CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CATÁLOGO DE PRODUTOS

norte-eurocao.com

NORTE

MOOREA CREMAS DE RELLENO DE FRUTAS

MOOREA CREMES DE RECHEIO FRUTA

Moorea

Cubo / Balde 6Kg

Cremas pasteurizadas horneables en base agua con hasta un 15% de confitura de fruta. Destacan por su versatilidad. Formuladas con colorantes naturales. Sabores disponibles: Naranja, Manzana, Albaricoque, Fresa, Frambuesa y Arándanos

Com cerca de 15% de puré de fruta, este recheio de fruta pasteurizado, estável ao forno, é muito reconhecido pela sua versatilidade. Elaborado com corantes alimentares naturais, sabores disponíveis: Laranja, Maçã, Alperce, Morango, Framboesa e Arandos.

APOLLO CREMAS DE RECUBRIMIENTO DE SABORES

RECHEIOS E COBERTURAS APOLLO AROMAS

Apollo

Cubo / Balde 6Kg

Cremas de sabores pasteurizadas multiusos en base agua. Formuladas con colorantes naturales. Sabores disponibles: Fresa, Limón, Naranja, Kiwi, Plátano, Frambuesa, Melocotón, Arándanos, Tiramisú, Piña, Mango, Coco y Vainilla.

Recheio pasteurizado à base de água polivalente com diferentes sabores. Feito com corantes naturais. Sabores disponíveis: Morango, Limão, Laranja, Kiwi, Banana, Framboesa, Pêssego, Arandos, Tiramisu, Ananás, Manga, Coco e Baunilha.

GANACHE CON CHOCOLATE

GANACHE COM CHOCOLATE

Nooki Leche

Cubo / Balde 6Kg

Es una trufa muy versátil con un 60% de chocolate leche y especialmente indicada como ganache, relleno de bombones o para mezclarse con masas batidas para aportar humedad y ternura al producto.

Nooki Leite é uma trufa versátil com 60% de chocolate de leite desenhado para ganache, recheios de chocolate ou para misturar com massas para aportar humidade e suavidade ao produto.

Nooki Dark

Cubo / Balde 6Kg

Es una trufa muy versátil, con un 46% de chocolate negro y especialmente indicada como ganache, relleno de bombones o para mezclarse con masas batidas para aportar humedad y ternura a la masa.

Nooki Negro é uma trufa versátil com 46% de chocolate negro desenhado para ganache, recheios de chocolate ou para misturar com massas para aportar humidade e suavidade ao produto.

CREMAS DE CACAO HORNEABLES

CREMES DE CACAU PARA O FORNO

Samoa Choc

Cubo / Balde 25Kg

Crema pasteurizada horneable en base agua con chocolate y sabor a avellana.

Recheio pasteurizado à base de água. Sabor a chocolate e avela.

Samoa Cacao

Cubo / Balde 13Kg

Crema pasteurizada de cacao horneable en base agua, sabor bitter.

Creme pasteurizado de cacau estável ao forno à base de água, sabor bitter.

Las más versátiles cremas pasteleras y rellenos de sabor extraordinario y alto rendimiento.

Os mais versáteis cremes de pasteleiro e recheios, de sabor extraordinário e alta performance.

LES CRÈMES PREMIUM FILLINGS

LES CRÈMES PREMIUM FILLINGS

Les Crèmes Dulce de Leche

Cubo / Balde 6Kg

Crema pasteurizada multiusos y lsta para usar con dulce de leche. Destaca por su textura corta que permite que sea fácilmente espatulable.

Creme pasteurizado, estável ao forno, polivalente, pronto a usar com enorme conteúdo de leite condensado. A sua consistência estável é notável para facilitar para o espalhar.

Les Crèmes Limón

Cubo / Balde 6Kg

Crema pasteurizada multiusos de limón formulada con leche. Destaca por su cremosidad y un sabor cítrico muy característico

Creme de limão pasteurizado polivalente, estável ao forno, pronto a usar e feito com leite. A sua cremosidade e o seu característico sabor citrino são os melhores atributos.

