

# Catálogo de Produtos



 **Helgo**  
Soluções em Alimentação

**0%**  
GORDURA  
TRANS

# Panificação

## Hemulpan Plus

**Dosificação:**  
100 a 150ml para cada  
saco de farinha

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Galão	5 litros

### Benefícios:

- Óleo emulsificante de alta performance.
- Coadjuvante na aditivação da massa, dando força e reforçando a estrutura.
- Excelente retenção de Co<sub>2</sub>.
- Substitui parcial ou integralmente a utilização de gorduras nas massas de pães embalados, pão francês, bolachas e outros, tendo ótima relação custo/benefício.



## Hemulpan Prolong

**Dosificação:**  
Fermentação rápida.  
Fermentação lenta.  
De 100 a 150ml para  
cada saco de farinha.

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Galão	5 litros

### Benefícios:

- Melhora o volume.
- Maior flexibilidade da massa.
- Melhora a estrutura do miolo.
- Mantém as características de frescura e sabor por mais tempo.
- Ótimo pra fermentação prolongada.

# Confeitaria

## Linha Bolos e Pão de Ló



PRODUTO	VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
Bolo de Abacaxi	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Cenoura	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Coco	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Chocolate	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Aipim	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Fubá	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Laranja	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Leite Condensado	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Maracujá	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo de Milho	6 meses	Pacote	5 kg
Bolo Neutro	6 meses	Pacote	5 kg
Pão de Ló Neutro	6 meses	Pacote	5 kg
Pão de Ló Chocolate	6 meses	Pacote	5 kg

### Benefícios:

- Praticidade e padronização para fazer Bolos com sabor caseiro.
- Massa úmida e macia.



## Fast Food

0%  
GORDURA  
TRANS



### Pão de Queijo Cool, Top e Pop

#### Benefícios:

- Preparo rápido e fácil.
- Padronização de produção.
- Sabor da receita caseira

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	10 kg
6 meses	Caixa	15 kg



### Mistura para Chipa

#### Benefícios:

- Biscoito levemente crocante, sabor queijo

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg



### Mistura para Salgados Fritos Ville e Plus

#### Benefícios:

- Método All In, basta adicionar água.
- Massa estável no manuseio, resfriamento e congelamento.

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg



### Mistura para Empada

#### Benefícios:

- Produto versátil podendo ser utilizado em pastéis assados (massa podre), empadas, empadões e quiches.
- Muito prático e de fácil preparação.
- Receitas no Site.

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg



### Mistura para Salgados Assados

#### Benefícios:

- Massa leve e macia por dentro, crocante por fora.
- Pode ser refrigerado ou congelado.

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg

## Linha Salgados

0%  
GORDURA  
TRANS

## Linha Pré-Misturas



### Cake Neutro

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	10 kg

#### Benefícios:

- Bolo estilo americano, muito versátil, podendo fazer muitas variações.
- Úmido e muito fofo.
- Dispensa o uso de batedeira, podendo ser feito à mão.



### Cake Chocolate

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	10 kg

#### Benefícios:

- Pode ser utilizado como base para Brownies e Muffins.
- Não tem corantes e aromatizantes, utiliza cacau puro.
- Úmido e muito fofo.
- Dispensa o uso de batedeira, podendo ser feito à mão.



### Helgomix

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	15 kg

#### Benefícios:

- Multimistura com mais de cem receitas entre pães, salgados e confeitaria.
- Produtos finais macios e com muita praticidade.
- Livreto com receitas acompanha caixa e demais receitas em nosso Site.



### Croissant

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Pacote	10 kg

#### Benefícios:

- Mistura para pães semi-folhados com características artesanal.
- Croissants macios e saborosos.
- Praticidade e padronização.



### Pão de Batata

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	10 kg

#### Benefícios:

- Variedade de pães para recheiar com ou sem tempero, pré-misturas.
- Possibilita ao padeiro criar diversas formas, cores e sabores de pães e salgados.



### Alpha 4

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa	10 kg

#### Benefícios:

- Preparado concentrado para Pães Doces, Hamburger, Hot Dog e Pão de Forma.
- Ótima relação custo/benefício.
- Elimina a utilização de leite, ovos, margarina, aditivos e açúcar.
- Pães macios e com ótimo Shelf Live.



### Mistura Pão Especial Brioche

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa	10 kg

#### Benefícios:

- Mistura com característica de pão artesanal.
- Muito saboroso e leve.
- Praticidade e padronização.



### Creme Confeiteiro

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Cx 10x1	1 kg
6 meses	Caixa	10 kg

#### Benefícios:

- Rapidez e praticidade na preparação de Creme Confeiteiro.
- Excelente estrutura para decorar, cobrir e recheiar.
- Bom comportamento ao forno.

# Linha Aditivos



## Helmega

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	20 kg

### Benefícios:

- Melhora o volume.
- Maior flexibilidade da massa.
- Melhora a estrutura do miolo.



## Polypan Plus

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	5 kg
6 meses	Caixa	10 kg

### Benefícios:

- Baixa dosificação e excelente resultado
- Melhora o volume.
- Maior flexibilidade da massa.



## Antimofo

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa 1kg	15x1
6 meses	Caixa	1x1

### Benefícios:

- Segurança na conservação de massas diversas.



