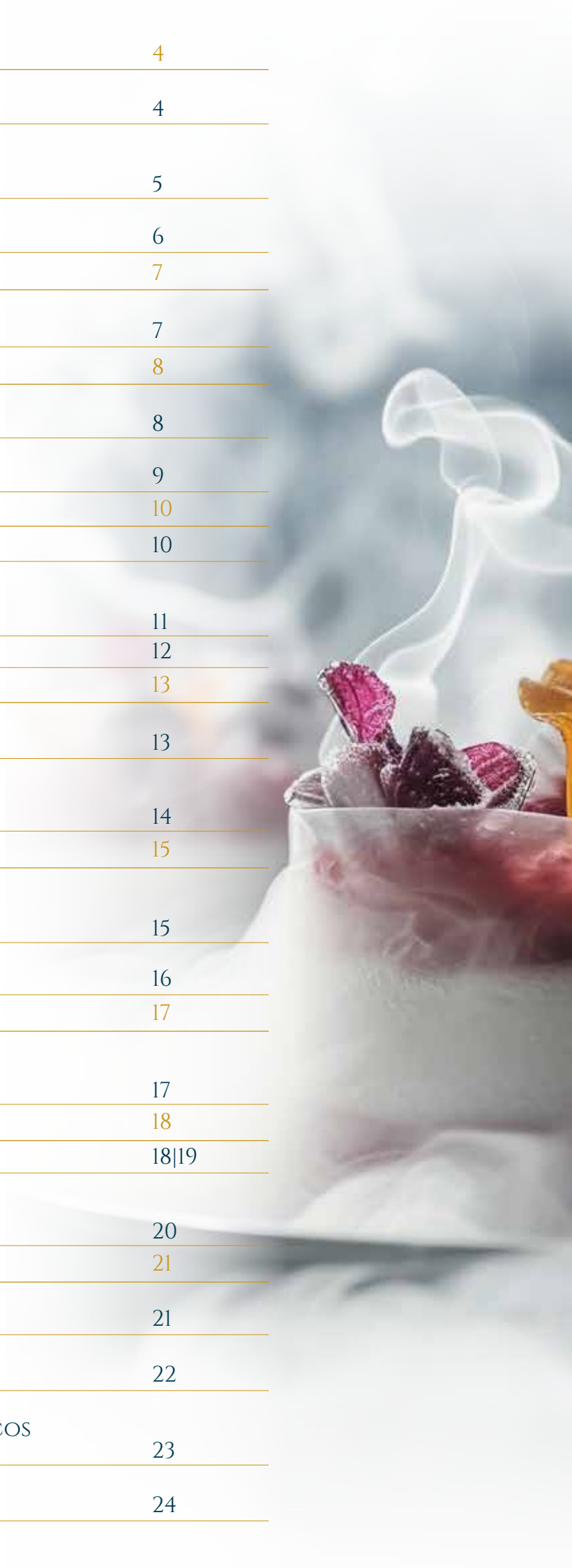

FINECOOK
INGREDIENTS

Catálogo

CARNE	4
MATURADAS	
CABRITO E CORDEIRO DE LEITE	4
CABRITO E CORDEIRO DE LEITE	
BOVINO	
LEITÃO	5
PORCO	
AVES	6
HAMBÚRGUERES CONFITADOS	7
HAMBÚRGUES	
CONFITADOS	7
CHARCUTARIA	8
PRESUNTO	
PERNA PRESUNTO	8
FIAMBRE	
CURADOS E ENCHIDOS	9
MAR	10
MARISCO	10
PEIXE	
CARPACCIO	
FUMADOS	11
BACALHAU	12
MEDITERRÂNEO	13
COGUMELOS	
TRUFAS	13
PASTA	
ARROZ E ENLATADOS	
AZEITONA	14
PRÉ-COZINHADOS	15
LASANHAS	
PANADOS	
SALGADOS	15
SNACK	
PRÉ-FRITOS	16
LATICÍNIOS	17
MANTEIGA	
NATA	
QUEIJO	17
ESPECIARIAS	18
ESPECIARIAS	18 19
SAL	
ALHO	
BAUNILHA	20
MERCEARIA	21
AZEITE	
ÓLEO	21
ÓLEO	
CREME BALSÂMICO	22
VINAGRE	
SEMENTES, FARINHAS E FRUTOS SECOS	
BATATAS	23
PÃO	
ENLATADOS	24





PRODUTOS TÉCNICOS	25
PÉROLAS GASTRONÓMICAS OURO E PRATA GEL FLAMEJANTE	25
EMULSÃO GELIFICAÇÃO CROCANTES CORANTE	26
ESFERIFICAÇÃO ÂCIDEZ CARGA	27
PASTELARIA	28
COULIS PURÉS DE FRUTA	28
PURÉS DE FRUTA CHOCOLATE	29
CREMES E RECHEIOS	30
MIXES PASTELARIA	31
TARTELETES CORANTES	32
AÇUCARES TÉCNICOS PASTA PURA E COMPLEMENTOS LIOFILIZADOS	33
SOBREMESAS	34
GELADOS MOCHIS	34
TOPPINGS E COBERTURAS PREPARADOS	35
NÃO-ALIMENTAR	36
UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	36
ASIÁTICO	37
ALGAS PRÉ-COZINHADOS	37
OVAS DE PEIXE PEIXES	38
GYOZAS PÃO BAO PASTAS E MASSAS	39
PANKO, ARROZ E TEMPURA SOJA, VINAGRES E MIRIN	40
MOLHOS	41
SÉSAMO E ESPECIARIAS CURRY CONDIMENTOS	42
CONDIMENTOS SOBREMESAS	43
SOBREMESAS CERVEJA E SAKÉ NÃO-ALIMENTAR	44
NÃO-ALIMENTAR	45





