

YOUR BAKERY SOLUTIONS



LES CRÈMES

CREMAS PREMIUM LISTAS PARA USAR

CREMES PREMIUM PRONTOS PARA USAR

Añade cremosidad y sabor a tus elaboraciones con la comodidad de una crema lista para usar.

Adiciona cremosidade e sabor às tuas elaborações com a comodidade de um creme pronto para usar.

LES CRÈMES DULCE DE LECHE

Crema con **dulce de leche**, destaca por su textura suave y su excelente comportamiento en el horno. Elegante y característico sabor al tradicional Dulce de Leche.

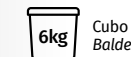
Crema com **doce de leite**, destaca-se pela sua textura suave e o seu excelente comportamento no forno. Elegante e característico sabor ao tradicional Doce de Leite.



Congelable
Congelável



Horneable
Horneable



6kg
Cubo
Balde



Sin Palma
Sem Palma



LES CRÈMES LIMÓN

Crema de **limón** elaborada con leche, con intensas notas cítricas características y de textura muy cremosa.

Crema de **limão** elaborado com leite, com intensas notas cítricas características e de textura muito cremosa.



Congelable
Congelável



Horneable
Horneable



6kg
Cubo
Balde



LES CRÈMES CRÈME BRÛLÉE

Crema de textura suave e intenso sabor a **crema catalana / crème brûlée** inspirada en la receta tradicional de este postre.

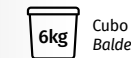
Crema de textura suave e intenso sabor a **leite creme / crème brûlée** inspirado na receita tradicional desta sobremesa.



Congelable
Congelável



Horneable
Horneable



6kg
Cubo
Balde



Sin Palma
Sem Palma



LES CRÈMES BANOFFE

Crema con una excelente combinación de sabores a **caramelo, toffee y banana**, catacterísticos de la tradicional receta Banoffee Pie. Textura suave y muy buen comportamiento en el horno.

Crema com uma excelente combinação de sabores a **caramelo toffee e a banana**, característicos da tradicional receita Banoffee pie. Textura suave e muito bom comportamento no forno.



Congelable
Congelável



Horneable
Horneable



6kg
Cubo
Balde



Sin Palma
Sem Palma



LES CRÈMES BIANCA FORNO

Crema con **chocolate blanco**, con agradables notas lácteas y con una textura muy cremosa. Especialmente recomendada para productos horneables.

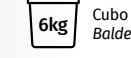
Crema com **chocolate branco**, com agradáveis notas lácteas e com uma textura muito cremosa. Especialmente recomendado para produtos para o forno.



Congelable
Congelável



Horneable
Horneable



6kg
Cubo
Balde



Sin Palma
Sem Palma



LES CRÈMES CINNAMON

Crema con **canela**, que destaca por su estabilidad en horno y su característico sabor.

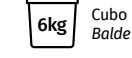
Crema com **canela**, que se destaca pela sua estabilidade no forno e o seu sabor característico.



Congelable
Congelável



Horneable
Horneable



6kg
Cubo
Balde



RELLENOS Y RECUBRIMIENTOS DE FRUTA

CREMES DE RECHEIO DE FRUTAS

Texturas muy cremosas y espatulables.
Excelente comportamiento en horno y congelación.
Comodidad de uso, lista para usar.
Envase con larga vida útil.
Amplia gama de sabores y colores.

*Texturas muito cremosas e espatuláveis.
Excelente comportamento no forno e congelação.
Comodidade de uso, pronta para usar.
Embalagem com longa vida útil.
Ampla gama de sabores e cores.*

MOOREA CREMAS DE RELLENO CON FRUTA

MOOREA CREMES DE RECHEIO DE FRUTAS

Crema con fruta. Destacan por su amplia gama de sabores y su alta estabilidad en horno y congelación.

Crema com fruta. Destacam-se pela sua ampla gama de sabores e a sua alta estabilidade ao forno e congelação.

-  Albaricoque
Alperce
-  Arándanos
Arândanos
-  Frambuesa
Frambuesa
-  Fresa
Fresa
-  Manzana
Maçã

-  Sin Palma
Sem Palma
-  Congelable
Congelável
-  Horneable
Horneable
-  6kg
Cubo Balde



APOLLO CREMAS DE SABORES PARA RECUBRIMIENTO Y RELLENO

APOLLO CREMES DE COBERTURA DE SABORES

Amplia gama de **cremas con colores intensos y diferentes sabores**, ideal para decoración. Tienen una excelente estabilidad en horno y congelación.

Ampla gama de **cremas com cores intensas e diferentes sabores**, ideal para decoração. Têm uma excelente estabilidade ao forno e congelação.

