme de pasteleiro. (1 Bage + 1 Açúcar + 3 Água)   | Saco: 15 Kg          |
| 111102                                      | Apolo                          | Produto semi completo para creme de pasteleiro. (1 Apolo + 1 Açúcar + 3 Água)  | Saco: 15 Kg          |
| 111110                                      | Extra Cremin                   | Produto semi completo para creme de pasteleiro. Cor mais amarela. (1 Extra Cremin + 1 Açúcar + 3 Água)                 | Saco: 15 Kg          |
| 111114                                      | Cremin Super                   | Produto completo para creme de pasteleiro. Resistente ao forno. (1 Cremin super + 2,5 Água)                            | Saco: 10 Kg          |
| 111113                                      | Crediart                       | Produto completo para creme de pasteleiro. Cor e sabor suave. (1 Crediart + 2,5 Água)                                  | Saco: 10 Kg          |
| <b>Crems para Recheiar (prontos a usar)</b> |                                |  |                      |
| 111121                                      | Credicrem                      | Creme de recheio com sabor abaunilhado.  | Balde: 12 Kg         |
| 111150                                      | Credicrem Chocolate            | Creme de recheio de Chocolate.   | Balde: 6 Kg          |
| 111115                                      | Credicrem Toffee               | Creme de recheio de Caramelo Toffee.   | Balde: 6 Kg          |
| 111126<br>111124                            | Credicrem S                    | Creme de recheio, ideal para barrar. Sabor abaunilhado.  | Balde: 12 Kg<br>3 Kg |
| 1111251                                     | Vanicrem                       | Creme de recheio com Cor "artesanal". Sabor a baunilha.  | Balde: 12 Kg         |
| 111129                                      | Credicrem Limão                | Creme de recheio de sabor a Limão.   | Balde: 3 Kg          |
| 111117                                      | Credicream Ananás              | Creme de recheio com sabor a ananás.   | Balde: 3 Kg          |
| 111118                                      | Credicream Maracujá            | Creme de recheio com sabor a maracujá.   | Balde: 3 Kg          |
| 111191                                      | Credifil Chocolate             | Creme mais rico com sabor a chocolate para recheiar e decorar.   | Balde: 3 Kg          |
| 111194                                      | Credifil Caramelo Salgado      | Creme mais rico com sabor a caramelo salgado para recheiar e decorar.  | Balde: 3 Kg          |
| 111194                                      | Credifilling Chocolate e Avelã | Creme mais rico com sabor a chocolate e avelã para recheiar e decorar.   | Balde: 3 Kg          |
| 031514                                      | Arabeschi Krokito Pistachio    | Recheio crocante com 25% pistácio, textura rica e sabor intenso.   | Balde: 2,5 Kg        |
| 031513                                      | Farcimax Pistachio             | Recheio cremoso com 21% de pistácio, textura suave e sabor autêntico.  | Balde: 5 Kg          |
| 031520                                      | Spread Kit Kat®                | Recheio com textura cremosa, pedaços finos de wafer e ideal para recheios e coberturas. Sabor a Kit Kat®.              | Balde: 3 Kg          |
| <b>Brilhos e Geleias</b>                    |                                |  |                      |
| 111130                                      | Credigel Brilho                | Brilho concentrada em pasta para pintar e decorar. Diluição a quente com água. Termorreversível (pode ser reaquecido). | Balde: 13 Kg         |
| 111157                                      | Credigel Spray                 | Brilho pronto para uso industrial na decoração de pastelaria. Aplicação a quente com máquinas de pulverização/ spray.  | BIB: 12 Kg           |
| 111131                                      | Credigel Pronto                | Brilho pronto para pintar e decorar a frio.  | Balde: 6 Kg          |
| 111132                                      | Credigel Chocolate             | Brilho pronto com cacau para pintar e decorar.   | Balde: 6 Kg          |
| 111133                                      | Credigel Caramelo              | Brilho pronto de caramelo, para pintar e decorar.  | Balde: 6 Kg          |
| 111134                                      | Credigel Morango               | Beilho pronto, sabor a morango, para pintar e decorar.   | Balde: 6 Kg          |
| 111103                                      | Credingel                      | Brilho em pó, para pintar e decorar. Diluição a quente com água. Termorreversível (pode ser reaquecido).               | Saco: 10 Kg          |
| 111140                                      | Credi Gel Fruit Laranja        | Gel cremoso pronto a usar, com Laranja, na cobertura, decoração e recheios de bolos e semi-frios.                      | Balde: 3 Kg          |
| 111141                                      | Credi Gel Fruit Maracujá       | Gel cremoso pronto a usar, com polpa e sementes de maracujá, na cobertura, decoração e recheios de bolos e semi-frios. | Balde: 3 Kg          |
| 111142                                      | Credi Gel Fruit Morango        | Gel cremoso pronto a usar, com sumo e sementes de morango, na cobertura, decoração e recheios de bolos e semi-frios.   | Balde: 3 Kg          |