Les Crèmes Créme Brûlée

Cubo / Balde 6Kg

Crema pasteurizada multiusos de crema catalana. Destaca por su cremosidad y un sabor inspirado en la receta tradicional de este postre. Su formulación permite el fácil quemado de la superfcie con azúcar.

Creme Brûlée pasteurizado polivalente pronto a usar. Evidencia-se pela sua cremosidade e sabor a caramelo, inspirado na receita tradicional. Especialmente criado para queimar a superfície com açúcar. Se necessário, pode ser diluído com leite para ficar mais liquido.

Les Crèmes Yogurt

Cubo / Balde 6Kg

Crema pasteurizada multiusos de yogur y horneable con contenido de yogur real. Estable a la congelación y de perfecta conservación a temperatura ambiente.

Creme de iogurte pasteurizado, estável ao forno, polivalente, pronto a usar e feito com verdadeiro iogurte. Estável à congelação e perfeito para se conservar a temperatura ambiente.

Cremas de pastelería para un óptimo desarrollo y rendimiento que garantizan una sencilla aplicación.

Cremes de pastelaria para um ótimo desenvolvimento e desempenho que simplesmente garantem uma aplicação adaptável.

CREMAS PASTELERAS LISTAS PARA USAR

CREMES PRONTO A USAR

Samoa Krem

Cubo / Balde 13Kg

Crema pasteurizada horneable en base agua lista para usar con sabor vainilla y canela.

Creme pasteurizado à base de água estável ao forno e com sabor a baunilha e canela.

Samoa Horno

Cubo / Balde 25Kg

Crema pasteurizada horneable en base agua y lista para usar, sabor vainilla.

Creme pasteurizado estável ao forno à base água e pronto para usar, sabor baunilha.

Samoa Multiusos

Cubo / Balde 25Kg

Crema pasteurizada horneable en base agua y lista para usar, sabor vainilla. Destaca por su suave textura y larga vida útil una vez utilizada.

Creme pasteurizado à base de água estável ao forno e com sabor a baunilha. Excepcional pela sua textura suave e longa validade após usar.

Samoa Fresh

Cubo / Balde 25Kg

Crema pasteurizada horneable en base agua y lista para usar, sabor vainilla. Destaca por su sabor y suave textura, ideal para elaboraciones de producto fresco.

Creme pasteurizado à base de água com sabor a baunilha. Excepcional pela sua textura suave. Especialmente indicado para produtos frescos.

Apollo Vainilla

Cubo / Balde 6Kg

Crema pasteurizada horneable en base agua y lista para usar de sabor vainilla. Excepcional por su textura y sabor suaves. Especialmente indicada para productos frescos y obradores pequeños gracias a su práctico formato.

Creme pasteurizado à base de água estável ao forno e com sabor a baunilha. Especialmente indicado para produtos frescos e ajusta-se a pequenos workshops graças ao seu formato prático.

NORTE

BRILLOS EN CALIENTE

BRILHOS A QUENTE

Gelium

Cubo / Balde 13Kg

Brillo multiusos, especialmente formulado para usar en frío, en caliente o con spray. Admite hasta el 100% de agua o zumo para mejorar el rendimiento.

Gel/brilho multiusos, especialmente feito para aplicar a frio, quente ou em máquinas de spray. Aceita até 100% de água ou sumo para melhorar o seu desempenho.

Norjel 60

Cubo / Balde 26Kg

Brillo concentrado para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Debe calentarse para conseguir una solución líquida y homogénea. Permite incorporar hasta un 40% de agua o zumo para mejorar el rendimiento.

Brilho concentrado para cobertura brilhante em produtos de padaria e pastelaria. Tem que ser aquecido para obter uma solução liquida e homogênea. Permite usar até 40% de água ou de sumo para melhorar o seu rendimento.

Norjel Concentrado

Cubo / Balde 26Kg

Brillo concentrado para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Debe calentarse para conseguir una solución líquida y homogénea. Permite incorporar hasta un 30% de agua o zumo para mejorar el rendimiento.