-  Arándanos
Arândanos
-  Frambuesa
Frambuesa
-  Fresa
Fresa
-  Kiwi
Kiwi
-  Limón
Limón
-  Mango
Mango
-  Melocotón
Melocotón
-  Naranja
Naranja
-  Piña
Piña
-  Tiramisú
Tiramisú
-  Vainilla
Vainilla

-  Sin Palma
Sem Palma
-  Congelable
Congelável
-  Horneable
Horneable
-  6kg
Cubo Balde



SAMOA

CREMAS PASTELERAS LISTAS PARA USAR

CREMES DE PASTELARIA PRONTOS A USAR

Cremas de pastelería versátiles, para un óptimo rendimiento que garantizan una sencilla aplicación.

Creμες de pastelaria versáteis para um óptimo desempenho e fácil aplicação.

SAMOA

Producto Produto	Vida útil en aplicación Tempo de vida em aplicação	Descripción Descrição	Estabilidad en horno Estabilidade do forno	Envase Embalagem	
Fresh	Corta. Ideal para productos frescos y congelados. Curta. Ideal para produtos frescos e congelados.	Crema con sabor a vainilla de textura fresca, suave y cremosa	▲ ▲ ▲	Cubo 25 Kg Balde 25 Kg	 Sin Palma Sem Palma
		Creme com sabor a baunilha de textura fresca, suave e cremosa			
Multiusos	Media Média	Crema versátil con sabor a vainilla y textura suave y cremosa.	▲ ▲ ▲	Cubo 20 Kg Balde 20 Kg	 Sin Palma Sem Palma
		Creme versátil com sabor a baunilha e textura suave e cremosa.			
Krem	Media Média	Crema con sabor a vainilla y notas a canela, textura cremosa.	▲ ▲ ▲	Cubo 13 Kg Balde 13 Kg	
		Creme com sabor a baunilha e notas a canela, textura cremosa.			
Horno	Larga Longa	Crema de vainilla con notas muy características a vainilla-caramelo y ligero toque a limón.	▲ ▲ ▲ ▲	Cubo 20 Kg Balde 20 Kg	
		Creme de baunilha com notas muito características a baunilha-caramelo e ligeiro toque a limão.			
Cacao	Media-larga Média-longa	Crema de cacao horneable con característico sabor intenso cacao/ amargo.	▲ ▲ ▲	Cubo 13 Kg Balde 13 Kg	
		Creme de cacau estável ao forno com característico sabor intenso cacau/ amargo.			

CREMAS EN POLVO

CREMES EM PÓ

Preparados en polvo para elaborar cremas pasteleras, de textura cremosa y gran estabilidad a la congelación.

Preparados em pó para elaborar cremes de pasteleiro, de textura cremosa e grande estabilidade à congelação.

CREMAS PASTELERAS EN POLVO

CREMES EM PÓ PARA BOLO

Producto Produto	Aplicación Aplicação	Descripción Descrição	Congelación Congelação	Horno Forno	Receta Receita	Envase Embalagem
Crema GOURMET	Frío	Intenso sabor lácteo por su contenido en leche. Textura cremosa y consistente.	Sí	▲▲▲	400 g/l de agua o 300g./l de leche	Saco 12 Kg
	Frío	Intenso sabor lácteo pelo seu conteúdo em leite. Textura cremosa e consistente.	Sim	▲▲▲	400 g/l de água ou 300g./l de leite	Saco 12 Kg
Crema LACREM HORNO	Frío	Sabor lácteo por su contenido en leche. Textura consistente y cremosa, ideal para distintos procesos de elaboración.	Sí	▲▲▲▲	400 g/l de agua o 300g./l de leche	Saco 12 Kg
	Frío	Sabor lácteo pelo seu conteúdo em leite. Textura consistente e cremosa, ideal para diferentes processos de elaboração.	Sim	▲▲▲▲	400 g/l de água ou 300g./l de leite	Saco 12 Kg
Crema CUBANA	Frío	Textura cremosa y fácil de espatular	Sí	▲▲	400 g/l de agua o 300g./l de leche	Saco 12 Kg
	Frío	Textura cremosa e fácil de espatular	Sim	▲▲	400 g/l de água ou 300g./l de leite	Caja 8x1 kg
Crema TROPICANA	Caliente	Preparado para elaborar crema pastelera en caliente, fina, brillante y estable a la congelación.	Sí	▲▲	300-500g azúcar / 1L agua. Calentar hasta ebullición. A parte, 150-200 g. crema / 300 ml. agua fría y añadir a la mezcla caliente.	Saco 12 Kg
	Quente	Preparado para elaborar creme pasteleiro a quente, fino e brilhante estável à congelação.	Sim	▲▲	300-500g açúcar / 1L água e deixar ferver. À parte, 150-200 g. creme / 300 ml. água fria e juntar à mistura quente.	Saco 12 Kg



MIROIRS

Elegante glaseado espejo con la gama de Miroirs SPRINGEL.