| Código  | Produto                     | Características  | Embalagem            |
|---|-----------------------------|--|----------------------|
| <b>Coberturas (prontas a usar)</b>                        |                             |  |                      |
| 111182  | Credi Cobertura Caramelo    | Gel cremoso com excelente aderência pronto a usar na Cobertura, Decoração e Recheio de bolos e semi-frios.                     | Balde: 6 Kg          |
| 111172  | Credi Decor Morango         | Gel ceroso com excelente aderência pronto a usar para decoração e recheio, sabor Morango. Estável à congelação e refrigeração. | Balde: 6 Kg          |
| <b>Natas: estabilizadores e cremes substitutos</b>        |                             |  |                      |
| 111190  | Credi Base Chantilly        | Produto concentrado em pó para o fabrico de creme tipo Chantilly.  | Saco: 5 Kg           |
| 011119  | Creline                     | Natas vegetais para Pastelaria (UHT), pronto a bater.  | Caixo: 12 x 1 Lt     |
| 031911  | Pannasú ´80                 | Produto em pó para estabilizador para natas.   | Saco: 1,5 Kg         |
| <b>Doces de Fruta (recheio e cobertura de pastelaria)</b> |                             |  |                      |
| 0111264   | Credifruit Maçã             | Recheio de fruta com 85% de pedaços de maçã.   | Lata: 3 Kg           |
| 0111285   | Credifruit Mirtilo          | Recheio de fruta com 45% de mirtilo e 19,5% de sumo de mirtilo.  | Balde: 5 Kg          |
| 0111305   | Credifruit Morango          | Recheio de fruta com 40% morango e 20% sumo de morango.  | Balde: 5 Kg          |
| 0111325   | Credifruit Frutos Vermelhos | Recheio de fruta com 60% de mistura de framboesa, morango, groselha e ginja.   | Balde: 5 Kg          |
| <b>Cremes tipo Manteiga (recheio e decoração)</b>         |                             |  |                      |
| 111123  | Crema Branca                | Creme tipo manteiga. Sabor Neutro.   | Balde: 10 Kg         |
| 111124  | Crema Chocolate             | Creme tipo manteiga com Cacau.   | Balde: 10 Kg         |
| 111126  | Crema Café Moka             | Creme tipo manteiga com Café Moka.   | Balde: 10 Kg         |
| <b>Outros Cremes e Recheios</b>                           |                             |  |                      |
| 111104  | Credi Natas                 | Creme para recheio de Pastéis de Nata (1 Credi Natas + 2 Leite).   | Saco: 10 Kg          |
| 011120  | Credi Doce de Ovos          | Doce de ovos pronto a usar. Boa aplicação sem arrastar a miga.   | Balde: 7 Kg          |
| 011121  | Massa d´Ovo Dura            | Massa de ovo pronta a usar para especialidades de ovo.   | Balde: 7 Kg          |
| 111155<br>111152  | Credi Creme de Ovo          | Creme com ovo pronto a usar, para recheio, cobertura e decoração de pastelaria. Boa aplicação sem arrastar a miga.             | Balde: 6 Kg<br>12 Kg |



