

WE
CREATE
SOLUTIONS



CATÁLOGO DE PRODUTOS

PANIFICAÇÃO E PASTELARIA

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

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 (Decorações)	16 - 17

PANIFICAÇÃO

Código	Produto	Características	Embalagem
Melhorantes			
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: 5 Kg
115114 1151141	Pan Up Frio	Melhorante a 1% para fermentação retard. de massa parcialmente/ lèveadura e fermentação longa até 24h.	Saco: 15 Kg 5 Kg
115108 1151081	Pan Up Super	Melhorante a 1% para panificação em linhas automáticas e fabricos diretos.	Saco: 15 Kg 5 Kg
115101 1151011	Pan Up	Melhorante a 1% para panificação em linhas automáticas ou fabricos com pouco descanso.	Saco: 15 Kg 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 (isco 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 115911	Centex	Melhorante a 4% a 10% para Pão Rústico, Pão Escuro.	Saco: 15 Kg 5 Kg
Mix Panificação - Pães Especiais			
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. Córdea 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
NOVO! 1153012	Credi Centeio Tradição Dark 50	Produto a 50% com centeio escuro, textura firme, miolo húmido e sabor intenso, excelente estabilidade em processos de fermentação controlada/ bloqueada, congelação e pão pré cozido congelado.	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 115915	Credi Milho e Girassol 50	Produto a 50% para fabrico de pão de milho e girassol. Contém milho extrudido, farinha de milho, sementes de girassol e sementes de sésamo tostado. Inclui saco de oferta de Milho Extrudido (1,5kg).	Saco: 15 Kg
115302	Credi Baguette	Produto para Baguette. Aplicação a 50%. Córdea 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 Córdea macia e Forma. Aplicação a 10%.	Balde: 10 Kg

Sementes (decoração)			
115906	Credi Sésamo	Sementes de Sésamo para Decoração de Pão.	Saco: 5 Kg
115901	Credi 4 Sementes	Mistura de sementes: Sésamo, Linhaça, Girassol e Centeio, para decoração.	Saco: 5 Kg
115913	Credi Deco Pão de Girassol	Mistura sementes: Girassol e Linhaça para decoração.	Saco: 5 Kg
Diversos Panificação			
115908	Gormax	Gordura vegetal para panificação.	Balde: 10 Kg