Intensos sabores, buen corte y estabilidad en la congelación. Ideal para cubrir cualquier tipo de superficies con un excelente acabado brillante.

Elegante glaseado espelho com a gama de Miroirs SPRINGEL

Sabores intensos, bom corte e estabilidade na congelação. Ideal para cobrir qualquer tipo de superficies com um excelente acabamento brilhante.



SPRINGEL CHOCOLATE

Miroir con **chocolate negro** del 70%. Color oscuro, elegante brillo e intenso sabor. Ideal para cubrir cualquier tipo de superficie con un acabado brillante.

Mirrol com **chocolate negro** de 70%. Cor escura, brilho elegante e sabor intenso. Ideal para cobrir qualquer tipo de superfície com um acabamento brilhante.



SPRINGEL FRESA

SPRINGEL MORANGO

Miroir sabor **fresa ácida** de elegante acabado brillante.

Mirrol sabor **morango ácido** de elegante acabamento brilhante.



SPRINGEL CARAMELO

Miroir de elegante color con notas características de **caramelo** y acabado brillante.

Mirrol de cor elegante com notas características de **caramelo** e acabamento brilhante.



SPRINGEL NEUTRO

Miroir **neutro** y transparente de aplicación directa para dar a tus elaboraciones un acabado brillante, incluso después del proceso de congelación.

Mirrol **neutro** e transparente para aplicação directa para dar às suas criações um acabamento brilhante, mesmo depois do processo de congelação.



SPRINGEL FRAMBUESA

SPRINGEL FRAMBOESA

Miroir sabor **frambuesa** de elegante acabado brillante.

Mirrol sabor **framboesa** de elegante acabamento brilhante.



BRILLOS Y GELATINAS

BRILHOS E GELATINAS

Brillos y gelatinas para pastelería y bollería que ayudan a mejorar el atractivo y la conservación del producto.

Brilhos e gelatinas para pastelaria e confeitaria que ajudam a melhorar a atratividade e a conservação do produto.

BRILLOS Y GELATINAS

BRILHOS E GELATINAS

Producto Produto	Aplicación Aplicação	% Agua o zumo que acepta % Água ou sumo que admite	Descripción Descrição	Envase Embalagem	
GELIUM MULTIUSOS	Caliente, Frío o Spray Quente, Frio ou Spray	100%	Textura cremosa que permite una aplicación directa, en caliente o con pistola. Excelente permanencia sobre la pieza y alto brillo. Textura cremosa que permite uma aplicação directa, quente ou em spray. Excelente permanência da peça e alto brilho.	Cubo 13 Kg Balde 13 Kg	 Sin Palma Sem Palma
NORJEL 60	Caliente Quente	40%	Alto brillo y larga permanencia sobre la fruta, por la alta compatibilidad con su acidez. Alto brilho e longa permanência no fruto, devido à alta compatibilidade com a sua acidez.	Cubo 20 Kg Balde 20 Kg	 Sin Palma Sem Palma
NORJEL CONCENTRADO	Caliente Quente	30%	Alto brillo y larga permanencia sobre la fruta. Compatible con la acidez de la fruta. Sabor neutro. Elevado brilho e longa permanência sobre a fruta. Compatível com a acidez da fruta. Sabor neutro.	Cubo 20 Kg Balde 20 Kg	 Sin Palma Sem Palma
NORJEL 54	Caliente Quente	15%	Alto brillo y larga permanencia sobre la fruta. Compatible con la acidez de la fruta. Sabor manzana. Elevado brilho e longa permanência sobre a fruta. Compatível com a acidez da fruta. Sabor maçã.	Cubo 20 Kg Balde 20 Kg	 Sin Palma Sem Palma
NORJEL CRISTAL	Caliente Quente	30%	Máxima transparencia y excelente brillo. Ideal para bollería. Sabor manzana. Máxima transparência e excelente brilho. Ideal para confeitaria. Sabor maçã.	Cubo 20 Kg Cubo 13 Kg Balde 20 Kg Balde 13 Kg	 Sin Palma Sem Palma
SPRINGEL	Frío Frio	-	Transparente, textura muy cremosa, sin gelificación, que permite una aplicación directa. Conserva su brillo y transparencia después del proceso de congelación. Transparente, textura muito cremosa, sem gelificação, que permite uma aplicação direta. Conserva o seu brilho e transparência depois do processo de congelação.	Cubo 3,5 Kg Cubo 6 Kg Cubo 15 Kg Balde 3,5 Kg Balde 6 Kg Balde 15 Kg	 Sin Palma Sem Palma
COLDGEL	Frío Frio	-	Brillo neutro de aplicación directa Brilho neutro de aplicação direta	Cubo 6 Kg Balde 6 Kg	 Sin Palma Sem Palma
SPRAYGEL	Spray Spray	-	Brillo líquido fácilmente bombeable, de sabor neutro, y apto para congelación. Ideal para máquina de spray. Brilho liquido fácilmente bombeável, de sabor neutro, e apto para congelação. Ideal para máquina de spray.	Bag-in-box 12 Kg Bag-in-box 12 Kg	 Sin Palma Sem Palma
SPRINGEL SPRAY	Spray Spray	-	Brillo líquido y de sabor neutro, fácilmente bombeable. Ideal para máquina de spray. Brilho liquido e de sabor neutro, fácilmente bombeável. Ideal para máquina de spray.	Garrafa 12 Kg Garrafa 12 Kg	 Sin Palma Sem Palma

