CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CATÁLOGO DE PRODUTOS

norte-eurocao.com

eurocao

COBERTURAS PURAS DE CHOCOLATE

COBERTURAS PURAS DE CHOCOLATE

Caoba 47%

Caja / Caixa 2x10Kg

Chocolate de suave sabor y con un ligero toque de vainilla natural.

Chocolate com um suave sabor e um ligeiro toque de baunilha.

1 47% 30%

Nogal 50%

Caja / Caixa 2x5Kg

Chocolate negro y espeso con sabor intenso para trufas e ganaches.

Chocolate negro e espesso com sabor intenso para trufas e ganaches.

1 50% 30%

Ébano 52%

Caja / Caixa 2x5Kg

Caja / Caixa 8 x Bolsa / Saco 1Kg

Bolsa / Saco 12Kg

Chocolate con un sabor y color intenso para todo tipo de aplicaciones.

Chocolate com um sabor e cor intensa para todo o tipo de aplicações.

2 52% 34,5%

Haya 60%

Caja / Caixa 2x5Kg

Chocolate con un óptimo equilibrio de sabor y color, adecuado para todo tipo de aplicaciones

Chocolate com um otimo sabor e cor equilibrada, adequado para todo o tipo de aplicações.

3 60% 37,6%

Haya 60%

(Sin azúcares añadidos/Sem adição de açúcar)

Caja / Caixa 2x5Kg

Chocolate sin azúcares añadidos con un óptimo equilibrio de sabor y color, adecuado para todo tipo de aplicaciones.

Chocolate sem adição de açúcar com um otimo sabor e cor equilibrada, adequado para todo o tipo de aplicações.

3 60% 37,6%

Cedro 69%

Caja / Caixa 2x5Kg

Chocolate extra amargo de color intenso y especialmente adecuado para recubrimientos.

Chocolate extra amargo de cor intensa e especialmente adequado para coberturas.

3 69% 40%

Wengué 70%

Caja / Caixa 2x5Kg

Caja / Caixa 8 x Bolsa / Saco 1Kg

Bolsa / Saco 12Kg

Chocolate extra amargo de color intenso y especialmente adecuado para recubrimientos y tabletas.

Chocolate extra amargo de cor intensa e especialmente adequado para coberturas e tabletes.

3 70% 38,2%

Mara

Caja / Caixa 2x5Kg

Caja / Caixa 8 x Bolsa / Saco 1Kg

Chocolate con leche con un toque de vainilla natural y caramelo.

Chocolate de leite com um toque de baunilha natural e caramelo.

3 34% 25,3%

Miravet

Caja / Caixa 2x5Kg

Caja / Caixa 8 x Bolsa / Saco 1Kg

Bolsa / Saco 12Kg

Chocolate branco de cor marfim com um intenso sabor a leite e um toque suave a baunilha natural.

2 29,6%

Ivorio

Caja / Caixa 2x5Kg

Chocolate blanco de color marfil con un intenso sabor a leche y un toque suave a vainilla natural.

Chocolate branco de cor marfim com um intenso sabor a leite e um toque suave a baunilha natural.

2 27%

CHOCOLATE ECOLÓGICO

CHOCOLATE ECOLÓGICO

Classic Origins 72%

Caja / Caixa 10 x Tabletas / Tabletes 1Kg

Chocolate ecológico negro rojizo con alta fluidez y sabor intenso a cacao elaborado con granos de República Dominicana mediante proceso "Bean to Bar".

Chocolate Orgânico negro avermelhado com alta fluidez e sabor intenso a cacau produzido com favas da República Dominicana através do processo "Bean to Bar".

3 72%

Classic Origins 82%

Caja / Caixa 10 x Tabletas / Tabletes 1Kg

Chocolate ecológico negro rojizo con alta fluidez y sabor intenso a cacao elaborado con granos de República Dominicana mediante proceso "Bean to Bar".

Chocolate Orgânico negro avermelhado com alta fluidez e sabor intenso a cacau produzido com favas da República Dominicana através do processo "Bean to Bar".