Pan Up Super



Credi Centeio Tradição Dark 50



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
Batidos Sem Gordura			
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
Batidos Com Gordura - Queques, Muffins e Outros...			
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: 5 Kg
Batidos Com Gordura - Softcakes			
Clássicos			
111220 1112202	Credi Softcake Neutro	Produto completo para pastelaria variada com sabor neutro.	Saco: 15 Kg 5 Kg
111224 1112241	Credi Softcake Noz	Produto completo para pastelaria variada com pedaços de noz.	Saco: 15 Kg 5 Kg
111230 1112301	Yogucake	Produto completo para pastelaria variada com iogurte desidratado.	Saco: 15 Kg 5 Kg
1112232	Credi Softcake Mel e Canela	Produto completo para pastelaria variada com sabor a mel e canela.	Saco: 5 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
Frutas			
111222 1112221	Credi Softcake Cenoura	Produto completo para pastelaria variada com pedaços de cenoura.	Saco: 15 Kg 5 Kg
111231 1112311	Credi Softcake Ananás	Produto completo para pastelaria variada com pedaços de Ananás.	Saco: 15 Kg 5 Kg
111227 1112271	Credi Softcake Laranja	Produto completo para pastelaria variada com pedaços de Laranja.	Saco: 15 Kg 5 Kg
111228 1112281	Credi Softcake Maçã	Produto completo para pastelaria variada com pedaços de Maçã.	Saco: 15 Kg 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: 5 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
1112551	Credi Softcake Côco	Produto completo para pastelaria variada com sabor a Côco.	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 111211	Credi Softcake Chocolate	Produto completo para pastelaria variada de Chocolate.	Saco: 15 Kg 5 Kg
111232 111231	Credi Softcake Choco Dark	Produto completo para pastelaria variada de Chocolate negro acentuado. Batido espesso com boa absorção de calda.	Saco: 15 Kg 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: 5 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
DIATIVA (sem açúcares adicionados)			
1613002	Diaviva Neutro	Produto completo em pó para pastelaria variada. 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: 5 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
Cremes de Pasteleiro (em pó)			
111101	Credi Custard Bage Cremin	Produto semi completo para creme de pasteleiro. (1 Bage + 1 Açúcar + 3 Água)	Saco: 15 Kg
111102	Credi Custard Apolo	Produto semi completo para creme de pasteleiro. (1 Apolo + 1 Açúcar + 3 Água)	Saco: 15 Kg
111110	Credi Custard Extra Cremin	Produto semi completo para creme de pasteleiro. Cor mais amarela. (1 Extra Cremin + 1 Açúcar + 3 Água)	Saco: 15 Kg
111114	Credi Custard Cremin Super	Produto completo para creme de pasteleiro. Resistente ao forno. (1 Cremin super + 2,5 Água)	Saco: 10 Kg
111113	Credi Custard Art	Produto completo para creme de pasteleiro. Cor e sabor suave. (1 Crediart + 2,5 Água)	Saco: 10 Kg
NOVO!	111116	Credi Custard Art BKS	Produto completo para creme de pasteleiro. Mais resistente ao forno. Saco: 15 Kg
Cremes para Recheiar (prontos a usar)			
111121	Credi Cream	Creme de recheio com sabor abaunilhado.	Balde: 12 Kg
111150	Credi Cream Chocolate	Creme de recheio de Chocolate.	Balde: 6 Kg
111115	Credi Cream Toffee	Creme de recheio de Caramelo Toffee.	Balde: 6 Kg
111126 111124	Credi Cream S	Creme de recheio, ideal para barrar. Sabor abaunilhado.	Balde: 12 Kg 3 Kg
1111251	Credi Cream Vani Cream	Creme de recheio com Cor "artesanal". Sabor a baunilha.	Balde: 12 Kg
111129	Credi Cream Limão	Creme de recheio de sabor a Limão.	Balde: 3 Kg
NOVO!	071101	Credi Cream Samba	Creme de recheio com sabor a doce de leite, para recheios do "típico brigadeiro". Balde: 7,5 Kg
111191	Credi Filling Chocolate	Creme mais rico com sabor a chocolate para recheiar e decorar.	Balde: 3 Kg
111194	Credi Filling Caramelo Salgado	Creme mais rico com sabor a caramelo salgado para recheiar e decorar.	Balde: 3 Kg
111194	Credi Filling 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
031531	Recheio Biscoff Spread®	Recheio feito a partir dos biscoitos Lotus Biscoff, apto para recheiar, cobrir e decorar as suas criações. Elevada estabilidade à refrigeração e congelamento. Não contém corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. 100% vegan.	Balde: 3 Kg
Cremes Crocantes			
NOVO!	071103	Credi Crunchy Filling Avelã	Creme de avelã e cacau com crocante de bolacha. Balde: 6,5 Kg
NOVO!	071102	Credi Crunchy Filling Côco	Creme de chocolate branco e avelã com crocante de arroz. Balde: 3,5 Kg
Brilhos e Geleias			
111130	Credi Gel Brilho	Brilho concentrada em pasta para pintar e decorar. Diluição a quente com água. Termorreversível (pode ser reaquecido).	Balde: 13 Kg
111157	Credi Gel Spray	Brilho pronto para uso industrial na decoração de pasteleria. Aplicação a quente com máquinas de pulverização/ spray.	BIB: 12 Kg
111131	Credi Gel Pronto	Brilho pronto para pintar e decorar a frio.	Balde: 6 Kg
111132	Credi Gel Chocolate	Brilho pronto com cacau para pintar e decorar.	Balde: 6 Kg
111133	Credi Gel Caramelo	Brilho pronto de caramelo, para pintar e decorar.	Balde: 6 Kg
111134	Credi Gel Morango	Brilho pronto, sabor a morango, para pintar e decorar.	Balde: 6 Kg
11371	Credi Gel Bianco	Geleia branca pronta a usar, estável à congelamento/refrigeração.	Balde: 3 Kg
111103	Credingel	Brilho em pó, para pintar e decorar. Diluição a quente com água. Termorreversível (pode ser reaquecido).	Saco: 10 Kg