Brilho concentrado para ser utilizado como cobertura brilhante em produtos de padaria e pastelaria. Tem que ser aquecido para obter uma solução liquida e homogênea. Permite usar até 30% de água ou de sumo de fruta para melhorar o seu rendimento.

Norjel 40

Cubo / Balde 22Kg

Brillo concentrado para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Debe calentarse para conseguir una solución líquida y homogénea. Permite incorporar hasta un 20% de agua o zumo para mejorar el rendimiento.

Brilho concentrado para ser utilizado como cobertura brilhante em produtos de padaria e pastelaria. Tem que ser aquecido para obter uma solução liquida e homogênea. Permite usar até 20% de água ou de sumo de fruta para melhorar o seu rendimento.

Norjel 54

Cubo / Balde 26Kg

Brillo concentrado para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Debe calentarse para conseguir una solución líquida y homogénea. Permite incorporar hasta un 15% de agua o zumo para mejorar el rendimiento.

Brilho concentrado para ser utilizado como cobertura brilhante em produtos de padaria e pastelaria. Tem que ser aquecido lentamente para obter uma solução liquida e homogênea. Permite usar até 15% de água ou de sumo de fruta para melhorar o seu rendimento.

Norjel Cristal

Cubo / Balde 26Kg, 13Kg

Brillo concentrado para recubrimiento brillante de bollería y pastelería. Debe calentarse para conseguir una solución líquida y homogénea. Permite incorporar hasta un 30% de agua o zumo para mejorar el rendimiento.

Brilho concentrado para ser utilizado como cobertura brilhante em produtos de padaria e pastelaria. Tem que ser aquecido para obter uma solução liquida e homogênea. Permite usar até 30% de água ou de sumo de fruta para melhorar o seu rendimento.

BRILLOS EN FRÍO

BRILHOS A FRIO

Springel Neutro

Caja / caixa 4 x cubo / balde 3Kg

Cubo / balde 3Kg, 6Kg, 15Kg

Producto superventas. Brillo neutro de textura cremosa que permite ser aplicado directamente. Permite su congelación.

Top de vendas este brilho neutro a frio com textura muito cremosa que permite aplicar diretamente. Estável à congelação.

Coldgel

Cubo / balde 6Kg

Brillo neutro que permite ser aplicado directamente.

Brilho neutro que pode ser aplicado diretamente.

Brillos para pastelería y panadería que ayudan a mejorar el color, el atractivo y la conservación del producto.

Brilhos para pastelaria e padaria que ajudam a cor, a atratividade e a conservação do produto.

MIROIRS DE SABORES

MIRROIRS DE SABORES

Springel Chocolate

Cubo / Balde 6Kg

Brillo formulado con chocolate negro para acabado espejo de la pieza. Color oscuro y buen sabor a chocolate. Calentar a 35-40°C para su aplicación.

Brilho feito com chocolate escuro para acabamento tipo espelho. Cor escura e ótimo sabor a chocolate. Aqueça a 35-40°C para aplicar.

Springel Blanco

Cubo / Balde 6Kg

Brillo color blanco para acabado tipo espejo. Calentar a 35-40°C para su aplicación.

Brilho de cor branca para acabamento tipo espelho. Aquecer até 35-40°C para aplicar.

Springel Caramelo

Cubo / Balde 6Kg

Brillo sabor caramelo. Puede ser utilizado de dos maneras distintas en función de la aplicación final: para superfcies horizontales, espatular directamente / para un bañado de la pieza, calentar a 35-40°C.

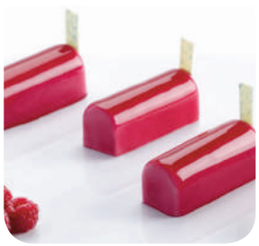
Brilho com sabor a caramelo. Pode ser aplicado de duas maneiras dependendo da aplicação final: para aplicação na horizontal, espalhar diretamente / Para cobrir uma peça aqueça até 35-40°C.