MATURADAS



 **CARBOF 081**
T-Bone Vaca
Maturada- 1,2KG
Por Encomenda



 **CARBOF 082**
Tomahawk Vaca
Maturada- 1,8/2KG
Por Encomenda



 **CARBOF 085**
Costeletão Vaca
Maturada- 1/1,2KG
Por Encomenda



 **GOUMAT 005**
Centro Vazia
Maturada- +/-3KG
Por Encomenda



 **CARBOF 079**
Entrecote Vaca
Maturada- 5/7KG
Por Encomenda



 **GOUMAT 049**
Entrecote Maturado
(Lombo Alto Cabeceiro)
-3/4KG

BOVINO



 **CARNOF 180**
Ribeye (Taco) Angus
Uruguai- 2/2,5KG



 **CARBOU 027**
Vazia Angus Grain
Fed Uruguai- 3,5/4KG



 **CARBOU 115**
Coração Alcatra Angus
Grass Fed Uruguai-
+/-2KG



 **CARBOU 116**
Picanha Grass Fed
Uruguai- +/-1,6KG



 **CARWAG 005**
Vazia Wagyu Japão A5
-1,7/2KG
Por Encomenda



 **CARBOV 011**
Tiras Costela Vaca
Corte Premium-
+/-800GR



 **CARBOV 016**
Osso c/Tutano-
+/-800GR



 **CARNOU 004**
Osso Buco
Novilho- 2KG



 **CARNOF 156**
Rabo de Boi-
+/-8KG



 **CARBOV 018**
Bochechas Bovino
Angus- +/-20KG

BOVINO



CARNOF 164
Vazia +6 Brasil-
+/-10KG



CARBOU107
Carpaccio Bovino
Extra- CX 20UNI
-70GR



CARNOF 097
Pá Vitelão Vitelco
-CX 20KG



CARBOF 024
Coração Alcatra
Vitelco- CX 20KG



CARBOU 103
Lombo 3/4 Brasil
s/Cordão- CX 13KG



CARNOF 103
Pá Vitela Vitelco
-CX 20KG
Por Encomenda



CARNOF 134
Coração Alcatra Vitela
Vitelco- CX 20KG
Por Encomenda



GOUCUR 002
Pastrami Vitela
-1,3/2KG
Por Encomenda



PREDIV 004
Almôndegas Davigel
-CX 5KG 165UNI

CARBOU 104
Lombo 4/5 Brasil
s/Cordão- CX 14KG

CABRITO E CORDEIRO DE LEITE



CARBOR 008
Cabrito Zamora
Metades- 1,8/2,5KG



CARBOR 013
Cabrito Vitelco
s/ Cabeça- 4/7KG



CARCOR 009
Perna Cordeiro
Leite- 750/850GR



CARCOR 010
Pá Cordeiro Leite
Paletilla- 650/750GR



CARCOR 011
Costela Cordeiro
Leite- 1,1KG



CARCOR 020
Jarret Traseiro Cordeiro
Leite- 300/400GR
CX 5KG



CARCOR 021
Carret French Rack
- 350/500GR



CARCOR 019
Costeleta Cordeiro
Leite- +/-60GR
CX 3KG



CARCAC 010
Lombo Javali- 500/
600GR



CARCAC 040
Perna Javali
s/ Osso- +/-4KG



CARBOR 015
Lombo Borrego



CARCAC 011
Lombo Veado-
1KG

LEITÃO



CARPOU 046
Barriga Leitão
Beck- 1/2KG



CARPOU 064
Leitão Pré-Assado
Segovia- 3/4KG

PORCO



CARPOR 015
Cachaço Porco
Bolota- +/-11KG



CARPOR 002
Preso Porco Ibérico
Bolota- +/-9KG



CARPOR 018
Secreto Porco Preto
Bolota- +/-9KG



CARPOR 004
Plumas Porco Ibérico
Bolota- 10KG



CARPOU 020
Solomilho Ibérico
-CX +/-10KG



CARPOU 021
Secreto Ibérico
Nobre- CX +/-10KG



CARPOU 056
Tira Costela Porco
Preto Bolota- CX
+/-10KG



CARPOU 055
Bochechas Porco Preto
Bolota- CX +/-10KG



CARPOR 016
Lagarto Porco Preto
Bolota- +/-11KG



CARPOR 019
Crepineta Porco- 5KG



CARPOR 008
Papada Porco
Ibérico- +/-1,3KG



CARPOU 003
Bochechas Porco
-CX 10KG

AVES



GOUMED 049
Mi-Cuit Foie Gras
Barra- +/-500GR



GOUPAT 024
Gordura Pato Fina
-900GR



GOUPAT 028
Foie Gras Restauração-
+/-800GR



GOUPAT 030
Magret Pato
Standard- +/-400GR



GOUPAT 032
Escalopes Foie
Gras- 1KG



CARCAC 065
Perdiz Granja c/
Cabeça- CX 6UNI
340/380GR



CARCAC 066
Bolitas de Codorniz
(Perna Inteira)- 20UNI



CARCAC 067
Perna Inteira
Codorniz(Coxa)-
20UNI



CARCAC 019
Pombo Torcaz
Pelado- 4UNI



CARCAC 072
Pintada Inteira Pelada-
+/-1,9KG UNI



CARCAC 083
Supremo Pintada
s/ Osso- CX 5KG



CARCAC 070
Picanton Rústico
-300/400GR



CARCAC 049
Faisão Fêmea
Pelado- 640/700GR



CARCAC 081
Ovo Codorniz
Cozido- 48UNI



CARAVE 114
Peito Frango
Seara- CX 12KG



CARAVE 109
Moelas Seara
-1X16KG



CARAVE 030
Quartos Traseiros
Frango- CX 10KG



HAMBÚRGUER

CONFITADOS

HAMBÚRGUER



 **PREDIV 032**
Hamburguer Quinoa
Bulgur- +/-36UNI
5,04KG



 **GOUMAT 027**
Hamburguer Wagyu-
4X150GR



 **CARBOU 110**
Hamburguer Black
Angus- 4X150GR



 **GOUMAT 025**
Hamburguer Maturado
Tardicional Artesanal-
4X200GR



 **CARBOU 002**
Hamburguer Bovino-
60X100GR

CONFITADO



CARAVE 127
Coxa Pato
Confitada- 10UNI



 **CARPOU 054**
Pulled Pork- CX
3X1KG



 **CARCON 001**
Pernil Porco
Confitado- 600GR

PRESUNTO



CHAPRE 036
Presunto Bolota 48Meses
Fatiada Mão- 100GR



CHAPRE 037
Presunto Cebo Ibérico
36Meses Fatiado Mão-
100GR



CHAPRE 042
Presunto Blister 30Meses
Fatiado- 100GR



CHAPRE 048
Presunto Blister 36Meses
Fatiado- 250GR
Por Encomenda



GOUPAT 031
Presunto Pato Fumado
- 100GR
Por Encomenda



CHAPRE 046
Presunto Desossado 50%
Raça Ibérica- 4/5,5KG



GOUPRE 013
Paleta Bolota Ibérica
36Meses- 2,5/3KG



GOUPRE 014
Paleta Bolota Ibérica
24Meses- 2,5/3KG



CHAPRE 001
Centro Presunto
Máximo Rendimento
Tello- +/-4,5KG



CHAPRE 018
Centro Presunto Máximo
Rendimento 1/2Tello-
+/-2KG

PERNA PRESUNTO



GOUPRE 015
Presunto Bolota
100% Ibérico
60Meses- +/-8KG
Por Encomenda



GOUPRE 016
Presunto Bolota
Ibérico 50% 60Meses
Cura- +/-8KG
Por Encomenda



CHAPRE 045
Presunto Ibérico
Bolota 60Meses-
+/-8,25KG
Por Encomenda



CHAPRE 047
Presunto Ibérico
30Meses-
+/-8,25KG
Por Encomenda



CHAPRE 032
Presunto Serrano
Grande Reserva
+18Meses Tello-
+/-7KG



CHAPRE 021
Presunto Reserva
14Meses Tello-
+/-7KG



CHAPRE 033
Presunto Serrano
Reserva Rencal
Rello c/ Caixa-
+/-6,5KG

FIAMBRE



CHAFIA 012
Fiambre Sandwich-
+/-3,5KG



CHAFIA 014
Fiambre Pá Barra
Aldoro- +/-3KG



CHAFIA 029
Fiambre Peito Peru
Barra Aldoro- +/-3,5KG



CHAFIA 049
Fiambre Perna Barra
Aldoro- +/-3,5KG



CHAFIA 026
Fiambre Peito Peru
Tello- +/-4KG



CHAFIA 051
Pepperoni Tello-
1KG



CHAFIA 001
Fiambre Perna Extra
s/ Courato Aldoro-
+/-5,8KG



CHAFIA 007
Fiambre Perna Extra
IZI- +/-5KG

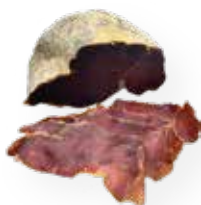


CHAFIA 032
Fiambre Perna Pequeno
s/ Courato Aldoro-
+/-3,5KG



CHAFIA 033
Fiambre Perna Extra
Pequenos/ Courato
Aldoro- +/-3,8KG

CURADOS E ENCHIDOS



GOUCUR 011
Cecina Vaca
- +/-3,5KG
Por Encomenda



GOUCUR 008
Guanciale Vácuo
- +/-3KG
Por Encomenda



GOUCUR 012
Panceta Porco Preto
s/ Osso- +/-2,5KG



GOUCUR 006
Chouriço Ibérico Bolota-
+/-1KG



CHAENC 052
Lombo Serrano Tello-
+/- 1,8KG



CHABAC 006
Bacon Extra 1/2
Aldoro- 1X8



CHABAC 011
Bacon Moldado 1/2
Aldoro- 1X5



CHAENC 003
Chouriço Aldoro- 1,5KG
1X6



CHAENC 024
Alheira Especial Vácuo-
1X11



CHAENC 092
Chouriço Vela Extra
Monts- 1,7KG



CHAENC 091
Chouriço Vela Extra
Picante Monts- 1,7KG



CHAENC 044
Paio Lombo 1/2 Aldoro-
1X4 +/-1,5KG



CHAENC 038
Linguiça Aldoro- 30UNI
1X5



CHAENC 011
Chouriço Colorau
Corrente Aldoro- 14UNI

MARISCO



PESMAR 044
Sapateria- 800GR
CX10KG



PESMAR 110
Lagosta Crua
Marrocos- 200/300GR



PESMAR 113
Lavagante Canada-
350-400GR
CX +/-9UNI



PESMAR 132
Rabos Lagosta 14/16-
CX 4,54KG 10UNI



IMPCON 017
Miolo Vieira s/ Coral
10/20 Japão- 20/40UNI
CX 1KG



FREMAR 030
Lagostim Cigala
-4/7UNI CX 1,5KG



FREMAR 027
Carabineiro Marrocos
8/10- CX 1KG



FREMAR 028
Carabineiro Marrocos
18/24- CX 1KG



PESMAR 133
Camarão Tigre
Marrocos 4/6-
CX 2KG



PESMAR 128
Camarão Selvagem U10
(Moçambique Pescanova)
- CX 2KG



PESMAR 126
Camarão Selvagem 20/30
(Moçambique Pescanova)
- CX 2KG



PESMAR 127
Camarão Selvagem 30/40
(Moçambique Pescanova)
- CX 2KG



PESMAR 104
Camarão Vannamei 30/40
Equador A3 s/ Vidragem-
CX 2KG



PESMAR 124
Camarão 20/30 Vannamei
Equador s/ Água-
CX 2KG



PESMAR 125
Camarão 20/30 Vannamei
Equador- CX 2KG



PESMAR 118
Carne Lavagante Azul-
250GR



PESMAR 116
Carne Sapateira Branca
Extra- 500GR



PESMAR 117
Carne Santola-
500GR



FREMAR 022
Zamburinha 20/30
- CX 1KG



PESMAR 073
Mexilhão 1/2 Concha
30/40- CX 12X0,8GR



PESMAR 100
Miolo Camarão 10/30-
650GR

PEIXE

NOVO

**PESPOL 050**

Tentáculo Polvo Cozido-
140/200GR

**PESPOL 049**

Tentáculo Polvo Cozido-
200/300GR

**PESPOL 004**

Polvo Carotel-
2/3KG CX
+/-14KG

**PESPOL 005**

Polvo Carotel- 3-4KG
UNI CX +/-12KG

**PESPOL 021**

Polvo- 4-5,5KG UNI
CX +/-14KG

**PESPOL 045**

Polvo Carotel- 7KG
UNI CX +/-21KG

**GOUMAR 005**

Lombo Atum-
+/-4,5-5KG UNI

**PESPOL 018**

Choco Limpo 8/12-
CX 10KG

**PESPOL 051**

Choco Limpo U/1
Indonésia- CX 5KG

**PESPOL 048**

Lula Limpa Índia-
CX 6KG

**PESPOL 046**

Lula Suja Patagonia-
CX 5KG

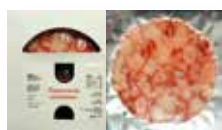
**PESPEI 011**

Porção Peixe Branco
Molho Bordalesa
Davigel- CX 5,12KG
32UNI

**GOUMAR 002**

Tinta Natural Sépia-
500GR

CARPACCIO

**PESMAR 129**

Carpaccio Carabineiro
- 75GR CX 10UNI

**PESMAR 130**

Carpaccio Vieira
- 75GR CX 10UNI

**PESMAR 131**

Carpaccio Cigala
- 75GR CX 10UNI

NOVOS

FUMADOS

**PESPEI 110**

Salmão Fumado
Noruega- 0,8-1,4KG

**PESPEI 175**

Bacalhau Selvagem,
Fumado em Óleo-
500GR

**PESPEI 176**

Lombo Sardinha
Selvagem Fumada-
500GR

**EMBORI 073**

Unagi Assada-
9OZ 1X5

BACALHAU



PESBAC 018
3046 Bacalhau Lombos
-250GR UNI
CX 10KG



PESBAC 033
3095 Bacalhau Lombos
-200GR UNI CX 5KG



PESBAC 051
3089E Bacalhau Riberalves
Lombos- 400GR CX 5KG



PESBAC 029
3089 Bacalhau Lombos
300/400- CX 5KG



PESBAC 030
308940 Bacalhau
Nordfish Lombos-
300/400GR- CX 6,3KG



PESBAC 019
306440 Bacalhau Nordfish
Lombos- 200/300GR UNI
CX 6,3KG



PESBAC 058
309520030 Bacalhau
Lombos Gribal- 180/230GR
CX 5KG



PESBAC 002
30152J Bacalhau Posta
c/Lombo- 600/700GR
CX 10KG



PESBAC 060
304668 Posta Longa Asa
Branca- 600/800GR
CX 10KG



PESBAC 061
3046810 Posta Longa
Asa Longa Branca- 0,8/1KG
CX 10KG



PESBAC 062
3046J1012 Bacalhau Posta
Longa AB Jumbo- 1/1,2KG
CX 10KG



PESBAC 013
3046J Bacalhau Posta
Longa AB Jumbo-
CX 10KG



PESBAC 012
3046 Bacalhau Posta
Longa s/ Rabos-
CX 10KG



PESBAC 081
3010840 Bacalhau Posta
-300/500GR CX 6,3KG



PESBAC 005
3021 Bacalhau Posta
Tradicional- CX 5KG
Por Encomenda



PESBAC 082
3024 Posta Extra
-CX 10KG
Por Encomenda



PESBAC 007
3031 Bacalhau Posta
Longa Asa Preta-
CX 10KG



PESBAC 038
302430 Bacalhau Posta
Extra Gribal- CX 10KG



PESBAC 026
3082 Bacalhau Postas-
SC 1KG CX 8KG



PESBAC 031
3092 Bacalhau Postas
Rabo- SC 1KG-
CX 8KG



PESBAC 053