4 82%

Classic Origins 100%

Caja / Caixa 10 x Tabletas / Tabletes 1Kg

Pasta de cacao rojizo con alta fluidez y sabor intenso a cacao elaborado con granos de República Dominicana mediante proceso "Bean to Bar".

Pasta de cacau orgânica avermelha refinada e conchada. Com alta fluidez é produzida com favas da República Dominicana através do processo "Bean to Bar".

5 100%

COBERTURAS VEGETALES PREMIUM

COBERTURAS VEGETAIS PREMIUM

Zafiro Bitter

Caja / Caixa 2x5Kg Saco / Saco 12Kg

Cobertura especial de sabor cacao amargo. Excelente brillo, color negro y 'snap'. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate puro.

Cobertura especial de sabor cacau bitter. Excelente brilho, cor negra e 'snap'. Derrete-se otimamente na boca, uma grande alternativa ao chocolate puro.

3 24%

Zafiro Cacao

Caja / Caixa 2x5Kg

Cobertura especial de intenso sabor a cacao. Excelente brillo y snap. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate.

Cobertura especial de intenso sabor a cacau. Excelente brilho e snap. Derrete-se otimamente na boca, uma grande alternativa ao chocolate puro.

3 17%

Zafiro Leche

Caja / Caixa 2x5Kg

Cobertura especial con excelente sabor lácteo y notas de caramelo. Excelente brillo y 'snap'. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate con leche.

Cobertura especial com excelente sabor lácteo e notas de caramelo. Excelente brilho e snap. Ótima fusão na boca, excelente alternativa ao chocolate com leite.

3 5%

Zafiro Blanca

Caja / Caixa 2x5Kg

Cobertura especial con excelente sabor lácteo. Excelente brillo y snap. Con una óptima fusión en boca, es una excelente alternativa al chocolate blanco.

Cobertura especial com excelente sabor lácteo. Excelente brilho e snap. Derrete-se otimamente na boca, excelente alternativa ao chocolate branco.

3

SUCEDÁNEO DE CHOCOLATE

SUCEDÂNEO DE CHOCOLATE

Topacio

Caja / Caixa 2x10Kg

Saco / Saco 12Kg

Cobertura especial con grasa vegetal de color marrón claro y sabor suave a cacao.

Sucedâneo com gordura vegetal, cor castanho claro e um sabor suave a cacau.

4 14%

Onyx

Caja / Caixa 2x5Kg, 2x10Kg

Saco / Saco 12Kg

Cobertura especial con grasa vegetal de color marrón oscuro y sabor intenso a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal cor castanho escuro e sabor intenso a cacau.

4 18%

Turquesa

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal color marrón y sabor a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal cor castanho e sabor a cacau.

4 19%

Azulita

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal color marrón oscuro e intenso sabor a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal cor castanho escuro e intenso sabor a cacau.

3 24%

Azabache

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal color marrón oscuro e intenso sabor a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal cor castanho escuro e intenso sabor a cacau.

3 25%

Rubí

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal color marrón oscuro e intenso sabor a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal cor castanho escuro e intenso sabor a cacau.

3 30%

Jaspe

(Sin azúcares añadidos/Sem adição de açúcar)

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal sin azúcares añadidos de color marrón claro y sabor suave a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal sem adição de açúcares de cor castanho claro e suave sabor a cacau.

4 16%

Diamante

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal de leche y suave sabor lácteo y a cacao.

Cobertura especial com gordura vegetal de leite e suave sabor lácteo e cacau.

4 7%

Ares

Caja / Caixa 2x10Kg

Cobertura especial con grasa vegetal de leche y sabor dulce.

Cobertura especial com gordura vegetal de leite e sabor doce.

4 5%

Nácar

Caja / Caixa 2x5Kg

Cobertura blanca especial con grasa vegetal de sabor dulce y suave a vainilla.

Cobertura branca especial com gordura vegetal de sabor doce e suave a baunilha.

4

Etna

Caja / Caixa 2x5Kg

Cobertura blanca especial con grasa vegetal de sabor dulce.