Springel Fresa

Cubo / Balde 6Kg

Brillo sabor fresa. Puede ser utilizado de dos maneras distintas en función de la aplicación final: para superfcies horizontales, espatular directamente / para un bañado de la pieza, calentar a 35-40°C.

Brilho com sabor a morango. Pode ser aplicado de duas maneiras dependendo da aplicação final: para aplicação na horizontal, espalhar diretamente / Para cobrir uma peça aqueça até 35-40°C.



Springel Frambuesa

Cubo / Balde 6Kg

Brillo sabor frambuesa. Puede ser utilizado de dos maneras distintas en función de la aplicación final: para superfcies horizontales, espatular directamente / para un bañado de la pieza, calentar a 35-40°C.

Brilho com sabor a framboesa. Pode ser aplicado de duas maneiras dependendo da aplicação final: para aplicação na horizontal, espalhar diretamente / Para cobrir uma peça aqueça até 35-40°C.

Springel Limón

Cubo / Balde 6Kg

Brillo sabor limón. Puede ser utilizado de dos maneras distintas en función de la aplicación final: para superfcies horizontales, espatular directamente / para un bañado de la pieza, calentar a 35-40°C.

Brilho com sabor a limão. Pode ser aplicado de duas maneiras dependendo da aplicação final: para aplicação na horizontal, espalhar diretamente / Para cobrir uma peça aqueça até 35-40°C.

Springel Mango

Cubo / Balde 6Kg

Brillo sabor mango. Puede ser utilizado de dos maneras distintas en función de la aplicación final: para superfcies horizontales, espatular directamente / para un bañado de la pieza, calentar a 35-40°C.

Brilho com sabor a manga. Pode ser aplicado de duas maneiras dependendo da aplicação final: para aplicação na horizontal, espalhar diretamente / Para cobrir uma peça aqueça até 35-40°C.

GELATINAS EN SPRAY

GELATINAS EM SPRAY

Spraygel

Bag-in-box 12Kg

Brillo líquido fácilmente bombeable para uso como recubrimiento en productos de bollería y pastelería.

Brilho neutro fácilmente bombeável para uso como cobertura brilhante em produtos de confeitaria e pastelaria.

Springel Spray

Garrafa 12Kg

Brillo líquido y neutro fácilmente bombeable para uso como recubrimiento en productos de bollería y pastelería.

Brilho neutro fácilmente bombeável para uso como cobertura brilhante em produtos de confeitaria e pastelaria.

CREMAS PASTELERAS EN POLVO

CREMES PASTELEIROS EM PÓ

Cubana

Saco / Saco 15Kg

Caja / caixa 8 x bolsa / saco 1Kg

Preparado para elaborar crema pastelera estable a la congelación. De textura cremosa y fácilmente espatulable. Dosifcación: 400g./l de agua o 300g./l de leche.

Mix para fazer creme de pasteleiro estável à congelação com textura cremosa e de fácil espatular. Dose: 400g./l de água ou 300g./l de leite.

Gourmet

Saco / saco 10Kg

Preparado para elaborar crema pastelera estable a la congelación y horneado. De textura cremosa y consistente, contiene leche en su formulación. Dosifcación: 400g./l de agua o 300g./l de leche.

Mix para fazer creme de pasteleiro estável à congelação com textura e consistência cremosa. Contem leite. Dose: 400g./l de água ou 300g./l de leite.

Cremin H

Saco / saco 15Kg

Preparado para elaborar crema pastelera estable a la congelación con textura cremosa y fácil de espatular. Dosifcación: 400g./l de agua o 300g./l de leche.

Mix para fazer creme de pasteleiro estável à congelação com textura cremosa e de fácil espatular. Dose: 400g./l de água ou 300g./l de leite.

Lacrem

Saco / saco 15Kg

Preparado para elaborar crema pastelera estable a la congelación con textura y consistencia cremosa. Contiene leche. Dosifcación: 400g./l de agua o 300g./l de leche.

Mix para fazer creme de pasteleiro estável à congelação com textura e consistência cremosa. Contem leite. Dose: 400g./l de água ou 300g./l de leite.