3016640 Bacalhau Nordfish
- 200/300GR CX 6,3KG



PESBAC 024
3067C Cachços Bacalhau-
CX 5KG



PESBAC 067
3067 Bacalhau Caldeirada-
CX 5KG



PESBAC 032
3094 Bacalhau Pacífico
Desfiado Cubos- CX 5KG



PESBAC 043
30113 Bacalhau Desfiado
- CX 5KG



PESBAC 003
30171 Bacalhau Pacífico
Desfiado- 500GR



PESBAC 036
3051 Paloco Pacífico
Desfiado Cubos- CX 5KG



PESBAC 083
3078 Paloco Desfiado
Avulso-CX 5KG



COGUMELOS



GOUCOG 036
Cantarelos Desidratados-
1KG



GOUCOG 029
Mistura de Cogumelos
Desidratados- 1KG



GOUCOG 034
Cogumelos Shitake-
1KG



GOUCOG 009
Cantarelos C
-SC 1KG



GOUCOG 011
Mistura Cogumelos
Florestais-SC 1KG



GOUCOG 012
Boletos Inteiros
1ª Seleção-SC 1KG



GOUCOG 013
Boletos Troços-
SC 1KG



GOUCOG 014
Cogumelos Morilles-
SC 500GR



GOUCOG 015
Cogumelos Trompeta
Negra- SC 500GR

TRUFAS



GOUCOG 008
Trufa Indicum
-150GR



GOUCOG 016
Trufa Negra Inteira
Melanosporum- SC
250GR



GOUCOG 017
Trufa Inteira Verão-
SC 250GR



GOUCOG 018
Trufa Negra Inteira
Natural-12GR UNI



GOUCOG 026
Crema Trufa Branca
c/ Boletos- 500GR



GOUCOG 027
Crema Trufa Negra-
500GR



GOUCOG 039
Aroma Trufa Pó
-50GR

PASTA



GOUMAS 001
Pasta Brick-170GR
Por Encomenda



GOUMAS 003
Massa Kataifi Kanaki-
450GR



DOCPRO 143
Massa Philo Kanaki-
450GR

ARROZ E ENLATADOS



GOUMED 003
Arroz Superino
Arboreo-1KG



GOUMED 006
Arroz Superino
Carnaroli-1KG



GOUMED 025
Arroz Bomba-5KG
Por Encomenda



IMPORI 048
Arroz Integral
Vermelho-2KG



IMPORI 049
Arroz Integral
Negro-2KG



GOUMED 030
Molho Pesto- 720ML



GOUMED 074
Tomate Semi Seco
Óleo Girassol- 720ML



GOUMED 075
Alcaparras c/ Fruto-
720ML



GOUMED 045
Alcachofras Inteiras
Mazza- 1,65KG

AZEITONA



GOUAZE 005
Azeitona Kalamata Marasca
Iliada Descaroçada- 1,7KG



GOUAZE 004
Azeitona Kalamata Marasca
Dop Iliada- 3,1KG



CONENL 068
Azeitona Preta Laminada
- 3KG-LIQ 1,56KG-ESC

As azeitonas ILIADA são cultivadas tradicionalmente na grécia, na região de Kalamata. Primam pelo aroma suave e amanteigado. Destacando-se pela sua cor púrpura, pela textura densa e carnosa, pelo contraste de sabor entre o doce e o salgado e ainda pela forma delicada de amêndoa.



LASANHAS



PRELAS 003
Lasanha Bolonhesa Eco
Davigel- CX 6KG



PRELAS 004
Lasanha Bolonhesa
Gourmande Davigel-
CX 6KG



PRELAS 006
Lasanha Salmão
Davigel- CX 6KG



PRELAS 007
Lasanha Vegetal
Davigel- CX 6KG

PANADOS



PESPEI 007
Filete Peixe Branco
Panado Davigel-
CX 5,2KG



CARBOU 040
Lombo Recheado a
Chef Clavo- CX 5KG



CARAVE 055
Panado Peito Frango
Davigel-CX 2,5KG
30UNI



CARAVE 071
Bife Peito Frango
Panado Clavo-
CX 4KG

SALGADOS



PRESAL 104
Mix Aperitivos
- CX 75UNI



PRESAL 115
Rissóis Carne Carotel
Médio- CX 120UNI



PRESAL 129
Rissóis Carne Snack
Carotel- CX 100UNI



PRESAL 130
Rissóis Camarão
Snack Carotel-
CX 100UNI



PRESAL 089
Rissol Leitão- CX 50
UNI



PRESAL 123
Rissol Leitão Snack
- CX 50UNI



PRESAL 099
Chamuças Carne Snack
- CX 50UNI



PRESAL 127
Pastéis Bacalhau Médio
- CX 150UNI



PRESAL 096
Pastéis Bacalhau
Snack- CX
100UNI



PRESAL 128
Coxas Galinha Snack
Carotel- CX 100UNI

SNACK



CARAVE 130
Tiras Frango Picantes
(Delicias)- CX 3X1KG



CARAVE 129
Tiras Frango c/ Sweet
Chilli (Bandidos)- CX 2KG



CARAVE 128
Tiras Frango Panadas-
CX 3KG



CARAVE 079
Tiras Perú Clavo-
CX 4KG



PESPOL 022
Tiras Lula Panada
Clavo- CX 5KG



CARAVE 078
Crocante Frango Corn-
Flakes Davigel- CX 5KG



CARAVE 103
Asas Frango Barbecue
Clavo- CX 5KG



PRESAL 132
Croquete Carne Snack
Carotel- CX 100UNI



GOUHOT 066
Covilhetes- CX 70UNI



PRESAL 034
Caprichos Alaska-
250GR

NOVO



PRESAL 069
Nuggets Queijo Crispidor
Davigel- CX 5KG



CARAVE 058
Nuggets Aves Davigel-
CX 5KG 217UNI



PESPEI 019
Sticks Peixe Davigel-
CX 3KG



PRESAL 053
Broculos Panados
Davigel- CX 5KG



GOUCOG 038
Escargot c/ Manteiga
Alho e Salsa (Caracol)-
24UNI

PRÉ-FRITOS



IMPPRE 001
Camarão Torpedo
em Panko- 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 002
Camarão c/ Fio
Batata- 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 003
Camarão Panado
Flocos Tempura-
300GR 10UNI CX 20



IMPPRE 004
Camarão Massa Filo-
500GR 24UNI
CX 12



IMPPRE 005
Camarão Tempura-
200GR 12UNI
CX 30



MANTEIGA



LATMAN 012
Manteiga Corman 99,9%
MG Concentrada Extra
- 2KG



LATMAN 006
Manteiga Corman 82%
Placa- 2KG



LATMAN 021
Manteiga Corman 82%
MG Bloco- 2,5KG



GORMAR 013
Margarina Barrar
Culicrem- 2KG

NATA



LATMAN 013
Nata Seleção 35,1% MG
Corman- 1L



LATLEI 019
Nata Vallese- 1KG



LATQUE 102
Chantilly Spray
President- 500GR

QUEIJO



LATPRE 004
Pizzatopping Fios
Leovita- 2KG



LATPRE 013
Mozzarella Fios- 2KG



LATQUE 039
Queijo Ralado
Parmesão- 1KG



LATQUE 054
Queijo Edamer Fatiado
Ammerland- 1KG



GOUQUE 006
Queija Cheddar Inglês
Fatiado- 1KG



LATQUE 001
Queijo Barra Edamer
Aldoro- 1X4



LATQUE 008
Queijo Barra Flamengo
Tardicional Bliss- 1X2



LATQUE 099
Queijo Creme Cheddar
President- 2KG



GOUQUE 018
Burratina Italiana-
125GR



LATQUE 104
Mascarpone Galbani-
500GR

ESPECIARIAS



CALESP 079

Semente Sésamo c/ Yuzu, Japão- 50GR

Sementes de sésamo levemente torradas que primam pela crocância e aroma. Ideal para polvilhar e finalizar receitas.



CALESP 080

Semente Sésamo c/ Kimchi, Japão- 100GR

Sementes aromatizadas com kimchi, confere sabor, crocância e um toque spicy. Ideal para polvilhar em espetadas, salmão e queijos de cabra.



CALESP 082

Semente Sésamo c/ Wasabi, Japão- 100GR

Sementes de sésamo aromatizadas com wasabi. Confere leveza na receita dando cor e frescura na finalização de saladas, legumes, peixes e arrozes.



CALESP 081

Semente Sésamo c/ Curry, Japão- 100GR

Sementes de sésamo tostadas e banhadas com curry japonês. Confere crocância e sabor tipicamente a caril japonês. Ideal para polvilhar e finalizar pratos de tofu, quiches vegetarianas, tarteletes, arroz frito e receitas de aves.



CALESP 077

Mistura 7 Pimentas p/ Ostras- 100GR

Esta mistura de toque frutado e mel confere um sabor exótico e cítrico a receitas de marisco, ostras, saladas variadas com fruta e queijos de cabra.



CALESP 076

Pimenta Verde Liofilizada, Madagáscar- 50GR

Estes grãos de pimenta são colhidos ainda verdes e rijos, conservados em salmoura, posteriormente sendo liofilizados para manter o sabor e melhor conservação. Basta hidratar em molho ou previamente em água morna, para libetar toda a complexidade dos aromas, mantendo a toque salgado de salmoura, tornando as receitas com autenticidade. Ideal para molhos ananados e pratos de carne.



CALESP 062

Pimenta Rosa Seca, Madagáscar- 50GR

Recolhida e calibrada manualmente no seu ponto de maturação perfeito, com cor intensa e aroma floral. Ideal para ceviches, tatakis, molhos e receitas de chocolate com ganaches.



CALESP 024

Pimenta Chipotle Grão, México- 50GR

Com origem no México, esta pimenta seca e defumada em madeira de nogueira, é ideal para aromatizar azeite, molhos e vinagretes. Combina com carnes vermelhas, aves e algumas sobremesas de chocolate. Muito utilizada com nachos, tacos, burritos e guacamole ao estilo tex mex. Sabor forte e picante 5/10 na escala de scoville.

**CALESP 083**

Bagas Allspice Jamaica, América do Sul- 100GR

Notas de frutos vermelhos e sabor torrado, ideal para receitas de foie, coelhos, ensopados e estufados. Combina com chocolate negro.

**GOUESP 144**

Pimenta Espelete AOP, França- 75GR

Típico do País Basco, considerado por muitos uma região gastronómica de excelência, esta pimenta picante e frutada é ideal para tapas, desde saladas, purês, ovos e pão. Confere identidade às receitas.

**CALESP 063**

Cilantro Grão, Egipto- 150GR

Destaca-se as suas notas cítricas, lenhosas e florais. Ideal para carnes, peixe e verduras. O seu toque cítrico é muito apreciada na pastelaria.

**CALESP 031**

Estrela Anis, China- 25GR

O anis estrelado é uma estrela de oitopontas com sabores de erva-doce e anis verde. Esta encontra o seu lugar em caldos, chutneys, compotas e xaropes.

**GOUESP 049**

Açafrão Aste - 10GR

**CALESP 084**

Anis Verde em Pó- 50GR

O Anis contém propriedades medicinais e digestivas e encontra-se em muitos produtos. Envolvido na farinha, o anis traz uma nota frutada aos preparados tornando-os agradáveis e frescos.

**CALESP 038**

Baga Sechuan Rouge, China- 40GR

Frescura e perfume encantador. Ideal para foie gras, espargos e caça. Tem uma particularidade anestésica e picante.

**CALESP 012**

Garam Massala, Índia - 75GR

Excelente para guisados com carnes, verduras, saladas de quinoa ou mesmo para um caril clássico.

**CALESP 011**

Curry Madras, França - 75GR

Mistura de sabor picante, quente e perfumado. A sua cor viva realça pratos de cordeiro e carnes brancas. Combina com frutas, vinagretes, molhos frios e iogurte.

**CALESP 013**

Cardamomo Verde, Guatemala - 40GR

Estas sementes que cativaram todo o mundo, conferem um sabor fresco e cítrico em arroz, cremes, caça e sorvetes.

**CALESP 026**

Fava Tonka, Brasil - 40GR

Oriunda da árvore tropical cumarina, com cerca de 25 metros de altura, da floresta da Amazônia. As favas do fruto são imersas em álcool forte e secas durante um ano. O seu sabor é quente e guloso, ligeiramente amargo, próximo do cacau e com notas de tabaco. Moídas e salpicadas sobre sobremesas, ou misturadas em caldas, estas sementes têm um sabor tão especial que ganharam o apelido de "o mais delicioso ingrediente que nunca ouvimos falar". Combina na perfeição com chocolate utilizado em sobremesas cremosas, sopas de abóbora e batata doce.

**CALESP 060**

Chimichurri Folha Seca, Argentina- 150GR

Mistura aromática intensa sem o picante da receita original da argentina. Ideal para carnes assadas e grelhadas, marinar peixes ou como condimento numa salada ou pizza.