Cobertura branca especial com gordura vegetal de sabor doce.

4

Fluidez / Fluidez · Cacao / Cacau · Manteca de Cacao / Manteiga de cacau

COBERTURA ESPECIAL PARA HELADOS

COBERTURA ESPECIAL PARA GELADOS

Soft Fondente

Cubo / Balde 5Kg

Cobertura especial con grasa vegetal de textura flexible, color oscuro y sabor intenso a cacao. Especialmente adecuado para helados.

Sucedâneo com gordura vegetal, textura maleável, cor escura e sabor intenso a cacau. Especialmente adequado para gelados.

5 13,5%

Helados Cacao

Cubo / Balde 16Kg

Cobertura especial con grasa vegetal, color marrón claro y sabor suave a cacao. Especialmente indicado para helados.

Cobertura especial com gordura vegetal de leite e suave sabor lácteo e cacau. Especialmente adequado para gelados.

5 15%

SuperBombón

Cubo / Balde 16Kg

Cobertura especial con grasa vegetal de leche y suave sabor lácteo y cacao. Especialmente indicado para helados.

Sucedâneo de leite com gordura vegetal, suave sabor a leite e cacau. Especialmente adequado para gelados.

5 6%

PRODUCTOS HORNEABLES

PRODUTOS PARA O FORNO

Choco-Chips 7

Caja / Caixa 2x6Kg

Chips de chocolate horneables.
7.000 piezas/Kg.

Pepitas de chocolate negro estáveis ao forno.
7.000 peças/kg.

45,5%

Choco-Chips 10

Caja / Caixa 2x6Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Chips de chocolate horneables.
10.000 piezas/Kg.

Pepitas de chocolate negro estáveis ao forno.
10.000 peças/kg.

45,5%

Choco-Chips 20

Caja / Caixa 2x6Kg

Chips de chocolate horneables.
20.000 piezas/Kg.

Pepitas de chocolate negro estáveis ao forno.
20.000 peças/kg

45,5%

Choco-Chunks

Caja / Caixa 2x6Kg

Trozos de chocolate negro horneables de 8x8x6mm.

8x8x6mm Chunks de chocolate negro estáveis ao forno.

47,5%

Barritas Choco 4/8 cm

Caja / Caixa 2x4Kg

Barritas de chocolate horneables.
Disponibles en 4cm y 8cm.

Barritas de chocolate estáveis ao forno.
Disponível em 2cm, 4cm e 8cm.

47,5%

Abedul-Chips 7

(Sin azúcares añadidos/Sem adição de açúcar)

Caja / Caixa 2x10Kg

Chips de chocolate negro horneables sin azúcares añadidos. 7.000 piezas/Kg.

Pepitas de chocolate negro sem adição de açúcar estáveis ao forno. 7.000 peças/kg

60%

Abedul-Chips 20

(Sin azúcares añadidos/Sem adição de açúcar)

Caja / Caixa 2x10Kg

Chips de chocolate negro horneables sin azúcares añadidos.
20.000 piezas/Kg.

Pepitas de chocolate negro sem adição de açúcar estáveis ao forno.
20.000 peças/kg.

60%

Cacao-Chips 7

Caja / Caixa 2X6Kg

Chips de sucedáneo negro horneables. 7.000 piezas/Kg.

Pepitas de sucedâneo negro estáveis ao forno. 7.000 peças/kg

16%

Barritas Sucedáneo 4/8cm

Caja / Caixa 2X4Kg

Barritas de sucedáneo negro horneables. Disponibles en 4cm y 8cm.

Barritas de sucedâneo negro estáveis ao forno. Disponível em 4cm e 8cm.

20%

CACAO EN POLVO

CACAU EM PÓ

Cacao en polvo 22/24% Blanxart

Caja / Caixa 6 x bolsa 1 Kg

Saco / Saco 25Kg

Cacao rojizo alcalinizado en polvo. 22-24% cacao.

Cacau em pó alcalino cor avermelhado e alto teor de gordura. 22-24% cacau.