Código	Produto	Características	Embalagem
Geleias (Fruta)			
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
Coberturas (prontas a usar)			
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 cremoso com excelente aderência pronto a usar para decoração e recheio, sabor Morango. Estável à congelação e refrigeração.	Balde: 6 Kg
Natas: estabilizadores e cremes substitutos			
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
NOVO! 011118	Credi Whipping Top	Nata vegetal de alta performance, com textura aveludada.	Caixa: 12 x 1 Lt
Doces de Fruta (recheio e cobertura de pastelaria)			
0111264	Credi Fruit Maçã	Recheio de fruta com 85% de pedaços de maçã.	Lata: 3 Kg
0111285	Credi Fruit Mirtilo	Recheio de fruta com 45% de mirtilo e 19,5% de sumo de mirtilo.	Balde: 5 Kg
0111305	Credi Fruit Morango	Recheio de fruta com 40% morango e 20% sumo de morango.	Balde: 3 Kg
0111325	Credi Fruit Frutos Vermelhos	Recheio de fruta com 60% de mistura de framboesa, morango, groselha e ginja.	Balde: 3 Kg
Cremes tipo Manteiga (recheio e decoração)			
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
Outros Cremes e Recheios			
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 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 12 Kg



Credicrem Limão



Credifil Caramelo Salgado



Credi Gel Fruit Morango

Código	Produto	Características	Embalagem
Diversos para Pastelaria			
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
Semi-Frios e Mousses			
1111361	Credi Base Neutra	Preparado em pó, sabor neutro, para semi-frios e bavaoises.	Saco: 5 Kg
NOVO! 111135	Credi Stabilizer Super	Estabilizador para natas que permite criar uma vasta gama de mousses/chantillys para a conceção de tartes, sobremesas e diversas especialidades.	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
Fast Food			
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
Fermentos e Levedura			
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
Pastas de Decoração de Açúcar/Massapan			
0111401	Chocopan Branco	Pasta doce branca para moldar e decoração de pastelaria. 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. Excelente plasticidade para a cobertura de bolos.	Caixa: 2 x 2,5 Kg
Outras Decorações			
011117	Crustex	Preparado completo em pó para o fabrico de Florentinas, Telhas, Triângulos, Nougatines, Picado de Abelha e Cestos de "Nougat".	Caixa: 5 Kg (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



Credi Paste



Crustex



Túlipas

CONSUMÍVEIS

Código	Produto	Características e Embalagem
Embalagens e Consumíveis		
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 001931	Formas para Muffins	Caixa com 600 formas (25 x 24mm). 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
Margarinas CREDIN			
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 laminadas. 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 cor Branca para Cremes e Recheios.	Cx: 10 Kg (4x2,5)
Margarinas CERTA			
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)
Margarinas CLASSIC			
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)
Shortenings e Banha			
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
Desmoldantes			
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
Linha CREDICAU			
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
Linha LEMAN/SMET/NOVACREM (Decoração)			
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 Pcs
 3 cm



LÁPIS PICASSO

900 Gr (+/- 120 pcs)
 20 cm



LÁPIS VAN GOGH

900 Gr (+/- 120 pcs)
 20 cm



LÁPIS RUBY

900 Gr (+/- 120 pcs)
 20 cm



Chocolate Negro

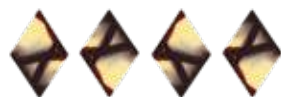
PLACA PARABÉNS

± 192 Pcs
 48x29 mm



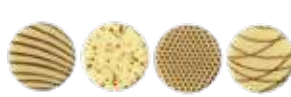
QUADRADOS RISCADOS SORTIDO

571 Gr (+/- 264 pcs)
 30x30 mm



LOSANGOS MATIZ

770 Gr (+/- 300 pcs)
 40x60 mm



DISCOS CHOCO BRANCO SORTIDO

315 Gr (+/- 175 pcs)
 ø 30 mm



QUADRADOS METALIZADOS

490 Pcs



SORTIDO CHOCOLUX

650 Gr (+/- 600 pcs)
 55 mm



VIRUTAS CHOCOLATE

2 Kg



Acúcar

FLORES BRANCAS

± 258 Pcs
 ø 1, 2 e 2,5 cm



SPRINKLES HAPPY

500 Gr



Sucedâneo

NOVACREM VERMICELLI

1 Kg



VERMICELLI COLORIDO

750 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