## Fermento Químico

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa	2 kg

### Benefícios:

- Dupla ação: Mesa e forno.
- Proporciona volume ao produto final.



## Unta Forma

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Galão	5 litros

### Benefícios:

- Adere as paredes da forma e moldes facilmente.
- Eficaz na desmontagem.



## Corante Amarelo Gema

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa	1kg

### Benefícios:

- Fornece ao produto coloração e aspecto agradável.
- Não interfere no sabor original do produto.

# Linha Aditivos e Emulsificantes



## Calda para Pudim Pronta

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Galão	5 Litros

### Benefícios:

- Alto rendimento.
- Resistente a altas temperaturas no forno.
- Aroma bem definido.
- Sabor suave valorizando suas receitas.



## Emulsificante para Bolos Hemulgel

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Galão	4 Litros

### Benefícios:

- Permite a produção através do processo "all in", onde todos os ingredientes são misturados simultaneamente;
- Acelera a homogeneização dos ingredientes;
- Diminui o tempo da mistura;
- Aumenta a estabilidade da massa;
- Maior volume para pães de ló, bolos e biscoitos.



## Chocolate em Pó

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	1Kg

### Benefícios:

- Sabor suave, valorizando suas receitas.
- Feito com cacau em pó alcalino, proporcionando maior solubidade.



## Açúcar Confeiteiro

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	1Kg

### Benefícios:

- Produto extra-fino.
- Cor branco neve.
- Forma massa mais elástica.
- Resistente a altas temperaturas no forno.
- Fácil de dissolver.



## Chocolate em Pó 32% Cacau

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Pacote	1Kg

### Benefícios:

- Feito com cacau em pó alcalino, proporcionando maior solubidade.
- Mais concentrado (32% de cacau), resultando num rendimento superior.



# Linha Panetones



## Panetone Pasta

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa	10Kg

### Benefícios:

- Massa de cor levemente dourada.
- Miolo rasga facilmente
- Aroma e sabor característico e marcante.



## Panetone Pasta com Gema

VALIDADE	UNIDADE	QUANT.
6 meses	Caixa	10kg

### Benefícios:

- Praticidade e rapidez.
- Massa de cor levemente dourada.
- Miolo rasga facilmente
- Aroma e sabor característico e marcante.

## Linha Recheios



### Recheio para Bolos

São ideais quando aplicados em receitas da Panificação e Confeitaria, inclusive para produtos forneáveis! Mantém a textura, cor e sabor nas suas diversas aplicações, facilitando o preparo dos seus produtos.



#### Benefícios:

- Estáveis no forneamento
- Ótima consistência
- Prontos para Aplicar
- Aceitam misturas com outros cremes e bebidas
- Contém partículas de frutas que valorizam o sabor e a textura do seu produto.

PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
Sabor Baunilha	Balde	4kg
Sabor Coco	Balde	4kg
Sabor Chocolate	Balde	4kg
Sabor Maracujá	Balde	4kg
Sabor Morango	Balde	4kg
Sabor Limão	Balde	4kg
Sabor Leite Condensado	Balde	4kg
Sabor Chocolate Trufado	Balde	4kg



BAUNILHA



COCO



CHOCOLATE



MARACUJÁ



MORANGO



LIMÃO



LEITE CONDENSADO



CHOCOLATE TRUFADO

## Linha Geléia de Brilho



### Geléia de Brilho

Elaboradas para valorizar e realçar o acabamento de bolos, doces e pães. Conferem às frutas alto brilho, deixando-as mais atrativas e apetitosas por mais tempo no ponto de venda.



#### Benefícios:

- Estáveis no forneamento
- Ótima consistência
- Prontos para Aplicar
- Aceitam misturas com outros cremes e bebidas
- Contém partículas de frutas que valorizam o sabor e a textura do seu produto.

PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
Sabor Chocolate	Balde	4kg
Sabor Maracujá	Balde	4kg
Sabor Morango	Balde	4kg
Sabor Neutro	Balde	4kg



MORANGO



NEUTRO



MARACUJÁ



CHOCOLATE

# Produtos Helgo,

receitas de sucesso para o seu negócio.



Pioneirismo na utilização de Gordura de Palma desde 2003, antes de se falar em Gordura Trans. Saúde e bem estar.



Nossa tecnologia, conhecimento do mercado e experiência técnica, permitem uma abordagem única e integrada para o desenvolvimento de soluções específicas para cada perfil de cliente.



Atendimento personalizado, dinâmico proporcionando aos clientes tranquilidade e qualidade na prestação de serviços.



 **Helgo**  
Soluções em Alimentação



## Centro de Treinamento



O Centro de Treinamento para Confeitaria, Panificação e Culinária, oferece a oportunidade de atualização e qualificação para desenvolvimento das suas atividades no dia a dia. Proporcionando também o aprendizado de pessoas interessadas na fabricação de produtos de confeitaria, salgados e variados tipos de fast food, com ou sem fins profissionais.



 **Ciale**  
Alimentos

Avenida Industrial, 1652 - Galpão B - Distrito Industrial  
CEP: 35040-610 - Governador Valadares - Minas Gerais

**33-3275-1605**  
[www.ciale.com.br](http://www.ciale.com.br)