Crema Tropicana

Saco / Saco 15Kg

Caja / caixa 8 x bolsa / saco 1Kg

Preparado para elaborar crema pastelera en caliente, fina, brillante y estable a la congelación. Receta básica: disolver 300-500g. de azúcar en 1l. de agua y calentar hasta ebullición. Aparte disolver 150-200g. de la crema en 300 ml. de agua y añadir a la mezcla hirviendo hasta obtener la consistencia deseada.

Preparado para elaborar creme pasteleiro a quente, fno e brilhante estável à congelação. Receita básica: dissolver 300-500g. de açúcar em 1l. de água e aquecer até ferver. A parte dissolver 150-200g. do creme em 300 ml. de água e juntar à mistura fervendo até obter a consistência desejada.

Lacrem Horno

Saco / saco 15Kg

Preparado para elaborar crema pastelera especialmente indicada para horneado y estable a la congelación con una textura cremosa y consistente. Contiene leche. Dosifcación: 400g./l de agua o 300g./l de leche.

Mix para fazer creme de pasteleiro estável ao forno e congelação. Textura e consistência cremosa. Contem leite Dose: 400g./l de água ou 300g./l de leite.

AZÚCARES

AÇÚCARES

Glucosa 44

Cubo / Balde 7Kg

Jarabe de glucosa espeso de 80 brix para aplicar como ingrediente en formulaciones de pastelería, bollería, cremas, rellenos, turrón/nougat...

Xarope de glucose brix 80 espesso usado como ingrediente para variadas aplicações, tais como pastelaria, padaria, cremes, recheios, turrões, nougat...

Glucosa 77

Cubo / Balde 26Kg

Jarabe de glucosa y fructosa de 77 brix caracterizado por su bajo contenido en fructosa, con sabor dulce y olor neutro. Aplicación como ingrediente en formulaciones de pastelería, bollería, cremas, rellenos, turrón/nougat,...

Xarope de glucose e frutose brix 77 caracterizado pelo seu baixo conteúdo de frutose, com sabor doce e odor neutro. Para ser usado como ingrediente para variadas aplicações, tais como pastelaria, padaria, cremes, recheios, turrões, nougat...

Buket

Saco / saco 15Kg

Caja / caixa 8 x bolsa / saco 1Kg

Azúcar antihumedad en polvo de aplicación directa para acabados de bollería y pastelería. Se mantiene más tiempo encima de cualquier superficia húmeda o grasa.

Açúcar anti humidade em pó de aplicação direta para acabamentos em padaria e pastelaria. Mantem-se mais tempo sobre qualquer superfície humida ou gordurosa.

Buket Crystal

Saco / saco 15Kg

Azúcar grano antihumedad de aplicación para acabados de bollería y pastelería.

Açúcar anti humidade granulado para acabamentos em padaria e pastelaria.

Nevada

Saco / saco 15Kg

Caja / caixa 8 x bolsa / saco 1Kg

Azúcar en polvo para elaboración y acabado de productos de bollería y pastelería.

Açúcar em pó para fazer e decorar e aplicar em padaria e pastelaria.

Sucrelux

Saco / saco 15Kg

Azúcar antihumedad para acabados de bollería y pastelería, especialmente diseñado para uso industrial.

Açúcar anti humidade para acabamentos em padaria e pastelaria. Especialmente desenhado para e uso industrial.

Sugarchoc

Saco / saco 15Kg

Preparado antihumedad en polvo, con cacao, para acabados de bollería y pastelería.

Cacau em pó anti humidade para acabamentos em padaria e pastelaria.

Azúcar invertido

Garrafa / Jerrican 6Kg, 15Kg

Solución acuosa de 70 brix de glucosa, fructosa y sacarosa especialmente indicada como enternecedor de piezas de pastelería.

Solução aquosa de glucose com 70 brix, frutose e sacarose especialmente indicada para enternecer massas na confeitaria.

IMPULSORES, CONSERVANTES Y ESTABILIZANTES

IMPULSORES, CONSERVANTES E ESTABILIZADORES

Impulsor Norte

Caja / caixa 10 x bolsa / saco 1Kg

Saco / saco 15Kg

Agente gasifcante adecuado para usar en produtos de masas batidas.