**CALESP 033**

Raz El Hanout, França - 75GR

Mistura de 30 especiarias marroquinas, ideal para receitas de tagines e cuscuz. Muito utilizada em pratos de cabrito e aves.

**CALESP 036**

Cominhos em Pó, Índia - 75GR

Sobejamente conhecido em muitas receitas tradicionais portuguesas, os cominhos Calicute de sabor quente e doce que se caracteriza pelo facto de ser bio ecológico nem produto com extra sabor.

**CALESP 043**

Flower Mix- 50GR

Petalas de flores comestíveis, que transportam requinte e cor a cada prato, em qualquer estação. Pode combiná-lo com risoto de legumes, sopa e salada de rúcula com queijo fresco.

SAL



GOUSAL 002

Sal Maldon Branco-
250GR



GOUSAL 008

Sal Maldon Branco-
1,5KG



CALESP 066

Flor Sal Guérance IGP
- 250GR



CALESP 019

Sal Maras, Perú-
250GR



GOUSAL 007

Sal Salish Oceano
Pacífico- 250GR



CALESP 075

Sal Negro- 250GR



GOUESP 146

Sal Salish Fumado-
125GR

ALHO

NOVO



TEMESP 082

Pasta de Alho-
1KG

NOVO



TEMESP 083

Creme de Alho
Negro- 150GR



TEMESP 084

Alho Negro Cabeça-
2UNI

NOVO



TEMESP 085

Dente Alho Negro
Descascado- 65GR



ORIEXP 113

Alho Negro Fermentado-
3UNI 80/120GR

BAUNILHA



CALESP 064

Vagem Baunilha Bourbon,
Madagáscar
- 150GR



PASEXT 003

Extrato Baunilha c/
Sementes- 1L



PASEXT 005

Extrato Baunilha Bourbon
c/ Sementes, Madagáscar
- 250ML



PASEXT 006

Extrato Baunilha Bourbon
c/ Sementes, Madagáscar
- 1L



CALESP 074

Estrato Baunilha Puro
Bourbon, Madagáscar
- 29ML



CALESP 072

Baunilha Pó Bourbon,
Madagáscar- 50GR



PASEXT 001

Extrato Café Trablit
- 1L

AZEITE



GOROLE 039

Azeite Trufa Branca
- 250ML

Realce os pratos quentes ou frios: massas, risottos, carnes assadas e carpaccios. Como tempero, pode ser colocado em cogumelos, queijo, ovos, pão de alho e pizzas



GOROLE 040

Azeite Fumado
- 250ML

Com um aroma fumado, é particularmente bom para temperar frango, omeletes e pastas. Experimente uma emulsão ou para temperar vegetais grelhados.



GOUCOG 028

Azeite Aromatizado c/
Trufa Branca- 250ML



GORAZE 033

Azeite Carotel
Tradicional- 1L



GORAZE 032

Azeite Carotel
Tradicional Horeca-
5L



GORAZE 005

Azeite Oliveira Serra
Frutado Maduro- 0,25L



GORAZE 027

Azeite Tradicional
Oliveira Serra 1º
- 1L



GORAZE 021

Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra- 2L



GORAZE 015

Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra- 3L



GORAZE 012

Azeite Oliveira Serra
Virgem Extra- 5L

ÓLEO



GOROLE 027

Óleo Puro Noz
- 250ML

Indicado no tempero de molhos e vinagretes, carnes brancas e aves. Pode também ser utilizado em pastelaria.



GOROLE 028

Óleo Puro Avelã
- 250ML

Considerado o best-seller, é ideal para aromatizar receitas tais como cereais de pequeno almoço, saladas, pastas, sobremesas, crumbles e barras de cereais.



GOROLE 033

Óleo Puro Grainha
Uva- 750ML

De cor e sabor neutro, este óleo tem um ponto de fumo muito alto, ideal para temperar saladas, colocar nos assados, nas frituras rasas, coberturas e molhos.



GOROLE 030

Óleo Puro Amêndoa
- 250ML

Perfeito para marinadas ou como acompanhamento de receitas de pato



GOROLE 031

Óleo Puro Abacate
- 250ML

Por Encomenda

ÓLEO



GOROLE 006
Óleo Girassol Carotol
- 5L



GOROLE 007
Frioleo Ouro Bak
Art- 10L



GOROLE 046
Óleo Alimentar Prata
Carotol- 10L



GOROLE 047
Óleo Alimentar
Diamante Carotel-
25L



GOROLE 045
Óleo Alimentar Bronze
Carotel- 3X5L



GOROLE 050
Óleo Coco

Teste Oset

A vida útil do óleo é medida através de um processo de **fritura contínua durante 16h a 170°**. Depois de cada fritura mede-se o número de compostos polares, quanto mais baixo o teor destes produtos de degradação, mais sustentável e resistente ao calor, será o óleo para fritar. **O óleo deixa de ser utilizável assim que o número de compostos polares for acima de 24%.**

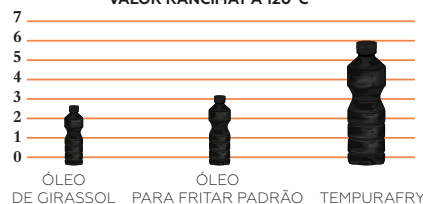
Teste Rancimat

Rancimat é um teste de oxidação acelerada, para medir a degradação dos ácidos gordos no tempo, ao acrescentar xigénio, e medir a oxidação do óleo a 120°C. Quanto mais elevado se encontrar o valor, mais estável será o óleo.

TEOR EM PARTÍCULAS POLARES DEPOIS DE FRITAR CONTINUAMENTE DURANTE 16H



VALOR RANCIMAT A 120°C



CREME BALSÂMICO



TEMMOL I15
Creme Balsâmico Limão
(Glace)- 220GR

Finger food, aperitivos,
cocktails, cupcakes, sorbet
e saladas



TEMMOL I16
Creme Balsâmico
Maracujá (Glace)-
220GR

Carnes brancas,
iogurtes, tortas de
fruta e cocktails



TEMMOL I17
Creme Balsâmico
Mostarda (Glace)-
220GR

Carnes, hamburge-
res, hot-dog, molhos e
pão de alho.



TEMMOL I18
Creme Balsâmico
Fumado BBQ (Glace)-
220GR

Sushi, sopas, ovos,
noodles e sanduiches.



TEMMOL I19
Creme Balsâmico
Maça Verde BBQ
(Glace)- 220GR

Foie gras, terrinas,
canapés e panna
cotta.



TEMMOL I09
Creme Balsâmico
Clássico (Glace)-
220GR

Saladas, salame, carnes
frias, peixe, sanduiches,
pizzas, batatas chips,
frutas e gelados



TEMMOL I10
Creme Balsâmico
Al Figo (Glace)-
220GR

Queijos maturados, foie
gras, caviar, chocolate,
iogurtes, gelados e
pudins



TEMMOL I11
Creme Balsâmico
Al Tartufo (Glace)-
220GR

Canapés, frango assado,
pizzas e carnes
vermelhas.



TEMMOL I12
Creme Balsâmico
Barbecue (Glace)-
220GR

Carnes grelhadas,
batatas, sanduiches,
omoletes e ovos
mexidos.



TEMMOL I13
Creme Balsâmico
Branco (Glace)-
220GR

Peixe e marisco,
queijos de pasta
mole, morangos e
gelados.



TEMMOL I14
Creme Balsâmico Chilli
Pepper (Glace)- 220GR

Peixe e marisco, grelhados
e assados.

VINAGRE


TEMMOL 104

Vinagre Balsâmico
Di Modena I.G.P. Série
12- 250ML

Sopas, pastas, arroz, carpaccio de carne, vegetais crus ou grelhados, peixe, iogurtes, fruta e gelados.


TEMMOL 105

Vinagre Balsâmico
Reserva Maça Verde-
100ML

Maça acidificada em barril de carvalho. Carnes assadas ou grelhadas, queijos, iogurte, frutas, gelados, panquecas e outras sobremesas.


TEMMOL 106

Vinagre Balsâmico
Reserva Al Tartufo-
100ML

Balsâmico especial aromatizado com trufa branca. Risottos, noodles, saladas, batatas, ovos, carnes, queijos, sopas e pizzas.


TEMMOL 107

Vinagre Balsâmico
Reserva Tamaras-
100ML

Aperitivos, queijo gorgonzola, Roquefort, Stilton, Pecorino, fruta fresca e gelados


TEMMOL 108

Vinagre Balsâmico
Reserva Casca Carvalho-
100ML


TEMMOL 120

Vinagre Balsâmico
Di Modena I.G.P.-
500ML

Saladas, vegetais cozidos e/ou crus, carne, peixe e para molhos.


GOUMED 023

Vinagre Jerez Gran
Gusto- 750ML

SEMENTES, FARINHAS E FRUTOS SECOS


CALSEM 001

Quinoa Branca- 1,5KG


CALSEM 003

Quinoa Vermelha-
1,5KG


CALSEM 004

Quinoa Tricolor-
1,5KG


CALSEM 022

Perola Sagu- 750GR


CALESP 039

Floco Aveia- 1KG


PASSEM 013

Cevadinha Holandesa
- 2KG


DOCFRU 022

Farinha Amêndoa
Especial s/ Pele
- 2,5KG


FRUSEC 048

Psitacho Cru Extra
- 700GR


DOCPRO 191

Miolo Noz Quartos
- 2,5KG

BATATAS

NOVO


CERFAR 042

Puré Batata Extra
Carotel- 1X5KG


DIULEG 096

Batata Pré-Frita
Primafrut 5,5X5,5-
4X2,5KG


DIULEG 094

Batata Pré-Frita
Primafrut 7X7-
4X2,5KG


DIULEG 018

Batata Pré-Frita
Primafrut 10X10-
4X2,5KG


DIULEG 005

Batata Pré-Frita 10X10
Ondulada Lutsa
-4X2,5KG


DIULEG 072

Batata Pré-Frita
Canoa s/ Casca
Lutsa- 4X2,5KG


DIULEG 071

Batata Pré-Frita
Canoa c/ Casca
Lutsa- 4X2,5KG


DIULEG 007

Batata Pré-Frita c/
Casca Corte 8 Gomos
Lutsa- 4X2,5KG


DIULEG 008

Batata Redonda
Dolar- 4X2,5KG

PÃO

NOVO	NOVO	NOVO	NOVO		
					
❄️ PRESAL 145 Pão Italiano Mozzarella Fiambre- 110GR	❄️ PRESAL 146 Pão Italiano Vegetais e Pesto- 110GR	❄️ PRESAL 147 Pão Italiano Mozzarella Salame- 110GR	❄️ PRESAL 148 Pão Italiano Mozzarella Tomate- 110GR	❄️ PREPAO 073 12172 Massa Folhada Gastronómica 48CM 32CM- 12X900GR	❄️ GOUHOT 005 Pão Tramezzini- 1KG
					
❄️ PREPAO 069 Pão Cachorro - 24UNI	❄️ PREPAO 024 8506 Baguete Clássica - 76X120GR	❄️ PREPAO 076 13954 Baguete Francesa - 39X250GR	❄️ PREPAO 081 Pão Forma Rústico Fino- 55C 500GR	❄️ GOUHOT 007 Mediterrânea Cristal - 300GR 20UNI	❄️ PREPAO 071 Pão Forma Grosso - 3UNI
					