Credicrem Limão



Credifil Caramelo Salgado



Credi Gel Fruit Morango

| Código                          | Produto                           | Características  | Embalagem       |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------|
| <b>Diversos para Pastelaria</b> |                                   |  |                 |
| 111900                          | Credi Choux                       | Produto semi completo para fabrico de Choux e Sonhos.  | Saco: 10 Kg     |
| 111925                          | Credi Sonhos                      | Produto semi completo para fabrico de Sonhos e massas fritas. Permite adição de puré de abóbora e cenoura. | Saco: 10 Kg     |
| 011908                          | Credi Petit Four Amêndoa          | Pasta de amêndoa para Petit Four de Amêndoa.   | Balde: 6 Kg     |
| 111921                          | Credi Petit Four Côco             | Produto completo para Petit Four de Côco e Pão de Deus. Contém 45% côco.                                   | Saco: 15 Kg     |
| 111902                          | Credimug                          | Conservante para pastelaria. Sorbato de potássio.  | Saco: 5 Kg      |
| 011918                          | Leite em Pó Magro                 | Leite em pó magro.   | Saco: 25 Kg     |
| 111421                          | Amido de Milho                    | Amido de milho.  | Saco: 10 Kg     |
| 011921                          | Amido de Milho - Vitena A         | Amido de milho.  | Saco: 25 Kg     |
| <b>Semi-Frios e Mousses</b>     |                                   |  |                 |
| 1111361                         | Credi Base Neutra                 | Preparado em pó, sabor neutro, para semi-frios e bavaoises.  | Saco: 5 Kg      |
| 0319101                         | Pregel - Cheesecake Mascarpone 30 | Preparado em pó para semi-frios de queijo.   | Saco: 2 Kg      |
| 0315112                         | Pregel - Pasta de Café            | Pasta concentrada com sabor a Café: natas, cremes, semifrios, bavaoises.                                   | Frasco: 1,1 Kg  |
| 0315312                         | Pregel - Cobertura de Morango     | Geleia concentrada de Morango, para sobremesas e semifrios.  | Frasco: 1,1 Kg  |
| <b>Fast Food</b>                |                                   |  |                 |
| 116001                          | Credi Fast Pizza Mix              | Produto completo para massa de pizza.  | Saco: 10 Kg     |
| 0160021                         | Credi Fast Molho de Pizza Plus    | Molho de tomate para pizza, pronto a usar e já condimentado.   | Saco: 3 Kg      |
| <b>Fermentos e Levedura</b>     |                                   |  |                 |
| 111901                          | Orkide                            | Fermento em pó para pastelaria.  | Saco: 10 Kg     |
| 1119011                         | Orkide Slow                       | Fermento em pó de ação lenta para pastelaria.  | Saco: 5 Kg      |
| 0119032                         | Levedura Credi Pastelaria         | Levedura seca instantânea para massas lêvedas doces.   | Caixa: 20x500 g |
| 0159042                         | Levedura Credi Padaria            | Levedura seca instantânea para panificação e massas lêvedas pouco doces.                                   | Caixa: 20x500 g |