Cacao en polvo 10/12% Eurocao

Caja / Caixa 6 x *Bolsa / Saco 1Kg*

Cacao rojizo alcalinizado desgrasado en polvo. 10-12% cacao.

Cacau magro em pó alcalino cor avermelhado. 10-12% cacau.

CREMAS PARA EXTENDER

CREMES PARA ESPALHAR

Nocciola Vela

Cubo / Balde 6Kg

Crema untable de cacao y avellanas con un atractivo color e intenso sabor. De textura cremosa, permite su uso en múltiples aplicaciones. Formulada con alto contenido de avellana italiana.

Recheio de cacau e avela com intenso sabor e uma cor atraente. A sua textura cremosa permite várias aplicações. Contem alto teor de avelas italianas.

Crema Vela Bianca

Cubo / Balde 6Kg

Crema untable de leche y avellanas con un atractivo color e intenso sabor. De textura cremosa, permite su uso en múltiples aplicaciones. Elaborada con alto contenido de avellana italiana.

Recheio de leite e avelas com cor atraente e sabor intenso. A sua textura cremosa permite várias aplicações. Contem alto teor de avelas italianas.

Orion

Lata 6x3Kg *Cubo / Balde 14Kg, 20Kg*

Relleno de cacao y avellanas universal para untar.

Recheio universal de cacao e avela.

CREMAS TOPPING

CREMES TOPPING

Crema Gofre

Bote / Garrafa 1,25Kg

Crema de cacao y avellana muy fluida para uso como topping.

Creme topping muito liquido de cacau e avela.

Nuestras cremas de cacao, avellana y leche para extender, hornear, inyectar y bañar.

-

Os nossos cremes de cacau, avela e leite para barrar, forno, injetar e cobrir.

RELLENOS DE CACAO PARA INYECTAR

RECHEIOS DE CACAU PARA INJETAR

Fenix

Cubo / Balde 6Kg, 15Kg, 22Kg

Crema inyectable de cacao, sabor avellana, con textura fluida a temperatura ambiente ideal para inyectar.

Recheio para injetar de cacau com aroma de avela com textura líquida a temperatura ambiente. Perfeito para injetar.

Fenix Blanca

Cubo / Balde 6Kg, 20Kg

Crema inyectable de leche con sabor avellana y color marfl. Su textura fluida a temperatura ambiente la hace ideal para inyectar.

Recheio branco para injetar de leite. a sua textura líquida a temperatura ambiente faz que seja perfeito para injetar.

Teide

Cubo / Balde 13Kg

Crema inyectable de cacao y avellana, sabor chocolate bitter y con textura fluida a temperatura ambiente ideal para inyectar.

Recheio branco para injetar de leite. a sua textura líquida a temperatura ambiente faz que seja perfeito para injetar.

RELLENOS HORNEABLES

RECHEIOS ESTÁVEIS AO FORNO

Antares Extra Cacao

Cubo / Balde 15Kg

Crema de cacao estable a procesos de congelación y cocción. Mantiene la textura cremosa y un excelente sabor a cacao después del horneado. Ideal para bollería congelada.

Recheio de cacau estável ao forno e á congelação. Mantem a textura cremosa e um excelente sabor a cacau depois de sair do forno. Perfeito para pastelaria congelada.

Antares

Cubo / Balde 6Kg, 15Kg, 22Kg

Crema de cacao con sabor a avellana estable a procesos de congelación y cocción. Mantiene la textura cremosa y un excelente sabor después del horneado. Ideal para bollería congelada.

Recheio de cacau com aroma de avela estável ao forno e á congelação.
Mantem a textura cremosa e um excelente sabor a cacau depois de sair do forno. Perfeito para pastelaria congelada.

Atlas

Cubo / Balde 22Kg

Crema de cacao y avellana estable a procesos de congelación y cocción. Mantiene la textura cremosa y un excelente sabor a cacao después del horneado. Ideal para bollería congelada. Destaca por su textura, brillo y sabor.