❄️ PREPAO 063 Bolo Caco Carotel - CX 50UNI- 100GR	❄️ PREPAO 070 Pão Hamburger - 24UNI +/-80-90GR	❄️ GOUHOT 014 Sortido Colorido Mini Pães Hamburger - 72X40GR	❄️ GOUHOT 058 13799 Crystal Burger - 110GR CX 66UNI	❄️ GOUHOT 064 Pão Hamburger Brioche Sésamo- 85GR CX 24UNI	❄️ GOUHOT 065 Pão Hamburger Brioche- 85GR CX 45UNI

ENLATADOS

					
CONATU 002 Atum Bolsa Óleo Girassol Carotel - 1KG	CONATU 004 Atum- 1,7KG	IMPORI 044 Cebola Rústica Frita- 500GR	TEMMOL 123 Molho Pizza Italiano c/ Especiarias- 4,1KG	CONENL 066 Pimento Tiras Thomas - 3KG	CONENL 056 Tomate Pelado Inteiro Carotel- 2,5KG
					
CONENL 057 Cogumelo Laminado Carotel- 2,5KG	CONENL 067 Cogumelo Laminado Carotel- 780GR	CONSAL 004 Salsicha Bockwurst Aldoro- 3KG 40UNI	CONSAL 005 Salsicha Bockwurst Aldoro- 3KG 50UNI	CONSAL 007 Salsicha Bockwurst Aldoro- 720GR 8UNI	CONSAL 006 Salsicha Bockwurst Aldoro- 720GR 12UNI
					
				TEMMOL 025 Maionese - 5KG	TEMMOL 027 Maionese Heinz- 5KG

PÉROLAS GASTRONÓMICAS

NOVO



TEXTEX 079
Pérolas Wasabi-
50GR

NOVO



TEXTEX 080
Pérolas Yuzu-
50GR

NOVO



TEXTEX 081
Pérolas Trufa-
50GR

NOVO



TEXTEX 082
Pérolas Wakame-
50GR

NOVO



TEXTEX 083
Pérolas Lagosta-
100GR



TEXTEX 075
Pérolas Gastronómicas
Yuzo- 200GR



TEXTEX 052
Pérolas Gastronómicas
Vinagre Modena-
200GR

OURO E PRATA



PASMET 004
Folha de Ouro
22K Livro- 25Folhas
8X8



PASMET 003
Flocos de Ouro-
200MG



PASMET 001
Folha de Prata
Livro- 25Folhas
9,5X9,5



PASMET 002
Flocos de Prata-
500MG

GEL FLAMEJANTE



PASCOR 084
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Tomilho- 200ML



PASCOR 086
Gel Alimentar p/
Flamejar Chile-
200ML



PASCOR 083
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Fumado- 200ML



PASCOR 088
Gel Alimentar p/
Flamejar Pimenta
Negra- 200ML



PASCOR 089
Gel Alimentar p/
Flamejar Caramelo
- 200ML



PASCOR 085
Gel Alimentar p/
Flamejar Sabor
Cointreau- 200ML

EMULSÃO

GELIFICAÇÃO

CROCANTES

CORANTE

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
LECITINA DE SOJA TEXTEX 011	DE 3-10G P/L	300GR	Emulsificante, ideal para fazer espumas com e sem gorduras. Solúvel em meio aquoso e meio gorduroso a 60°C.	Não modifica a textura mas tem sabor de soja.
ESPUMA FRIO E QUENTE TEXTEX 031	DE 50-100G P/L EM PROD. LACTEOS OU DE 100-200G P/L EM OUTROS PROD.	500GR	Pode ser usado em meios aquosos, produtos lácteos ou frutas. No entanto, é padronizado no meio lácteo, para garantir uma reatividade consistente em sobremesas lácteas areadas preparadas a frio. A dissolução completa pode ser obtida em condições quentes ou frias.	Quanto maior for a dosagem, maior será a textura.
SUCRO EMUL TEXTEX 026	DE 7-15G P/L	400GR	Emulsionante, solúvel em meio aquoso e alcoólico, insolúvel em gordura. Alta estabilidade. Dissolve-se sem a necessidade de aplicar altas temperaturas.	Não tem sabor.
GLICEMUL TEXTEX 004 Por Encomenda	DE 10-70G P/L	500GR	Emulsionante, entre um líquido e uma gordura, com o qual podemos obter maionese de purê de fruta ou espuma de azeite. É insolúvel em meio aquoso e dissolve-se a 60°C em gorduras.	Contém densidade. Quanto maior a dosagem, maior a firmeza.
AGAR AGAR TEXTEX 025	DE 2-10G P/L	400GR	Gelificante termorreversível proveniente de algas vermelhas, aplicações em gelificação a quente e a frio, corte limpo. Gel translúcido, mas não transparente. Não é necessário adicionar nenhuma substância para formar o gel. Boa compatibilidade com açúcar. Adequado para dietas veganas e vegetarianas.	Gelificação dura, de corte firme. Gel translúcido mas não transparente e compatível com açúcar.
GOMA KAPPA CALTEX 013	DE 7-15G P/L	500GR	Gelificante vegetal de algas vermelhas. Gelifica quase imediatamente, permitindo vernizes muito finos. Suporta temperaturas até 60°C. Em produtos contendo potássio, seu poder gelificante aumenta, ao contrário de meios altamente ácidos, que o diminui.	Começa a gelificar aos 48°C. Para um gel brando utilize 2g por kg, para um gel duro 15g por kg.
GOMA IOTA TEXTEX 022	DE 2-7G P/L	600GR	Gelificante vegetal de algas vermelhas. Permite obter uma gelificação de consistência flan. Suporta congelação. Termo reversível.	A gelificação parte-se se reconstruir ao repousar. Começa a gelificar a partir de 36-38°C.
GOMA GELLAN TEXTEX 030	DE 5-20G P/L	400GR	Gelificante a quente que resiste até 80°C. Gelatina firme, termo-reversível e de corte limpo. Gelifica na presença de cálcio, mas não em substâncias muito salinas.	Textura firme para corte limpo. Gelifica a partir dos 70°C em meios cálcios.
METIL BURGUER TEXTEX 010	DE 7-30G P/L	250GR	Agente gelificante termo-reversível. Use para gelificar emulsões a quente, com alta viscosidade a frio, poderoso agente gelificante que reage ao calor, ideal para hambúrgueres vegetais. Amplamente utilizado em alimentos veganos.	Tem maior densidade em frio, que o Metil.
METIL TEXTEX 015	DE 7-30G P/L	250GR	Agente gelificante termo-reversível. É usado a frio como espessante. Para ativar a gelificação deve ultrapassar os 50°C, quando o produto arrefece perde a sua textura e volta ao seu estado original. Gelifica em meio alcoólico.	
PECTINA NH TEXTEX 037	DE 8-32G P/L	800GR	Agente endurecedor ou gelificante (na presença de açúcar), usado para fazer brilhos para bolos com frutas e produtos de recheio. Forma géis termorreversíveis.	Ideal com produtos de alto teor de açúcar. Gelifica em meio cálcico e tem baixo amido.
PETA SPARK TEXTEX 019		500GR	Pedaços granulados de caramelo gaseificado, que explodem em contato com a humidade.	
PETA SPARK CHOCOLATE TEXTEX 020		600GR	Pedaços granulados de caramelo gaseificado cobertos de chocolate, que explodem em contato com a humidade.	
ROYALTINE FRUCRO 007		2KG	Crocante de biscoito, ideal para texturizar recheios de confeitaria e ganaches, ainda pulverizar mousses gelados e sobremesas.	
CARVÃO VEGETAL ATIVO CALTEX 003		100GR		

ESFERIFICAÇÃO

ACIDEZ

CARGA

PRODUTO	DOSIFICAÇÃO	PESO	DESCRIPTIVO	NOTA TÉCNICA
ALGINATO TEXTEx 024	DE 5-16G P/L	500GR	Esferificação e estabilizante. É um produto básico e indispensável para a esferificação. Dissolve-se em quente e frio com varinha mágica. É necessário deixar repousar para que saia o ar.	Gel em meios cálcios e ácidos.
CITRATO TEXTEx 002	DE 0,5-5G P/L	600GR	Sal de cálcio usado para controlar o pH em combinação com ácido cítrico e estabilizar gorduras emulsionadas.	A dosagem pode variar segundo o PH e as aplicações.
CÁLCICO TEXTEx 009 Por Encomenda	DE 5-12G P/L	500GR	Sal de cálcio que, utilizado em conjunto com o alginato, permite a criação de géis de consistência firme, ideais para esferificações. Solúvel em base de água.	Indispensável para a esferificação.
GLUCONO- LACTATO TEXTEx 014	DE 5-20G P/L	600GR	Mistura de sais de cálcio, que em combinação com alginato é ideal para esferificação. Não adiciona sabor ao produto. Certificação Kosher e Halal.	Adicionar cálcio sem adicionar sabor. Gelificar com álcool.
ÁCIDO CÍTRICO CALTEX 008	DE 0,5-50G P/L	750GR	Ácido orgânico natural e inodoro, obtido do limão ou do abacaxi, utilizado como conservante acidulante ou antioxidante.	Em combinação com o citrato, usa-se para controlar o PH.
ÁCIDO ASCÓRBICO CALTEX 009	DE 0,5-50G P/L	800GR	Ácido solúvel conhecido por vitamina C. Utilizado como acidulante, o antioxidante de alimentos.	40g por litro.
CREMOR TARTARO TEXTEx 012	DE 1-3G P/L	800GR	Acidulante e emulsionante obtido a partir do sal do ácido tartárico, ideal para cremes, natas, claras batidas, devido à sua capacidade de encapsular as partículas de água. Interrompe ou suspende a cristalização do açúcar. Solúvel em água e em álcool.	
AMIDO MILHO CALTEX 005		1,5KG	Ideal para engrossar líquidos, se pretendido até atingir a cremosidade. Proporcionando maior firmeza nas confeções.	
MALTOSEC TEXTEx 021	Q/B	500GR	Maltodextrina de milho, granulação muito fina que se dissolve em meio aquoso. Pode absorver óleos. Baixo poder adoçante. Potência a crocância nas bolachas e para a recita de terra de azeite.	
INULINA TEXTEx 005	DE 100-300G P/L	500GR	100% inulina de chicória, espessante e estabilizante. Elemento de carga. Usado para fazer cremes sem ovos com textura soft.	
ALBUMINA DE OVO CALTEX 006	DE 50-100G P/L	450GR	Clara de ovo em pó. Agente espumante estabilizante, ideal para merengue, macaron...	Pontenciador de montador em texturas areadas. A coagulação começa a partir dos 62°C até aos 85°C. Uso em quente ou frio.
TRISOL TEXTEx 011	DE 100-450G P/L	2KG	Fibra solúvel derivada do trigo. Usado principalmente para fazer tempura e pasta de fritura, obtendo uma textura crocante. Também pode ser usado na preparação de biscoitos como substituto do açúcar.	Substituir 40% de farinha de trigo por Trisol, em frituras.
GOMA XANTANA CALTEX 007	DE 0,8-8G P/L	500GR	Ideal para espessar a frio ou a quente molhos, cremes, sopas, vinagretes entre muitas receitas. Basta juntar 1%. Não aporta sabor nem cor. Serve apenas para espessar.	
ANTI- CRISTALIZANTE PARA SORBET TEXTEx 023	DE 25-30G P/L	2KG	Anticristalizante em pó, ideal para gelados. Adicione diretamente à mistura de água, frutas e açúcar.	
MALTO DE TAPIOCA TEXTEx 004	DE 100-450G P/L	1KG	Maltodextrina de Tapioca muito fina que se dissolve em meio aquoso, ideal para absorver a gordura.	Dissolve em meio gorduroso e aquoso.
SUPER ESTRUTURA PARA GELADOS TEXTEx 017	DE 70-80G P/L	2KG	É um agente estabilizante para gelados de leite.	
IOGURTE EM PÓ DOCPRO 165 Por Encomenda	Q/B	600GR	Preparação láctea em pó idela para elaboração de sobremesas aromatizadas com "iogurte natural". Uma alternativa ao uso de iogurte fresco.	



