



D'ARTISANS, a marca especialista em margarinas de pastelaria que acaba de chegar a Portugal, surge da experiência de muitas décadas em investigação, desenvolvimento e produção de margarinas, óleos e gorduras vegetais de alto rendimento. Temos como principal objetivo responder de forma assertiva e inovadora às suas necessidades.



SÉLECTION

Resultado de uma ampla análise das novas necessidades para o fabrico de pastelaria em Portugal, apresentamos a linha SÉLECTION que visa responder de forma inovadora às atuais necessidades dos profissionais mais exigentes.



A sua linha de Margarinas inovadora que responde aos detalhes da alta pastelaria.



As margarinas SÉLECTION Folhados e Croissant & Pastel de Nata, apresentam uma extra plasticidade e homogeneidade que permitem elaborações seguras, garantem um produto final muito crocante e mantêm um elevado brilho ao longo do tempo.



Apresentamos na linha SÉLECTION, um leque de produtos em embalagem mais conveniente. Nestes produtos foi possível incorporar tecnologia que permite melhores características para a obtenção de elaborações mais adequadas a cada exigência.

PONTOS DE FUSÃO ADEQUADOS PARA MAIOR DIVERSIDADE DE APLICAÇÕES
MAIOR DURAÇÃO & FRESCURA DOS PRODUTOS FINAIS
MAIOR CONVENIÊNCIA NA APLICAÇÃO



CÓDIGO	NOME PRODUCTO	EMBALAGEM	PESO	DESCRIÇÃO PRODUCTO
122500405	SÉLECTION Croissant & Pastel de Nata 5x2 kg	Cx 5x2 kg	10 kg	Para elaboração de Croissant / Folhado e Pastel de Nata
122500305	SÉLECTION Folhado 5x2 kg	Cx 5x2 kg	10 kg	Para elaboração de Folhados
162500223	SÉLECTION Cremes 10kg	Balde 10 Kg	10 kg	Para elaboração de creme manteiga
162500323	SÉLECTION Frolla & Brioche 10 kg	Balde 10 Kg	10 kg	Para elaboração pasta Frolla e Croissant Brioche Semi-Folhado
162500523	SÉLECTION Brioche Fresh	Balde 10 Kg	10 kg	Para aplicação em massas de longa duração
162500423	SÉLECTION Pan Soft	Balde 10 Kg	10 kg	Para aplicação em massas levedas

D'ART
ISANS

BOUQUET

Com o objetivo de proporcionar um sabor de excelência aliado à facilidade de trabalho, propomos a linha BOUQUET, margarinas com aroma natural a manteiga e Melanges com 15% de manteiga.



A nossa proposta Top de Margarina e Melange que responde à sua criatividade.



As margarinas BOUQUET Massas e Bolo Rei, foram desenvolvidas para responder a aplicações onde o aroma a manteiga natural e a textura crocante e dourada são uma exigência.

A proposta de Melange BOUQUET representa “o bom de dois mundos”, a facilidade de trabalho de uma margarina aliada ao sabor e crocância que resulta da utilização de uma manteiga. Com estes objetivos desenvolvemos melanges Folhado & Croissant com 15% de manteiga.



CÓDIGO	NOME PRODUCTO	EMBALAGEM	PESO	DESCRIÇÃO PRODUCTO
130800302	BOUQUET Massas 16x1kg	Cx16x1 kg	16 kg	Margarina para aplicação em massas
130800202	BOUQUET Bolo Rei 16x1kg	Cx16x1 kg	16 kg	Margarina para aplicação em massas de cor amarela
120800405	BOUQUET Melange Folhado & Croissant 5x2kg	Cx 5x2 kg	10 kg	Melange para elaboração de Folhados & Croissant Français



D'ART
ISANS

OBRADOR

Com o objetivo de responder às mais variadas necessidades das diferentes tipologias de clientes, criámos a linha OBRADOR com um equilibrado aroma a manteiga fresca para utilizações standard.



Margarinas de pastelaria para utilização em todos os processos de fabrico.



OBRADOR Folhado é uma margarina de elevada plasticidade com aroma a manteiga fresca, foi desenvolvida para responder às mais variadas aplicações em processos artesanais ou mecanizados

A margarina OBRADOR Bolo Rei apresenta-se em formato de 4x5 kg é recomendada para clientes de médio e alto consumo, OBRADOR Shortening é um produto especialmente desenvolvido para aplicação em massa “bolacha”.



CÓDIGO	NOME PRODUCTO	EMBALAGEM	PESO	DESCRIÇÃO PRODUCTO
121900405	OBRADOR Folhado 5x2kg	Cx 5x2 kg	10 kg	Para elaboração de Folhados
131900304	OBRADOR Bolo Rei 4x5 kg	Cx 4x5 kg	20 kg	Para aplicação em massas de cor amarela
141900113	OBRADOR Shortening 1x15 kg	Cx 1x15 kg	15 kg	Para elaboração de Bolacha

D'ART
ISANS

culinaire

A ampla gama de soluções para fritura de alto rendimento e margarinas de cozinha apresentam-se como uma excelente opção para os profissionais de pastelaria e hotelaria.



Linha especialmente pensada para hotelaria, responde às necessidades dos profissionais mais exigentes em segurança alimentar e rendimento.

CULINAIRE Óleo Vegetal “Silver” e “Gold” são dois óleos de de alto rendimento para frituras rasas e de emersão, a obtenção de uma frito dourado, estaladiço e seco são consequência da baixa absorção de óleo, alta transmissão térmica e elevado ponto de fumo que estes produtos proporcionam.



CULINAIRE Gordura Vegetal Texturizada é uma gordura semi-líquida de alto rendimento para frituras rasas e de emersão, altamente viscosa, sem gorduras Trans ou hidrogenadas, baixa absorção de óleo, sem cheiro, sem espuma, sabor neutro e excelente transmissão térmica, proporcionam a obtenção de uma frito dourado, estaladiço e seco.

CULINAIRE Margarina ¾ para cozinados e CULINAIRE Melange Barrar, são dois produtos que visão completar as necessidades de margarinas num ambiente de pastelaria e cozinha.



CÓDIGO	NOME PRODUCTO	EMBALAGEM	PESO	DESCRIÇÃO PRODUCTO
111100315	CULINAIRE OLEO “Basic” 10 Lts	Jerrican 10Lts	10 kg	Óleo Alto Rendimiento - Elevada resistência em frituras
111100115	CULINAIRE OLEO “Gold” 10 Lts	Jerrican 10Lts	10 kg	Óleo Alto Rendimiento - Extra resistência em frituras
111100436	CULINAIRE Gordura Vegetal Texturizada 10 Lts	Balde 10 Lts	10 kg	Gordura Vegetal Texturizada - Elevada resistência em frituras
131100202	CULINAIRE Margarina 3/4 16x1 kg	Cx 16x1 kg	16 kg	Margarina 3/4 para-aplicação culinaria
161100203	CULINAIRE Melange Barrar 6x2 kg	Cx 6x2 kg	12 kg	Melange - Melange para Barrar

D'ART
ISANS



Qualidade, tradição, experiência, tecnologia e serviço são alguns dos pontos chave que sempre nortearam a GRACOMSA, empresa líder na produção de margarinas, óleos e gorduras vegetais de alto rendimento. Com o objetivo de satisfazer as atuais necessidades, criar novos produtos, posicionamentos e desenvolver novas tendências para o canal de Bakery, a Gracomsa cria o projeto D'ARTISANS.



Pista de Silla, km. 252
46470 Catarroja, Valencia
Tfno.: + 34 961 270 044
Fax: +34 961 266 961
www.gracomsa.com