Credi Choux



Credi Petit Four Côco



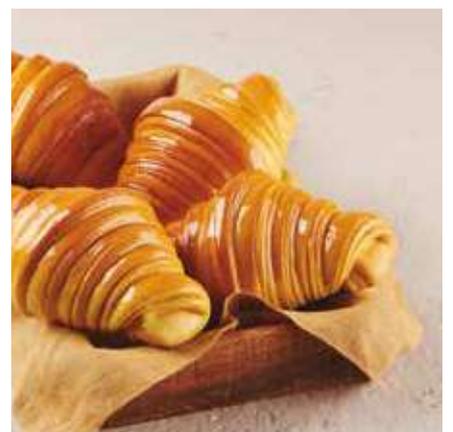
Credi Base Neutra



Credi Fast Pizza Mix



Credi Sonhos



Levedura Credi Pastelaria

# DECORAÇÕES

| Código  | Produto                         | Características  | Embalagem                    |
|---|---------------------------------|--|------------------------------|
| <b>Pastas de Decoração de Açúcar/Massapan</b> |                                 |  |                              |
| 0111401                                       | Chocopan Branco                 | Pasta doce branca para moldar e decoração de pastelaria.<br>Apta para misturar com corantes.                                   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111411                                       | Credi Paste Branco              | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111925                                       | Credi Paste Preto               | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111945                                       | Credi Paste Azul                | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111955                                       | Credi Paste Verde               | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111965                                       | Credi Paste Vermelho            | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111975                                       | Credi Paste Rosa                | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111995                                       | Credi Paste Amarelo             | Pasta de açúcar para moldar, Cake Design e decoração pastelaria.   | Embalagem: 1 Kg              |
| 0111041                                       | Massapan                        | Pasta de amêndoa para moldagem em pastelaria.<br>Excelente plasticidade para a cobertura de bolos.                             | Caixa: 2 x 2,5 Kg            |
| <b>Outras Decorações</b>                      |                                 |  |                              |
| 011117  | Crustex                         | Preparado completo em pó para o fabrico de Florentinas, Telhas, Triângulos, Nougatines, Picado de Abelha e Cestos de "Nougat". | Caixa: 5 Kg<br>(10 x 0,5 Kg) |
| 011103  | Fondant S20                     | Fondant pronto para cobertura e decoração. Pode receber corantes.  | Balde: 10 Kg                 |
| 111125  | Açúcar Neve                     | Pepitas de açúcar resistentes ao forno para decoração de bolo rei e pastelaria variada.  | Saco: 5 Kg                   |
| 1111253                                       | Açúcar em Pó                    | Açúcar em pó fino.   | Saco: 10 Kg                  |
| 0111001                                       | Snow Sugar-Açúcar Anti-Humidade | Açúcar em pó fino resistente à humidade para decoração de pastelaria refrigerada e embalada.                                   | Saco: 5 Kg                   |
| 1111253                                       | Açúcar Perolado com Canela      | Açúcar em pó fino.   | Saco: 10 Kg                  |



Credi Paste



Crustex



Túlipas

# CONSUMÍVEIS

| Código                          | Produto                   | Características e Embalagem   |
|---------------------------------|---------------------------|---|
| <b>Embalagens e Consumíveis</b> |                           |   |
| 0019001                         | Tulipas Vermelhas         | Caixa com 1000 Tulipas Vermelhas ( 50 x 74mm).                            |
| 0019011                         | Tulipas Bege              | Caixa com 1000 Tulipas Bege ( 50 x 74mm).                                 |
| 0019021                         | Tulipas Verde             | Caixa com 1000 Tulipas Verdes ( 50 x 74mm).                               |
| 001930<br>001931                | Formas para Muffins       | Caixa com 600 formas (25 x 24mm).<br>Caixa com 3.000 formas (125 x 24mm). |
| 001932                          | Formas para Bolo de Arroz | Caixa com 300 unidades.   |
| 095900                          | Sacos p/ Pão de Forma     | Saco com 45 unidades - Saco PP 210mm x 530mm + 45mm fole fundo.           |
| 091970                          | Cintas para Bolo de Arroz | Caixa com 300 unidades.   |

# MARGARINAS E GORDURAS

| Código                     | Produto                             | Características   | Embalagem         |
|----------------------------|-------------------------------------|---|-------------------|
| <b>Margarinas CREDIN</b>   |                                     |   |                   |
| 9991010                    | Credi Massas                        | Margarina em blocos, para massas lêvedas, bolos batidos com gordura, sortidu húngaro e cremes.  | Cx: 10 Kg (4x2,5) |
| 9991020                    | Credi Bolo-Rei                      | Margarina em blocos, para massas lêvedas, bolos batidos com gordura e cremes. Cor mais amarela. | Cx: 10 Kg (4x2,5) |
| 9991030                    | Credi Meio Folhados                 | Margarina em placas, para massas laminadas folhadas e meio-folhadas.                            | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| 9991036                    | Credi Croissant-Pastel de Nata      | Margarina em placas, para massas laminadas para fabrico Croissant e Pastel de Nata.             | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| 9991037                    | Credi Croissant-Pastel de Nata Soft | Margarina em placas, para massas lamin.Crois, Pastel-Nata. Fábricas com ambiente refrigerado.   | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| 9991040                    | Credi Folhados                      | Margarina em placas, para massas laminadas folhadas. Consistência mais firme.                   | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| 9891046                    | Credi Margarina com Manteiga        | Margarina em placas, com 10% de manteiga para massas laminadas.                                 | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| 9991050                    | Credi Cremes                        | Margarina em blocos e de côr Branca para Cremes e Recheios.                                     | Cx: 10 Kg (4x2,5) |
| <b>Margarinas CERTA</b>    |                                     |   |                   |
| 999201                     | Certa Bolo-Rei                      | Margarina em blocos para Massas e Bolo Rei. Cor mais amarela.                                   | Cx: 20 Kg (8x2,5) |
| 9992031                    | Certa Folhados                      | Margarina em placas, para massas laminadas folhadas.  | Cx: 20 Kg (10x2)  |
| <b>Margarinas CLASSIC</b>  |                                     |   |                   |
| 999303                     | Classic Croissant                   | Margarina em placas para croissant e pastel de nata.  | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| 999304                     | Classic Folhados                    | Margarina em placas para folhado.   | Cx: 10 Kg (5x2)   |
| <b>Shortenings e Banha</b> |                                     |   |                   |
| 9991300                    | Fritos                              | Gordura 100% vegetal, em blocos, para frituras.   | Cx: 10 Kg (4x2,5) |
| 999131                     | Banha de Porco                      | Banha de porco (100% gordura).  | Cx: 12,5 Kg       |

