

Vicolato

CATÁLOGO GERAL

Vicolato

Sobre Nós

Vicolato é uma marca que pertence à **Cergold Indústrias**, empresa que se dedica ao fabrico de produtos alimentares há mais de duas décadas.

Estamos em constante crescimento e expansão o que se reflecte no reconhecimento que actualmente temos em produtos inovadores de chocolate, padaria e pastelaria.

A nossa dedicação tem permitido que a empresa responda às exigências de um mercado que está em constante evolução orientadas para as necessidades dos nossos clientes. Criamos soluções inovadoras para o conduzir no caminho do sucesso.

O nosso laboratório de I&D está equipado com a tecnologia mais sofisticada e tornou-se essencial para esta evolução. Este laboratório permite-nos responder com celeridade aos desafios que nos são colocados.

Neste momento exportamos para **4 continentes**, o que reforça o nosso crescimento e presença no mercado.

O nosso objectivo é conquistar a confiança dos nossos clientes e manter o mais alto nível de qualidade.

Índice

02 Sobre Nós

04 Chocolate para Recheios

08 Chocolate para Coberturas

11 Chocolate em Pastilhas

12 Chocolate em Pepitas

14 Chocolate em Barras



Chocolate para Recheios

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Chocolate para Recheios Crema de Forno

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0001
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	Sabor a avelã



Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0002
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	11% de avelã

Chocolate para Recheios Nocciolata Extreme

Creme giandua com base de cacau magro e avelãs. Para recheios após o forno.



Contacte-nos
para mais informações
www.vicolato.pt
258 332 606
geral@vicolato.pt

Chocolate para Recheios

Chocolate para Recheios Nocciolata Bianca

Creme de Gianduia à base de cacau e avelãs com a cor característica do fruto. Para recheios depois do forno.

Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	●●●●
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0003
05. Cobertura	
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	
10. Detalhes	10% de avelã



Chocolate para Recheios

Chocolate para Recheios Nocciolata Industry

Creme de Gianduia à base de cacau e avelãs com a cor característica do fruto. Para recheios depois do forno.

Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	●●●●
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0004
05. Cobertura	
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	
10. Detalhes	Com aroma a avelã



Contacte-nos
para mais informações
www.vicolato.pt
258 332 606
geral@vicolato.pt

Chocolate para Coberturas

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Chocolate para Coberturas Mirabella Bianca

Creme branco para cobertura, glaceados e recheios com bolos, donuts e bolas de berlim.

Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	🔴🔴🔴
03. Embalagem	5kg
04. Referencia	Vic-0005
05. Cobertura	✓
06. Recheio	
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	
10. Detalhes	cobrir a 3-5°C



Características

01. Quantidade de Cacau	16%
02. Fluidez	🔴🔴🔴
03. Embalagem	5kg
04. Referencia	Vic-0006
05. Cobertura	
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	
09. Sem Óleo de Palma	
10. Detalhes	cobrir a 3-5°C

Chocolate para Coberturas Mirabella Negra

Creme negro para cobertura, glaceados e recheios com bolos, donuts e bolas de berlim.



Contacte-nos
para mais informações
www.vicolato.pt
258 332 606
geral@vicolato.pt



Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0007
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	Sabor a avelã

Chocolate em Pastilhas Pastilhas Negras

Caracterizado por seu intenso sabor amargo com notas de alcaçuz e café. Notas aromáticas de tabaco, noz e uva.



Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-00008
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	11% de avelã

Chocolate em Pastilhas

Reno Concerto

Chocolate de origem única, em gotas com perfis aromáticos característicos dos territórios do cacau utilizado.

O rigor na selecção das matérias-primas nos seus locais de origem, o uso exclusivo da manteiga de cacau e da baunilha natural realçam o sabor e aroma tornando-o um chocolate de magnífica qualidade.

Os produtos Vicolato são desenvolvidos para responder todas as necessidades dos pasteleiros mais exigentes nas mais diversas aplicações do fabrico de chocolate e confeitaria tradicional.

Sem sabores artificiais e sem glúten.

Chocolate em Pastilhas Pastilhas Brancas

Caracterizado por seu sabor floral e frutado que juntamente com a sua sensação ligeiramente amarga.



Contacte-nos para mais informações
www.vicolato.pt
 258 332 606
geral@vicolato.pt

Chocolate em Pepitas

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Chocolate em Pepitas Pepita Negra

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0009
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	Sabor a avelã



Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-00010
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	11% de avelã

Chocolate em Pepitas Pepita Branca

Creme giandua com base de cacau magro e avelãs. Para recheios após o forno.



Contacte-nos
para mais informações
www.vicolato.pt
258 332 606
geral@vicolato.pt

Chocolate em Barras

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Chocolate em Barras Barras Negras

Pasta de cacau com baixo teor de gordura pronta para ser usada, delicioso recheio adequado para enriquecer produtos fermentados. Produto perfeitamente estável ao forno e congelamento.

Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0011
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	Sabor a avelã



Características

01. Quantidade de Cacau	75%
02. Fluidez	👉👉👉
03. Embalagem	5kg e 13kg
04. Referencia	Vic-0012
05. Cobertura	✓
06. Recheio	✓
07. Sem gordura hidrogenada	✓
08. Sem Glúten	✓
09. Sem Óleo de Palma	✓
10. Detalhes	11% de avelã

Chocolate em Barras Barras Brancas

Creme giandua com base de cacau magro e avelãs. Para recheios após o forno.



Contacte-nos
para mais informações
www.vicolato.pt
258 332 606
geral@vicolato.pt

Vicolato

vicolato.pt

geral@vicolato.pt - 258 332 606

Zona Industrial de Neiva, 2ª Fase Lote 14, Neiva-Viana do
Castelo, 4935-232 Viana do Castelo