Agente impulsor adequado para bolos.

Conservante Norte

Bote / saco 1Kg

Conservante en polvo para utilizar en masas dulces que no contengan levadura fresca y en productos de confitería, pastelería y repostería.

Conservante em pó para usar em massas doces que não contenham fermento fresco como em produtos de confeitaria e pastelaria.

PNB

Saco / saco 15Kg

Producto en polvo a base de azúcares preparado para adicionar a todo tipo de masas batidas, mejorando el frescor y la elasticidad del producto terminado.

Produto em pó preparado com açúcar para adicionar a todos os tipos de massas amassadas, melhorando a frescura e elasticidade do produto final.

Almíz

Caja / caixa 8 x bolsa / saco 1Kg

Almidón de maíz modifcado ideal para estabilizar cremas pasteleras horneables.

Amido de milho modificado ideal para estabilizar cremes de pastelaria.

MIXES

MIXES

Roller Plus

Saco / saco 15Kg

Preparado en polvo para elaborar productos derivados de masas batidas (Planchas, bizcochos, etc.). Receta básica: 1Kg. Roller Plus, 750g huevos, 100g. agua. Batir durante 10 min. y hornear.

Mistura em pó para fazer massa batida (centros esponjosos, pastas, bolos de esponja, etc.). Receita básica: 1kg. Roller Plus, 750gs. ovos, 100gs.água. Bata 10 min. a alta velocidade e levar ao forno.

Roller Plancha Calados

Saco / saco 15Kg

Preparado en polvo para la elaboración de planchas resistentes y flexibles, y especialmente, swiss rolls. Receta básica: 1Kg de Roller Plancha Calados, 900g. de huevos. Batir durante 8 minuntos a marcha rápida y hornear.

Mistura de pó para tornar resistente e flexível pão de ló. Especialmente adequado para tortas. Receita básica: 1Kg. Roller Plancha Calados, 900g. ovos. Bata 8 min. velocidade alta e levar ao forno.

Bisnor

Saco / saco 15Kg

Preparado en polvo para elaborar productos derivados de masas batidas (centros esponjosos, planchas, etc) con un toque a limón. Receta básica: 1Kg. Bisnor, 750g. huevos, 100g. agua. Batir durante 10 min. y hornear.

Mistura em pó para fazer massa batida (centros esponjosos, pastas, bolos de esponja, etc) com um ligeiro sabor a limão. Receita básica: 1Kg. Bisnor, 750g. ovos, 100g. água. Bata 10 min. velocidade alta e levar ao forno.

Trebon Tarta Queso

Caja / Caixa 4x cubo / balde 2Kg

Preparado para tarta queso horneable y congelable. Receta básica: 500g. Trebon Tarta de Queso, 50g azúcar, 100g margarina o mantequilla, 150g huevos, 1l agua. Mezclar lentamente durante 2 minutos y hornear.

Mistura para Cheese Cake estável ao forno e à congelação. Receita básica: 500g. Bolo de queijo Trebon, 50g. açúcar, 100g. margarina ou manteiga, 150g. ovos, 1l. água. Misture lentamente 2 min. e levar ao forno.

Productos para maximizar y homogeneizar la incorporación de aire, estabilizar la masa y obtener resultados más esponjosos y de mayor volumen.

Produtos para maximizar e homogeneizar a incorporação de are estabilizar a massa, obtendo resultados maiores e mais esponjosos.

EMULSIONANTES PARA MASAS BATIDAS

EMULSIONANTES PARA MASSAS BATIDAS

Redol MY

Cubo / balde 5Kg, 10Kg, 19Kg

Emulsionante en forma de gel de color blanquecino diseñado para la laboración de todo tipo de masas abizcochadas.

Emulsionante esbranquiçado em forma de gel, projetado para fazer todos os tipos de massas e bolos esponjosos.