COULIS



PASPUR 070
Couli Frutos Exóticos
82/18 Açúcar Cana-
1KG



PASPUR 69
Couli Frutos Vermelhos
90/10 Açúcar Cana-
1KG

PURÉS DE FRUTA

CITRÍNOS



PASPUR 035
Purê de Bergamota
Origem: Sicília- 1KG



PASPUR 026
Purê de Kalamansi
Origem: Vietnam-
1KG



PASPUR 032
Purê de Laranja
Sanguinea. Origem:
Sicília- 1KG



PASPUR 007
Purê de Limão
Origem: Sicília-
1KG



PASPUR 083
Purê de Limão-
1KG



PASPUR 057
Purê de Laranja
s/ Açúcar. Origem:
Sicília- 1KG



PASPUR 006
Purê de Tangerina
s/ Açúcar. Origem:
Japão- 1KG



PASPUR 038
Purê de Yuzo
s/ Açúcar- 1KG

FRUTAS DO POMAR



PASPUR 033
Purê de Ruibarbo-
1KG



PASPUR 004
Purê de Alperce
Bergeron. Origem:
Vale do Ródano-
1KG



PASPUR 010
Purê de Melão
Charentais Amarelo
Origem: França-
1KG



PASPUR 021
Purê de Figo
Provença s/ Açúcar
Origem: França
e Mediterrâneo-
1KG



PASPUR 053
Purê de Melância
s/ Açúcar- 1KG



PASPUR 003
Purê de Perá Williams
s/ Açúcar. Origem:
Vale Loire- 1KG



PASPUR 001
Purê de Maça Verde
s/ Açúcar . Origem:
Vale Loire- 1KG

FRUTAS EXÓTICAS



PASPUR 084

Purê de Goiaba Rosa- 1KG



PASPUR 005

Purê de Ananás Origem: África Sul- 1KG



PASPUR 022

Purê de Maracujá Origem: África Sul- 1KG



PASPUR 017

Purê de Romã s/ Açúcar. Origem: Turquia- 1KG



PASPUR 025

Purê de Lichias Origem: Tailândia e Índia- 1KG



PASPUR 085

Purê de Coco 10% Açúcar Cana- 1KG



PASPUR 008

Purê de Papaia 10% Açúcar Cana. Origem: Índia- 1KG



PASPUR 002

Purê de Banana s/ Açúcar. Origem: Equador- 1KG



PASPUR 017

Purê de Manga s/ Açúcar. Origem: Peru- 1KG

FRUTAS VERMELHAS



PASPUR 030

Purê de Mirtilo Silvestre. Origem: Europa- 1KG



PASPUR 020

Purê de Cereja "Morello" Obolinska Origem: Sérvia- 1KG



PASPUR 029

Purê de Amora Silvestre. Origem: Europa e Chile- 1KG



PASPUR 028

Purê de Frutos do Bosque- 1KG



PASPUR 016

Purê de Groselha Negra. Origem: Vale Loire Vale Evel Origens- 1KG



PASPUR 018

Purê de Groselha Vermelha -10% Açúcar Cana. Origem: Peru- 1KG



PASPUR 023

Purê de Framboesa s/ Açúcar. Origem: Sérvia- 1KG



PASPUR 012

Purê de Morango s/ Açúcar. Origem: Europa Ocidental- 1KG

CHOCOLATE



CHOCOB 040

Cali Dark 73% Chocolate Puro Negro- CX KG



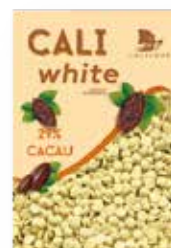
CHOCOB 039

Cali Dark 62% Chocolate Puro Negro- CX KG



CHOCOB 037

Cali Latte 34.5% (Chocolate Puro Leite)- CX 5KG



CHOCOB 038

Cali White 29% (Chocolate Puro Branco)- CX 5KG



CHODIV 005

Manteiga de Cacao Gotas 8- SC 2KG



CHODEC 009

Decoração Chocolate Trufa Negra- CX 504UNI



CHODEC 010

Decoração Chocolate Trufa Branca- CX 504UNI



CHODIV 006

Cacau em Pó Extra Rouge 20/22- 500GR



CHODIV 008

Cacau em Pó Negro (Tipo Oreo)- 500GR
Por Encomenda



CALESP 032

Grue Cacau - 500GR

CREMES E RECHEIOS



DOCPRO 092
Top Merengue-
6X1KG
Por Encomenda



DOCPRO 107
Mousse Chocolate
Negro 75%- 6X1KG



DOCPRO 096
Nocciolata Extreme-
5KG



DOCPRO 103
Covercream Cioccolato-
5KG



DOCPRO 104
Praliné Delicrisp
Clássico Avelã- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 095
Praliné Croquante
Amêndoa- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 005
Nocciolata Bianca-
5KG



DOCPRO 013
Praliné Delicrisp
Branco- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 016
Praliné Delicrisp
Frutos Vermelhos-
5KG
Por Encomenda



DOCPRO 039
Chocosmart Cioccolato
Branco- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 040
Chocosmart Cioccolato
Fondente- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 041
Chocosmart Cioccolato
Leite 18%- 5KG
Por Encomenda



CALREC 013
Cremirca Laranja-
6KG
Por Encomenda



DOCPRO 155
Cremirca Baunilha
Termo- 6KG
Por Encomenda



DOCPRO 174
Creme Irca Termo
Chocolate- 6KG
Por Encomenda



DOCPRO 198
Mirror Caramelo-
5KG
Por Encomenda



DOCPRO 206
Blitz Gelo Brilho
Neutro- 6KG
Por Encomenda

MIXES PASTELARIA



CERFAR 011
Farinha Pizza T "ON" Azul
W290 24H Nobligrano
c/ German- 10KG



CERFAR 055
Farinha Tipo 00 p/
Panetone- 25KG



CERFAR 057
Farinha Trigo "Farcen"
T65" 24H- 25KG



CERFAR 069
Farinha Trigo "Farcen"
T55" s/ Aditivos- 25KG



CERFAR 072
Farinha Trigo T55 Pré-
-Cozinhados- 25KG
Por Encomenda



PASPAS 004
Bak Past Cake
Chocolate- 5KG



PASPAS 005
Bak Past Cake
Neutro- 5KG



PASPAS 006
Bak Past Cake
Cenoura- 5KG



PASPAS 007
Bak Past Cake
Noz- 5KG



PASPAS 008
Bak Past Cake
Laranja- 5KG



PASPAS 009
Bak Past Cake
Frutos Silvestres-
5KG



PASPAS 010
Bak Past Cake
Red Velvet-
5KG



PASPAS 011
Bak Past Cake
Ananás- 5KG
Por Encomenda



PASPAS 014
Bak Past Cake
Limão- 5KG
Por Encomenda



PASPAS 015
Bak Past Cake
Amêndoa- 5KG
Por Encomenda



PASPAS 016
Bak Past Queijada
Cenoura- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 083
Top Frolla- 10KG
Por Encomenda



PASPAS 001
Bak Past Queijada
Amêndoa- 5KG
Por Encomenda



PASPAS 002
Bak Past Queijada
Laranja- 5KG
Por Encomenda



PASPAS 013
Bak Past Cake Maça
- 5KG
Por Encomenda

TARTELETES



DOCPRO 185
Mini Cone Neutro
Pasta Brisa 60MM-
CX 192UNI



DOCPRO 207
Mini Cone Rosa
60MM- CX 192UNI



DOCPRO 181
Tartelete Semi Esférica
Manteiga 500MM-
CX 144UNI



DOCPRO 182
Tartelete Neutra
Cilindro 80MM
Manteiga-
CX 99UNI



DOCPRO 183
Tartelete Neutra
Cilindro 36MM
Manteiga-
CX 270UNI



DOCPRO 186
Tartelete Lingote
Neutro Manteiga
95X42MM-
CX 84UNI



DOCPRO 187
Tartelete Lingote
Neutro Manteiga
50X23MM-
CX 336UNI

-Bases finas e crocantes;
-Para recheios doces e salgados;
-Quentes ou frios;
-Perfeito para todos os tipos de eventos e catering.

-Formato semiesférico, c/ 25mm de altura e 50mm de diâmetro;
-Acabamento extrafino;
-Elevada resistência à humidade;
-Pronta a rechear.

-Massa quebrada;
-Em forma de cilindro;
-Pronta a rechear.

-Massa quebrada;
-Em forma de retângulo;
-Pronta a ser recheada.