Recheio de cacau estável ao forno e á congelação. Mantem a textura cremosa e um excelente sabor a cacau depois de sair do forno. Perfeito para pastelaria congelada. Destaca-se pela sua textura, brilho e sabor.

CREMAS PARA BAÑAR

CREMES DE COBERTURA

Decorar Cacao

Cubo / Balde 6Kg

Crema de baño de cacao con rápido secado que proporciona a la pieza un acabado atractivo.

Creme de cobertura de cacau com secagem rápida que proporciona um acabamento atraente.

Decorar Blanco

Cubo / Balde 6Kg

Crema de baño blanca con una ligera nota de limón. Su rápido secado proporciona un acabado atractivo.

Creme de cobertura branco com um leve toque de limão e secagem rápida que proporciona um acabamento atraente.

Morelcrem

Lata / Lata 6 x 3kg

Cubo / Balde 13Kg, 20Kg

Crema con alto contenido en cacao y avellanas muy versátil. Con un color marrón oscuro e intenso sabor a chocolate.

Creme muito ajustável, alto teor de avela e cacau. Cor castanho escuro e com sabor intenso s cacau.

Iguazú

Cubo / Balde 20Kg

Crema de cacao muy fluida de color muy oscuro e intenso sabor a cacao. Ideal para tartas heladas.

Creme de chocolate negro muito fluido com um intenso sabor a cacau. Ideal para bolos congelados.

Sacher Suprem

Cubo / Balde 6Kg

Crema de baño con un excelente sabor a cacao y avellanas. Su textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante

Creme de cobertura com um sabor sublime a cacau e avelas. A sua textura flexível e secagem perfeita dão à peça um elegante acabamento.

Sacher Bianca

Cubo / Balde 6Kg

Crema de baño blanca con leche con un excelente sabor lácteo. Su textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante.

Creme branco com um sublime sabor a leite. A sua textura flexível e secagem perfeita dão à peça um elegante acabamento.

Sacher Caramel

Cubo / Balde 6Kg

Crema de baño con un sutil sabor a caramelo. Su espectacular brillo, atractivo color, textura flexible y secado perfecto proporcionan un acabado elegante.

Creme de cobertura com um sabor subtil a caramelo. O seu brilho notável, sua textura flexível, cor atraente e secagem perfeita dão à peça um elegante acabamento.

FIDEO

FIDEO

Fideos Nogal Negro

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Fideo de chocolate negro puro para todo tipo de decoraciones.

Vermicelli de chocolate negro para todo o tipo de decorações.

Fideos Coral Negro

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Fideo de sucedáneo negro para todo tipo de decoraciones.

Vermicelli de sucedâneo negro para todo o tipo de decorações.

Fideos Coral Blanco

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 5 x Estuche / Caixa 1Kg

Fideo de sucedáneo blanco para todo tipo de decoraciones.

Vermicelli de sucedâneo branco para todo o tipo de decorações.

Fideos Coral Leche

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 5 x Estuche / Caixa 1Kg

Fideo de sucedâneo con leche para todo tipo de decoraciones.

Vermicelli de sucedâneo leite para todo o tipo de decorações.

Fideos Fantasía

Caja / Caixa 20Kg x 1Kg

Fideo de azúcar de colores para decoración.

Vermicelli de açúcar colorido para decoração.

SCAGLIETTA

SCAGLIETTA

Scaglietta Choco

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Escamas de chocolate.

Escama de chocolate.

Scaglietta Negro Sucedáneo

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Escama de sucedáneo negro.

Escama de sucedâneo negro.

Scaglietta Leche Sucedáneo

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Escama de sucedáneo con leche.

Escama de sucedâneo leite.

Scaglietta Blanca Sucedáneo

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Escama de sucedáneo blanco.

Escama de sucedâneo branco.

CEREAL CHOCOLATEADO

CEREAL CHOCOLATEADO

Dark Crispy Choco ball-5

Caja / Caixa 2,5Kg

Cereal de 5mm de diámetro recubierto de chocolate negro.