ENTERNECEDORES PARA MASAS FERMENTADAS

AMACIADOR PARA MASSAS FERMENTADAS

Redol AN

Cubo / balde 18Kg

Producto en pasta que actúa como enternecedor en masas fermentadas. Prolonga la duración y frescura del pan y la bollería.

Produto em forma de pasta que funciona como amaciador de massas fermentadas. Preserva a frescura de Pão e doces.

EMULSIONANTE PARA MASAS BATIDAS Y HELADERÍA

EMULSIONANTE PARA MASSAS BATIDAS E GELADOS

Supernortemul

Cubo / balde 5Kg, 12Kg

Emulsionante en forma de gel de color blanquecino diseñado para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas, montado de rellenos, merengues y helados.

Emulsionante em gel, concebido para todos os tipos de massas esponjosas, recheios batidos, merengues e gelados.

MIXES SEMIFRÍOS

MIXES SEMIFRIOS

Trebon Plus Neutro

Caja / caixa 4 x bolsa / saco 2Kg

Preparado en polvo para elaborar semifríos aromatizables. Útil como estabilizante de nata y estable a la congelación. Receta básica: 200g. de Trebon, 200g. de agua y 1000g. de nata semi-montada.

Mistura em pó para fazer mousses aromatizadas. Notável como estabilizador de natas. Estável à congelação. Receita básica: 200g. Trebon, 200g. água e 1000g. nata.

Trebon Plus Fresa

Caja / caixa 4 x bolsa / saco 2Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor fresa. Estable a la congelación. Receta básica: 180 g. de Trebon, 220. de agua y 1000 g. de nata semi-montada.

Mistura em pó para fazer mousse com sabor a morango. Estável á congelação. Receita básica: 180g. Trebon, 220g. água e 1000g. nata.

Trebon Plus Quark

Caja / caixa 4 x bolsa / saco 2Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor a queso blanco. Estable a la congelación. Receta básica: 200g. de Trebon, 200g. de agua y 1000g.de nata semi-montada.

Mistura em pó para fazer mousse de queijo branco. Estável à congelação. Receita básica: 200g. Trebon, 200g. água e 1000g. nata.

Trebon Plus Chocolate

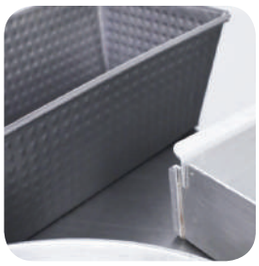
Caja / caixa 4 x bolsa / saco 2Kg

Preparado en polvo para la elaboración de semifríos sabor a cacao. Estable a la congelación. Receta básica: 200g. de Trebon, 200g. de agua y 1000g.de nata semi-montada.

Mistura em pó para fazer mousse de chocolate. Estável à congelação. Receita básica: 200g. Trebon, 200g. água e 1000g. nata.

DESMOLDEANTES

DESMOLDANTES

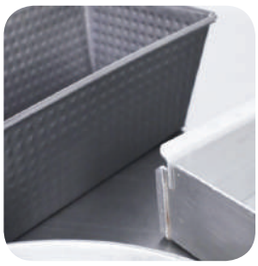


Desmol Blanco

Garrafa / garrafa 10Kg

Desmoldeante para todo tipo de productos de panadería, pastelería y confitería. Especialmente indicado para masas panarias.

Agente desmoldante para todos os tipos de produtos de padaria, pastelaria e confeitaria. Especialmente destinado a massas de farinha.



Desmol Wax

Garrafa 10Kg

Desmoldeante para todo tipo de productos de panadería, pastelería y confitería. Se puede utilizar también en produtos con alto contenido en huevo. Se aplica con spray o pincel sobre la superfcie interior del molde.

Desmoldante para todos os tipos de produtos de padaria e pastelaria. Também pode ser usado em produtos com alto conteúdo de ovos. Para ser aplicado como spray ou pincel no interior da superfície da forma.

Desmol Spray

Caja / caixa 12 x spray / spray 600ml

Desmoldeante alimentario en spray fabricado con aceites vegetales de alta calidad.

Desmoldante em spray alimentar fabricado com óleos vegetais de alta qualidade.

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