CORANTES

LIPOSSOLÚVEL



PASCOR 143
Corante Lipossolúvel
Pó Branco- 25GR



PASCOR 138
Corante Pó Lipossolúvel
Preto- 25GR



PASCOR 142
Corante Lipossolúvel
Pó Ouro- 25GR



PASCOR 139
Corante Lipossolúvel Pó
Azul- 25GR
Por Encomenda



PASCOR 136
Corante Pó Lipossolúvel
Rosa- 40GR
Por Encomenda



PASCOR 134
Corante Pó Lipossolúvel
Verde- 25GR
Por Encomenda



PASCOR 113
Corante Pó Lipossolúvel
Vermelho- 25GR
Por Encomenda



PASCOR 110
Corante Lipossolúvel
Amarelo Limão- 25GR
Por Encomenda

HIDROSSOLÚVEL



PASCOR 141
Corante Hidrossolúvel
Pó Branco- 25GR



PASCOR 140
Corante Hidrossolúvel
Pó Azul- 25GR

SPRAY



PASCOR 149
Corante Spray
Veludo Branco-
400ML



PASCOR 145
Corante Spray
Veludo Castanho-
Chocolate- 400ML



PASCOR 147
Corante Spray
Veludo Amarelo-
400ML



PASCOR 146
Corante Spray
Veludo Vermelho-
400ML



PASCOR 148
Corante Spray
Veludo Verde-
400ML



PASCOR 150
Spray Corante
Ouro- 250ML



PASCOR 151
Spray Corante
Prata- 250ML

AÇUCARES TÉCNICOS



CALACU 003
Açúcar Anta-
-Humidade- 700GR
Por Encomenda



CALACU 002
Glucose Líquida-
2,5KG



PASACU 012
Açúcar Invertido
Trimoline- 7KG



PASACU 009
Dextrose- 5KG



PASACU 014
Glucose Atomizada
-5KG



SOLACU 007
Isomalt- 1KG



PASACU 021
Fondant-
15KG
Por Encomenda



PASACU 025
Dextrose- 750GR



TEXTEX 034
Sorbitol em Pó
-600GR

PASTA PURA E COMPLEMENTOS



DOCPRO 061
Folha Ostia A4-
100UNI
Por Encomenda



SOBPUD 013
Gelatina Folha-
1KG 200Folhas

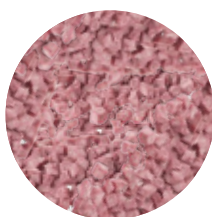


GOUPAS 002
Pasta Pura de
Pistacho- 1KG



GOUPAS 004
Pasta Pura de
Avelã- 1KG

LIOFILIZADOS



FRUCRO 009
Pepitas Framboesa
Texturizada- 3/5CM
500GR



FRUCON 013
Bastões Laranja Rectos
Confitados- 6/7CM
1,5KG



FRUCRO 035
Morango Rodelas
Liofilizadas- 60GR



FRUCRO 014
Framboesas
Liofilizadas- 80GR



FRUCRO 034
Crispy de
Framboesa- 60GR



CALTEX 001
Beterraba em Pó
-250GR



FRUCRO 015
Manga Crispy
Liofilizada- 60GR



FRUCRO 025
Milho Liofilizada-
150GR



GELADOS



SOBGEL 015
Gelado Pistacho-
2,6KG



SOBGEL 016
Gelado Café-
2,6KG



SOBGEL 017
Gelado Cacau-
2,6KG



SOBGEL 018
Gelado Panna-
2,6KG



SOBGEL 019
Gelado Tiramisu-
2,6KG



SOBGEL 020
Gelado Morango-
2,6KG



SOBGEL 021
Gelado Baunilha
Madagáscar- 2,6KG



SOBGEL 022
Gelado Limão Sicília
- 2,6KG



SOBGEL 023
Gelado Stracciatella,
- 2,6KG



SOBGEL 024
Gelado Panna Frutos
Bosque- 2,6KG



SOBGEL 029
Gelado Chá Verde-
2,6KG



SOBGEL 032
Gelado Manga-
2,6KG



SOBGEL 033
Gelado Iogurte Frutos
Bosque- 2,6KG



SOBGEL 035
Gelado Nocciolat Avelã
- 2,6KG



SOBGEL 039
Gelado Crocante
Rum- 2,6KG



SOBGEL 036
Gelado Melão
- 2,6KG



SOBGEL 041
Gelado Coco-
2,6KG



SOBGEL 044
Gelado Pêssego-
2,6KG

MOCHIS

NOVOS



SOBGEL 045
Mochi Caramelo
Salgado- 24UNI



SOBGEL 046
Mochi Framboesa-
24UNI



SOBGEL 047
Mochi Pistacho-
24UNI



SOBGEL 048
Mochi Matcha-
24UNI

NOVOS



SOBGEL 049
Mochi Manga-
24UNI



SOBGEL 058
Mochi Yuzu e
Limão- 24UNI



SOBGEL 059
Mochi Baunilha-
24UNI



SOBGEL 060
Mochi Chocolate
e Avelã- 24UNI

TOPPINGS E COBERTURAS



DOCPRO 121
Joytopping
Nociolata Bianca
Premium- 900GR



DOCPRO 154
Joytopping
Nociolata
Premium- 900GR



DOCPRO 007
Joytopping
Chocolate- 1KG



DOCPRO 008
Joytopping Café-
1KG



DOCPRO 009
Joytopping
Morango- 1KG



DOCPRO 010
Joytopping Frutos
Silvestres- 1KG



DOCPRO 006
Joytopping
Caramelo- 1KG



PASACU 029
Xarope Àcer
Escuro- 4L



PASACU 030
Xarope Àcer
Escuro- 189ML



FRUCON 020
Amarenas Alimbar
Espesso- 3L



CONCOM 029
Marmelada Santa
Teresa- 2,9KG

PREPARADOS



SOBBOL 125
Napolitana Chocolate
Fermentada- 70X115GR



SOBBOL 188
Eclair Café Davigel-
CX 2,02KG 45UNI



SOBBOL 141
Eclair Chocolate Davigel-
CX 2,02KG 45UNI



SOBBOL 279
Croissant Recto
Manteiga Fermentada-
55X70GR



SOBBOL 219
Sortido Mini Macarons
Davigel- TAB 72UNI
1X4



SOBBOL 204
Crepe Simples-
30CM CX 15UNI



SOBBOL 205
Petit Gateau-
80GR. CX 30UNI



SOBBOL 134
Brownie Davigel-
4X2,5KG 40X60GR



SOBBOL 280
Muffin Choco
Bombom- 110GR
CX 20UNI



SOBBOL 262
Mini Tiramisu
Savoirdi- 110GR
1X10



SOBBOL 218
Maxi Cookies Chocolate
Branco Mirtilos-
CX 2,58KG 34UNI



SOBBOL 041
Maxi Cookies 3
Chocolates Davigel-
CX 2,58KG 34UNI



SOBBOL 040
Maxi Cookies 2
Chocolates Davigel-
CX 2,55KG 34UNI



DOCPRO 022
Crepe Waffle/ Pancake
Mix- 6KG



DOCPRO 035
Panna Cotta Mix-
6X1KG



DOCPRO 082
Irca Brownies
Chocolate- 5KG
Por Encomenda



DOCPRO 092
Topo Merengue-
6X1KG
Por Encomenda



UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS



UTECON 001
Recarga Spray Gaz
p/ Maçarico



UTECON 002
Bobines Sacos p/
Vácuo- 22CMX5M



UTECON 016
Manga Azul- 55CM
CX 100UNI



UTEDIV 014
Siphon p/ Espuma-
1L



UTEDIV 002
Cartucho Gaz p/
Siphon- CX 10UNI



UTEDIV 026
Escamador Metal-
19CM



UTEDIV 061
Pistola Soplete-
1UNI



UTEDIV 091
Gás p/ Soplete-
PACK 4UNI



IMPORI 034
Película Aderente c/
Cortador- 29CMX300M



UTEDIV 115
Bolsa Desencate-
2GR 25UNI



UTEDIV 144
Pipeta Transparente-
100X4ML



UTEDIV 162
Frasco Transparente-
36CL



UTEDIV 199
Moinho Vidro
Especiarias Pequeno



UTEDIV 200
Moinho Vidro
Especiarias Grande



UTEDIV 211
Luva Protetora
Silicone Anti Calor
Por Encomenda



UTEDIV 016
Folhas Guitarra
lamina- 100UNI
60X40CM



DIVMAT 015
Saco Pasteleiro
Roback- 50CM



UTETAP 002
Tapete Siliconizado
Anti-aderente p/
Forno e Congelador-
52X31,5CM
Por Encomenda