MIXES

MIXES

Preparados en polvo para elaboraciones de pastelería.

Preparados em pó para elaborações de pastelaria.

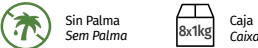
TREBON PLUS NEUTRO

Preparado **neutro** para la elaboración de mousse que permite la incorporación de pastas, aromas, confituras, etc. para crear los sabores deseados. Útil como estabilizante de nata.

*Preparado **neutro** para a elaboração de mousse que permite a incorporação de pastas, aromas, compotas, etc. para criar os sabores desejados. Útil como estabilizante de nata.*

Receta básica:

200 g. Trebon, 200 g. agua, 1000 g. nata semi-montada.
200 g. Trebon, 200 g. água, 1000 g. nata semi-montada



TREBON PLUS FRESA

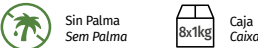
TREBON PLUS MORANGO

Preparado para semifríos sabor fresa.

Preparado para semi frios sabor morango.

Receta básica:

180g. Trebon, 220 g. agua, 1000 g. nata semi-montada.
180 g. Trebon, 220 g. água, 1000 g. nata semi-montada



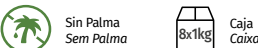
TREBON PLUS QUARK

Preparado para semifríos sabor queso quark.

Preparado para semi frios sabor queijo quark.

Receta básica:

600g. Trebon, 1000 g. agua, 1000 g. nata semi-montada.
600 g. Trebon, 1000 g. água, 1000 g. nata semi-montada



MIX TARTA DE QUESO

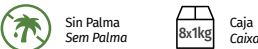
MIX TARTE DE QUEIJO

Preparado en polvo con queso para elaborar la tradicional tarta de queso al horno.

Preparado em pó com queijo para elaborar a tradicional tarte de queijo no forno

Receta básica:

500 g. mix tarta de queso, 50 g. azúcar, 100 g. margarina o mantequilla, 150 g. huevos, 1l. agua, mezclar lentamente durante 2 minutos y hornear.
500 g. mix tarte de queijo, 50 g. açúcar, 100 g. margarina ou manteiga, 150 g. ovos, 1l. água, misturar lentamente durante 2 minutos e levar ao forno.



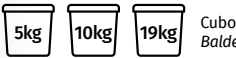
EMULSIONANTES PARA PASTELERÍA Y BOLLERÍA

EMULSIONANTES PARA PASTELARIA E CONFEITARIA

REDOL MY

Emulsificante en forma de gel diseñado para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas.

Emulsificante em forma de gel desenhado para a elaboração de todo tipo de massas abiscoitadas.



SUPERNORTEMUL

Emulsificante en forma de gel diseñado para la elaboración de todo tipo de masas abizcochadas, montado de rellenos y merengues.

Emulsificante em forma de gel desenhado para a elaboração de todo tipo de massas abiscoitadas, montagem de recheios e merengues.



REDOL AN

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.



AZÚCARES

AÇÚCARES

Diferentes tipos de azúcar para la elaboración y acabado de productos de bollería y pastelería.

Diferentes tipos de açúcar para a elaboração e acabamento de produtos de confeitaria e pastelaria.