# DESMOLDANTES

| Código              | Produto       | Características   | Embalagem        |
|---------------------|---------------|---|------------------|
| <b>Desmoldantes</b> |               |   |                  |
| 019904              | E60           | Desmoldante 100% vegetal para panificação e pastelaria.   | Bilha: 10 L      |
| 019906              | Goldwax 400   | Desmoldante para produtos de panificação e pastelaria rica em açúcar e gorduras. Indicado para produtos de difícil desmoldagem. | Bilha: 10 L      |
| 019912              | Goldwax Spray | Desmoldante para produtos de panificação e pastelaria rica em açúcar e gorduras.  | Caixa: 12x600 ml |
| 019909              | Crefino       | Desmoldante em spray universal: Panificação, Pastelaria, Hotelaria, Restauração, etc.   | Caixa: 12x500 ml |
| 019910              | Division 20   | Óleo de grau alimentar para máquinas divisoras, pesadoras, cortadoras, doseadoras,etc.  | Bilha: 10 L      |



Margarina Massas



Margarina Bolo-Rei



Margarina Meio Folhados



Margarina Croissant Pastel de Nata



Margarina Folhados



Margarina c/ Manteiga



Goldwax Spray



Crefino



Fritos

# CHOCOLATES E SUCEDÂNEOS

| Código                                       | Produto                         | Características  | Embalagem   |            |
|--|---------------------------------|--|---|------------|
| <b>Linha CREDICAU</b>                        |                                 |  |   |            |
| 111909                                       | Credicau Pó                     | Cacau alcalinizado em pó ou Cacau Holandês. Castanho avermelhado escuro. Menor acidez e sabor aveludado. | Saco: 5 Kg  |            |
| 111926                                       | Cacau natural em Pó             | Cacau Natural em pó. Castanho natural, sabor ligeiramente mais ácido.                                    | Saco: 5 Kg  |            |
| 011110                                       | Credicau Cobertura-Barra        | Sucedâneo de chocolate em barra - 16% Cacau. Ideal para raspar.  | Barra: 5 Kg                                       |            |
| 011116                                       | Credicau Liscrem                | Creme ganache de cacau e avelã para cobertura e decoração - Cor Chocolate.                               | Balde: 5 Kg                                       |            |
| 011160                                       | Credicau Liscrem Branco         | Creme ganache para cobertura e decoração - Cor Branco.   | Balde: 5 Kg                                       |            |
| <b>Linha LEMAN/SMET/NOVACREM (Decoração)</b> |                                 |  |   |            |
| 051104                                       | Lápis Van Gogh                  | Adereços de Chocolate para Decoração de Pastelaria.  | Caixa: 8 Kg                                       |            |
| 051105                                       | Lápis Picasso                   |  | Saco: 5 Kg  |            |
| 051106                                       | Lápis Ruby                      |  | Saco: 5 Kg  |            |
| 051103                                       | Losangos Matiz                  |  | Barra: 5 Kg                                       |            |
| 051102                                       | Discos Chocolate Branco Sortido |  | Balde: 5 Kg                                       |            |
| 0511011                                      | Quadrados Riscados Sortidos     |  | Balde: 5 Kg                                       |            |
| 051108                                       | Quadrados Corações              |  | Caixa: 8 Kg                                       |            |
| 051107                                       | Flores Brancas                  |  | Saco: 5 Kg  |            |
| 0511001                                      | Sortido Chocolux                |  | Saco: 5 Kg  |            |
| 0111731                                      | Rolinhos Chocolate              |  | Barra: 5 Kg                                       |            |
| 011168                                       | Rolinhos Chocolate Branco       |  | Balde: 5 Kg                                       |            |
| 0111721                                      | Rolinhos Caramelo               |  | Balde: 5 Kg                                       |            |
| 051402                                       | Virutas Chocolate               |  | Viruta de verdadeiro chocolate (não é sucedâneo). | Saco: 5 Kg |
| 051110                                       | Vermicelli Colorido             |  | Vermicelli de várias cores, formato alongado.     | Saco: 5 Kg |
| 021121                                       | Novacrem Vermicelli Sucedâneo   | Sucedâneo de chocolate em granulado para decoração (brigadeiros, etc.).                                  | Barra: 5 Kg                                       |            |
| 051111                                       | Sprinkles Happy                 | Sprinkles coloridos de vários formatos: alongado, estrela, bola...                                       | Balde: 5 Kg                                       |            |
| 051113                                       | Placas Chocolate Parabéns       | Placas de chocolate negro com a palavra Parabéns.  | Balde: 5 Kg                                       |            |