Cereal coberto com chocolate negro 5mm diâmetro.

Milk Crispy Choco ball-5

Caja / Caixa 2,5Kg

Cereal de 5mm de diámetro recubierto de chocolate con leche.

Cereal coberto com chocolate leite 5mm diâmetro.

White Crispy Choco ball-5

Caja / Caixa 2,5Kg

Cereal de 5mm de diámetro recubierto de chocolate blanco.

Cereal coberto com chocolate branco 5mm diâmetro

Mix Crispy Choco ball-5

Caja / Caixa 2,5Kg

Mix de núcleos de cereal de 5mm de diámetro recubiertos de chocolate.

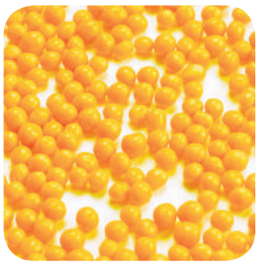
Mix de cereal coberto com chocolate 5mm diâmetro.

Strawberry Crispy Choco ball-5

Caja / Caixa 2,5Kg

Cereal de 5mm de diámetro recubierto de chocolate puro de color rosa y sabor fresa.

Cereal coberto com chocolate rosa 5mm diâmetro. Sabor morango.



Orange Crispy Choco ball-5

Caja / Caixa 2,5Kg

Cereal de 5mm de diámetro recubierto de chocolate puro de color y sabor naranja.

Cereal coberto com chocolate laranja 5mm diâmetro. Sabor laranja.

Dark Choco ball-16

Caja / Caixa 6Kg

Cereal de 16mm de diámetro recubierto de chocolate puro negro.

Cereal coberto com chocolate negro 16mm diâmetro.

Milk Choco ball-16

Caja / Caixa 6Kg

Cereal de 16mm de diámetro recubierto de chocolate con leche.

Cereal coberto com chocolate leite 16mm diâmetro.

White Choco ball-16

Caja / Caixa 6Kg

Cereal de 16mm de diámetro recubierto de chocolate blanco.

Cereal coberto com chocolate branco 16mm diâmetro.

VIRUTAS Y RIZOS DE CHOCOLATE

RASPAS E RIZOS DE CHOCOLATE

Rizos Negro

Caja / Caixa 2Kg

Rizos pequeños de chocolate negro para decoración.

Rizos de chocolate negro para decoração.

Rizos Blanco

Caja / Caixa 2Kg

Rizos pequeños de chocolate blanco para decoración.

Rizos de chocolate branco para decoração.

Viruta Negra

Caja / Caixa 2Kg

Virutas grandes de chocolate negro para decoración.

Raspas de chocolate negro para decoração.

Viruta Blanca

Caja / Caixa 2Kg

Virutas grandes de chocolate blanco

para decoración.

Raspas de chocolate branco para decoração.

Productos que facilitan y complementan las diferentes etapas de desarrollos en el obrador.

-

Produtos que facilitam e complementam os diferentes estágios de desenvolvimento da padaria

COMPLEMENTOS DE PASTELERÍA

COMPLEMENTOS DE PASTELARIA

Paillette

Caja / Caixa 10Kg

Caja / Caixa 14 x Estuche / Caixa 1Kg

Pedazos pequeños de sucedáneo negro.

Pedritas de sucedâneo negro.

Crunchy-Crep

Caja / Caixa 2,5Kg

Barquillo troceado y crujiente para mezclar con chocolate.

Pedaços de waffles crocante para decoração.

Manteca de cacao

Cubo / Balde 4Kg

Manteca de cacao desodorizada.

Manteiga de cacau desodorizada.

Nibs de cacao

Cubo / Balde 1,5Kg *Caja / Caixa 10Kg*

Nibs de cacao triturado y tostado para rellenos o decoraciones.

Nibs (cascas) de cacau partidos e tostados para recheios ou decorações.

NORTE EUROCAO

Ctra.C-55 Km 5,3
08640 Olesa de Montserrat
ESPAÑA
+34 937 757 977
norte@norte-crsa.com

www.norte-eurocao.com