AZÚCARES

AÇÚCARES

Producto Produto	Tipo Tipo	Descripción Descrição	Envase Embalagem		
	NEVADA	Azúcar Açúcar	Azúcar en polvo. Açúcar em pó.	Saco 12 Kg Saco 12 Kg Caja 8x1 Kg Caixa 8x1 Kg	 Sin Palma Sem Palma
	AZÚCAR INVERTIDO	Ingrediente Ingrediente	Solución acuosa de 70 brix de glucosa, fructosa y sacarosa especialmente indicada como enternecedor de piezas de pastelería. Solução aquosa de 70 brix de glucose, frutose e sacarose especialmente indicada como amaciador de peças de pastelaria.	Garrafa 7 Kg Garrafa 15 Kg Jerrican 7 Kg Jerrican 15 Kg	 Sin Palma Sem Palma
	GLUCOSA 44	Ingrediente Ingrediente	Jarabe de glucosa espeso de 80 brix. Xarope de glucose espesso de 80 brix.	Cubo 7 Kg Balde 7 Kg	 Sin Palma Sem Palma
	GLUCOSA 77	Ingrediente Ingrediente	Jarabe de glucosa y fructosa fluido de 77 brix caracterizado por su bajo contenido en fructosa, con sabor dulce y olor neutro. Xarope de glucose e fructose fluido de 77 brix caracterizado pelo seu baixo conteúdo em fructose, com sabor doce e cheiro neutro.	Cubo 20 Kg Balde 20 Kg	 Sin Palma Sem Palma
	BUKET CRYSTAL	Azúcar antihumedad Açúcar anti humidade	Azúcar antihumedad en grano. Acúcar anti humidade em grão.	Saco 12 Kg Saco 12 Kg	-
	BUKET	Azúcar antihumedad Açúcar anti humidade	Azúcar antihumedad en polvo. Açúcar anti humidade em pó.	Saco 12 Kg Saco 12 Kg Caja 8x1 Kg Caixa 8x1 Kg	-
	BUKET PF	Azúcar antihumedad Açúcar anti humidade	Azúcar antihumedad en polvo, sin grasa de palma. Açúcar anti humidade em pó, sem gordura de palma.	Saco 12 Kg Saco 12 Kg	 Sin Palma Sem Palma
	SUCRELUX	Azúcar antihumedad Açúcar anti humidade	Azúcar antihumedad en polvo. Acúcar anti humidade em pó.	Saco 12 Kg Saco 12 Kg	-

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS DE PASTELERÍA Y BOLLERÍA

PRODUTOS COMPLEMENTARES
DE PASTELARIA E CONFEITARIA

IMPULSOR NORTE

Agente gasificante para usar en
productos de masas batidas.

*Agente gasificante para usar em
produtos de massas batidas.*



Saco
Saco



8x1kg
Caja
Caixa



PNB

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 à base de açúcares
preparado para adicionar a todo tipo
de massas batidas, melhorando a
frescura e a elasticidade do produto
acabado.*



Saco
Saco



ALMÍZ

Almidón de maíz modificado ideal
para estabilizar cremas pasteleras
horneables.

*Amido de milho modificado ideal
para estabilizar cremes de pasteleiro
estáveis ao forno.*



8x1kg
Caja
Caixa



DESMOL SPRAY

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

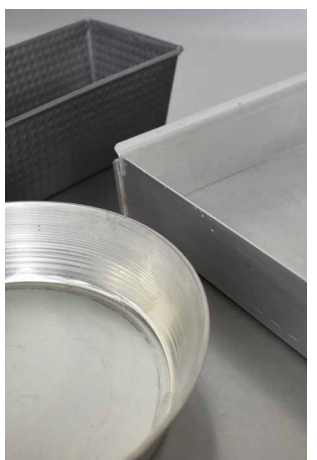
*Desmoldante alimentar em spray
fabricado com óleos vegetais de alta
qualidade.*



12/u
Caja
Caixa



600 ml
Spray 600 ml
Spray 600 ml



CRUNCHY CREP

Barquillo troceado muy crujiente,
ideal para mezclar con chocolate.

*Pedaços de wafer muito crocantes,
ideais para misturar com chocolate.*



2,5kg
Caja
Caixa



CACAO A LA TAZA

CACAU A COPO

Preparado de cacao en polvo para
hacer a la taza.

*Preparação de cacau em pó para fazer
cacau em pó em copos.*



6x1kg
Caja
Caixa





YOUR BAKERY SOLUTIONS

NORTE EUROCAO

Pol. Ind. Can Mitjans, C/Innovació, 5
08232 Viladecavalls
(Barcelona) ESPAÑA

+34 937 757 977

info@norte-eurocao.com

  [@norteeurocao](https://www.instagram.com/norteeurocao)

www.norte-eurocao.com