Credicau Liscrem Branco



Sprinkles Happy



Credicau Pó



ROLINHOS CHOCOLATE BRANCO

2 Kg

9 mm



ROLINHOS CHOCOLATE

4 Kg

9 mm



ROLINHOS CHOCOLATE CARAMELO

2,5 Kg

9 mm



QUADRADOS CORAÇÕES

± 220 Pçs

3 cm



LÁPIS PICASSO

900 Gr (+/- 120 pçs)

20 cm



LÁPIS VAN GOGH

900 Gr (+/- 120 pçs)

20 cm



LÁPIS RUBY

900 Gr (+/- 120 pçs)

20 cm

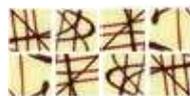


Chocolate Negro

PLACA PARABÉNS

± 192 Pçs

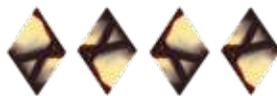
48x29 mm



QUADRADOS RISCADOS SORTIDO

571 Gr (+/- 264 pçs)

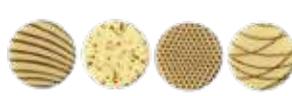
30x30 mm



LOSANGOS MATIZ

770 Gr (+/- 300 pçs)

40x60 mm



DISCOS CHOCO BRANCO SORTIDO

315 Gr (+/- 175 pçs)

ø 30 mm



QUADRADOS METALIZADOS

490 Pçs



SORTIDO CHOCOLUX

650 Gr (+/- 600 pçs)

55 mm



VIRUTAS CHOCOLATE

2 Kg



Açúcar

FLORES BRANCAS

± 258 Pçs

ø 1, 2 e 2,5 cm



AÇÚCAR PEROLADO C/ CANELA

10 Kg



Sucedâneo

NOVACREM VERMICELLI

1 Kg



VERMICELLI COLORIDO

750 Gr



SPRINKLES HAPPY

500 Gr



*Somos o Futuro!*

Fundada em Portugal no ano de 1973, fazemos parte da Orkla Food Ingredients (OFI), com mais de 90 anos de experiência internacional.

Produzimos e comercializamos produtos fabricados de acordo com as normas de segurança alimentar reconhecidas internacionalmente, apresentando uma oferta global e segura de produtos para pastelaria e panificação com os mais altos padrões, desde mix, cremes em pó, recheios, coberturas, margarinas, entre outros.

Esta oferta é suportada e complementada por equipas multidisciplinares: Investigação e Desenvolvimento, Logística, Marketing, Vendas, Controlo de Qualidade e Assistência Técnica.

## **Criamos soluções rentáveis para o seu negócio**

*Selecionamos os melhores ingredientes*  
de forma segura, sustentável e de qualidade!





SIGA-NOS NAS NOSSAS

## *Redes Sociais*

*Facebook*



*Instagram*



*LinkedIn*



*Youtube*