ALGAS



CALALG 001
Alface Mar Orgânico
em Floco- 75GR



CALALG 002
Alga Wakame
Orgânica em Pó-
100GR



CALALG 003
Alface Wakame
Orgânica em Flocos-
100GR



GOUALG 033
Alga Esparguete Mar
Inteira Desidratada-
1KG
Por Encomenda



MARORI 037
Salada Wakame-
1KG 1X0



IMPORI 001
Nori Grado A
(Alga)- 280GR
100FLS



IMPORI 002
Nori Grado B
(Alga)- 280GR
100FLS



IMPORI 010
Cut Wakame (Alga
Wakame)- 200GR



IMPORI 011
Kombu (Alga)-
1KG



MARORI 020
Algas Kaiso-
100GR

PRÉ-COZINHADOS



IMPPRE 003
Camarão Panado
Flocos Tempura-
300GR 10UNI CX 20



IMPPRE 004
Camarão Massa Filo-
500GR 24UNI
CX 12



IMPPRE 005
Camarão Tempura-
200GR 12UNI
CX 30



ORIEXP 255
Mini Rolitos
Primavera-
900GR 60UNI



IMPPRE 001
Camarão Torpedo
em Panko- 250GR
10UNI CX 20



IMPPRE 002
Camarão c/ Fio
Batata- 250GR
10UNI CX 20



EMBORI 020
Óstias Camarão-
200GR 60X200



EMBORI 082
Pasta Rolitos-
50FLS 400GR



IMPCON 018
Frango Frito Estilo
Coreano Bibigo-
350GR 17/20PÇS

OVAS DE PEIXE



 **GOUOVA 009**
Caviar Oscietra-
50GR
Por Encomenda



 **MARORI 073**
Ovas Ikura-
250GR



 **GOUOVA 008**
Ovas Arenque-
100GR



GOUOVA 006
Ovas Ouriço Gallego-
68GR



PESPEI 173
Ovas de Cavala
Selvagem, Azeite-
120GR



 **EMBORI 094**
Masago Negro-
500GR



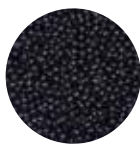
 **IMPOVA 001**
Masago Laranja-
500GR



 **IMPOVA 002**
Masago Wasabi-
500GR



 **IMPOVA 003**
Tobiko Laranja-
500GR



 **IMPOVA 004**
Tobiko Negro-
500GR



 **IMPOVA 005**
Tobiko Vermelho-
500GR



 **IMPOVA 006**
Tobiko Wasabi-
500GR



 **IMPOVA 007**
Tobiko Yuzu-
500GR

PEIXES



 **EMBORI 073**
Unagi Assada-
9OZ 1X5



 **IMPCON 001**
Sushi Ebi- 8/8,5CM-
30PÇS



 **IMPCON 002**
Sushi Ebi- 9/9,5CM-
30PÇS



 **IMPCON 003**
Nobashi Ebi- 4L
25PÇS 20GR



 **MARORI 083**
Soft Shell Crab
Prime- 1KG



 **ORIEXP 175**
Carne Caranguejo-
320GR

PÃO BAO



MARORI 084
Pan Gwa Bao-
30GRX20PÇS



MARORI 085
Pan Gwa Bao-
60GRX20PÇS



ORIEXP 060
Pan Gwa Bao
Negro- 25X60GR

GYOZAS



IMPCON 010
Gyoza Porco e Vegetais
Bibigo- 600GR 30PÇS



IMPCON 011
Gyoza Frango e
Verduras Bibigo-
600GR 30PÇS



IMPCON 014
Gyoza Vegetais e Tofu
- 600GR 30PÇS



IMPCON 012
Gyoza Kimchi e
Frango- 600GR
30PÇS

PASTAS E MASSAS



ORIEXP056
Pasta Rolo Primavera-
215MM 30FLS



EMBORI 052
Pasta Wonton-
200GR 60X200



EMBORI 017
Massa Soba-
300GR 24X300



EMBORI 018
Massa Waiwai-
500GR 24X500



EMBORI 029
Massa Mieasli-
200GR 20X200



EMBORI 021
Papel Arroz- 22CM-
400GR 50X400



EMBORI 108
Talha rim Trigo
Shandong- 24X300



EMBORI 067
Fios Arroz Sunlee-
5MM 30X400GR



MARORI 065
Fios Arroz- 10MM
30X454GR



EMBORI 069
Udon Fresco
Sempio- 30X200GR

ARROZ, PANKO E TEMPURA

NOVO



IMPORI 026
Arroz Grão Curto
Sushi Yuumi- 15KG



IMPORI 049
Arroz Integral Negro
- 2KG



IMPORI 048
Arroz Integral
Vermelho- 2KG



IMPORI 017
Panko Bread Crumbs
Yuumi- 10KG



IMPORI 055
Panko Fino Bread
Crumbs Yuumi-
12,5KG

NOVO



IMPORI 056
Panko Bread Crumbs
Yuumi- 3KG



IMPORI 045
Panko Bread Crumbs
Yuumi- 450GR
Por Encomenda



IMPORI 038
Farinha Tempura
Yuumi- 10KG



IMPORI 039
Farinha Tempura
Yuumi- 1,5KG

SOJA, VINAGRES E MIRIN



EMBORI 045
Vinagre Arroz
Tamanoi Sakura-
20L



EMBORI 046
Hon Mirin
Kinmikan 14,5%
VOL- 18L



EMBORI 048
Soja Mini Take
Away- 10MLX
100UNI



EMBORI 070
Molho Soja Sempio
- 15L



MARORI 050
Molho Tonkatsu
Bulldog- 20L



ORIEXP 276
Honteri Mirin
Mizkan- 18L



IMPORI 050
Molho Soja YAYA
Yuumi- 18L



IMPORI 051
Molho Soja SOYO
Yuumi- 18L



IMPORI 052
Molho Soja Menos
Sal Yuumi- 18L



IMPORI 053
Molho Soja Menos
Sal Yuumi- 1L

MOLHOS



EMBORI 014
Molho Tonkatsu
Bulldog- 1,8L
6X1,8L



EMBORI 047
Molho Teriyaki
Suzuka- 1,8L
6X1,8L



EMBORI 015
Molho Teriyaki
Suzuka- 500ML
12X500



EMBORI 031
Molho Yakniku-
1,15KG 1X1,15



EMBORI 006
Molho Kimchi-
450GR 24X450



IMPORI 019
Molho Chili Doce-
5KG



IMPORI 031
Molho Sriracha-
725ML



MARORI 081
Molho Picante
Sriracha- 740ML



EMBORI 064
Molho Chili Doce-
725ML 10X1



MARORI 076
Maionese Japonesa
Kempie- 500ML



EMBORI 075
Óleo Sésamo 100%-
500ML



EMBORI 041
Molho Ostra Panda-
907GR 12X907



EMBORI 016
Molho Ostra-
2,27KG 6X2,27



IMPORI 030
Molho de Peixe-
700ML



EMBORI 042
Molho Peixe Squid-
725ML 12X725



ORIEXP 189
Sumo Yuzu- 1,8L



ORIEXP 216
Ponzu- 1,8L



ORIEXP 077
Ponzu- 360ML
Por Encomenda



ORIEXP 078
Sumo Yuzu- 360ML
Por Encomenda



EMBORI 002
Molho Hoisin-
397GR 12X397



EMBORI 003
Molho Toban Djan-
368GR 12X368

SÉSAMO E ESPECIARIAS



IMPORI 014
Sésamo Tostado Preto- 1,3KG



MARORI 082
Sésamo Branco Tostado - 1KG



MARORI 069
Sésamo Wasabi- 100GR



MARORI 080
Sésamo Tostado c/ Kimuchi- 120GR



MARORI 086
Sésamo Branco Tostado - 800GR



MARORI 012
Ito Tougarashi- 100GR

CURRY



EMBORI 009
Curry Verde- 400GR 24X400



EMBORI 010
Curry Amarelo- 400GR 24X400



EMBORI 011
Curry Vermelho- 400GR 24X400

CONDIMENTOS



MARORI 071
Wasabi Pó- 1KG



MARORI 070
Mix Wasabi- 300GR



EMBORI 055
Edamame s/ Pele- 500GR 20X500



EMBORI 056
Edamame c/ Pele- 500GR 20X500



EMBORI 026
Matcha em Pó- 250GR 40X250



EMBORI 035
Furikake Noritama- 250GR 20X250



EMBORI 032
Shitake- 3/4CM- 3KG 5SCX3



EMBORI 051
Shitake Setas Desidratadas- 1KG



MARORI 062
Raiz Lotus Cortada- 400GR



ORIEXP 108
Shitake Setas Desidratadas- 3KG

CONDIMENTOS



IMPORI 012
Tiras de Abóbora
Kampyo- 1KG



IMPORI 015
Gengibre Branco-
1KG



EMBORI 036
Glutamato
Monosódico-
454GR 20X454



EMBORI 061
Cebola Frita-
400GR 12X400



ORIEXP 142
Miso Branco Pasta
(Shiro Miso)-
1KG



ORIEXP 143
Miso Vermelho Pasta
(Aka Miso)-
1KG



MARORI 072
Saté P6- 500GR



EMBORI 109
Nabo amarelo-
20X500GR



EMBORI 008
Pasta Coreana-
500GR 12X500



EMBORI 013
Pasta Tamarindo-
454GR 24X454



MARORI 087
Tofu Firme
Morinaga Brick-
349GR 1X12



ORIEXP 135
Folhas Soja Rosa
Maki



ORIEXP 137
Folhas Soja Amarela
Maki



ORIEXP 136
Folhas Soja Verde
Maki



ORIEXP 138
Folhas Soja Sésamo
Maki

SOBREMESAS

TRUFAS E GELADO



MARORI 074
Trufas Chá Verde-
8UNI



MARORI 075
Trufas Chocolate
Negro e Saké-
8UNI



ORIEXP 061
Gelado Chá Verde-
1L

SOBREMESAS

MOCHIS

NOVOS



SOBGEL 045
Mochi Caramelo
Salgado- 24UNI



SOBGEL 046
Mochi Framboesa-
24UNI



SOBGEL 047
Mochi Pistacho-
24UNI



SOBGEL 048
Mochi Matcha-
24UNI

NOVOS



SOBGEL 049
Mochi Manga-
24UNI



SOBGEL 058
Mochi Yuzu e
Limão- 24UNI



SOBGEL 059
Mochi Baunilha-
24UNI



SOBGEL 060
Mochi Chocolate
e Avelã- 24UNI

CERVEJA E SAKÉ



ORIEXP 211
Cerveja Kirin-
24X33CL



ORIEXP 150
Cerveja Asahi-
24X33CL



ORIEXP 146
Saké Sho Chiku
Bai- 18L



EMBORI 027
Saké Japonês Kinmikan
14,5%VOL- 18L



MARORI 056
Saké Tanrei Junmai-
20X180ML

NÃO-ALIMENTAR



IMPORI 035
Tapete Bambu
Grado A-
24CM



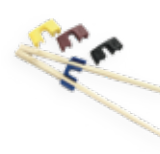
IMPORI 004
Chopsticks c/
Embalagem 3/4-
21CM 100PRS



IMPORI 005
Chopsticks-
21CM 100PRS



IMPORI 006
Chopsticks-
24CM 100PRS



UTEDIV 028
Adaptadores p/
Chopsticks- 100UNI



IMPORI 033
Palito Laço-
10,5CM 100UNI

NÃO-ALIMENTAR



EMBORI 028
Panela Cuckoo-
5,4L



UTEDIV 314
Panela Arroz-
320X350 8L
Por Encomenda



UTEDIV 027
Goma p/ Arroeira-
25,5CM



UTEDIV 316
Vitrine Refrigeradora
Sushi- 1800X430X300
Por Encomenda



IMPORI 046
Luvas Nitrilo
Descartável Azul-
100UNI 50PRS



IMPORI 047
Luvas Nitrilo
Descartável Preto-
100UNI 50PRS



UTEDIV 043
Papel Tempura-
50FLS



UTEDIV 306
Taça p/ Molhos-
3,25OZ 100UNI



IMPORI 008
Folhas Bambú-
7/8CM 100FLS



MARORI 028
Folha Lima- 114GR



UTEDIV 087
Moinho Manual
p/Sésamo- 1UNI



UTEDIV 039
Tarebins- 100UNI
15ML



UTEDIV 094
Mandolina Japonesa-
320X100MM
Por Encomenda



UTEDIV 088
Tamagoyaki Pan-
18CM
Por Encomenda



IMPORI 036
Vaporeira Bambu-
21CM- 2 Camadas+
Tampa



UTEDIV 072
Hangiri-
33CM
Por Encomenda

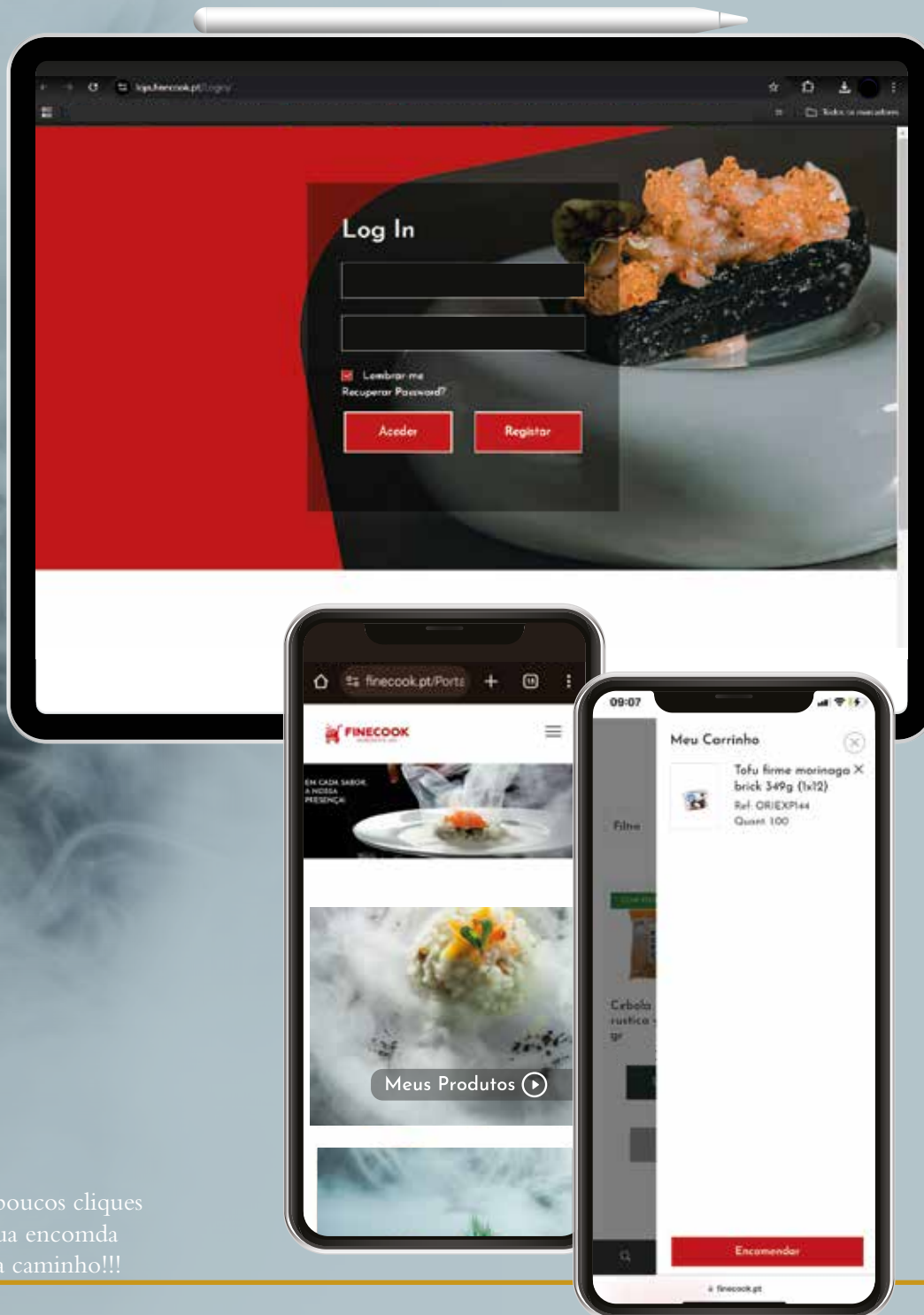
UTEDIV 071
Hangiri-
48CM
Por Encomenda

UTEDIV 070
Hangiri-
66CM
Por Encomenda



LOJA.FINECOOK.PT

PLATAFORMA



Em poucos cliques
e a sua encomenda
está a caminho!!!



WWW.FINECOOK.PT



geral@finecook.pt
encomendas@finecook.pt

Telf.: +351 258 350 000
(Chamada para rede fixa nacional)

FINECOOK Ingredients, Lda.
Zona Industrial 2ª Fase- Rua G, 150
4935-232 Neiva-Viana do Castelo
Portugal