

TODUM MUNDO DE SABORES E TEXTURAS

Catálogo geral

3 DREIDOPPEL



DREIDOPPEL – Todo um mundo de sabores e texturas

DREIDOPPEL, empresa fundada em 1899 por Peter Dreidoppel na Alemanha, conta com mais de 100 anos de experiência no setor da pastelaria e geladaria. É conhecida por uma vasta gama de aromas, semifrios, recheios de fruta e os mais seletos preparados para pastelaria e geladaria.

Com uma vasta equipa humana e técnica, DREIDOPPEL é uma companhia com uma grande experiência e atividade internacional, estando presente em mais de 40 países do mundo.

Mediante o conceito HACCP e as certificações FSSC 22000 (Food Safety System Certification), ISO 50001:2011, ISO 14001:2015 e ISO 9001:2015, DREIDOPPEL garante o fabrico de produtos de alta qualidade sujeitos a todos os requisitos das normativas internacionais.

IREKS & DREIDOPPEL: a união de dois mundos – a combinação perfeita dos melhores produtos, com a mesma garantia, confiança e alta qualidade que sempre nos caracterizou.

Índice

Aromas aptos para forno	3 – 4
Aromas semilíquidos	3
Aroma em pó	3
Aromas granulados	4
Aromas aptos para frio	5 – 9
Pastas para pastelaria	5 – 8
Pastas para pastelaria – de fruta	5 – 6
Pastas para pastelaria – de frutos secos	6
Pastas para pastelaria – com licor	7
Pastas para pastelaria – outras	8
PASTAROM – aromas semilíquidos com corante	9
Ingrediente para pastelaria	10
Bases para pastelaria	10 – 11
Estabilizante neutro	10
FOND ROYAL	11
Elaborados de pastelaria fina	11



Sem glúten: contém menos de 20 mg de glúten por kg de produto (<20 ppm), de acordo com o Regulamento de Execução (UE) n.º 828/2014.












Todas as dosagens indicadas são orientativas. Para informação sobre dosagens máximas autorizadas, consulte a nossa equipa técnica – comercial.



Aromas aptos para forno


Aromas semilíquidos

Os aromas semilíquidos são especialmente adequados para aromatizar todo o tipo de massas e pastas. Garantem uma distribuição ótima do aroma no interior da massa ou da pasta e destacam-se pela sua excelente estabilidade na cozedura e congelação.

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
AROMA ANIS	Aroma de anis de qualidade superior com aromas naturais, não adiciona cor.	3 - 5 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA BAUNILHA EUROPA	Aroma de baunilha de qualidade superior, não adiciona cor.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA BAUNILHA PRIMA	Aroma de baunilha de alta qualidade, não adiciona cor.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA CANELA	Aroma natural de canela de qualidade superior, com canela.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA LIMÃO EUROPA	Aroma natural de limão de qualidade superior com aromas naturais, não adiciona cor.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA LIMÃO PRIMA	Aroma natural de limão de alta qualidade com aromas naturais, não adiciona cor.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA MANTEIGA	Aroma natural de manteiga de qualidade superior, não adiciona cor.	5 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA MANTEIGA - BAUNILHA	Aroma de manteiga e baunilha de qualidade superior, não adiciona cor.	5 g x 1 kg	Bidão de 2,5 kg 
AROMA MANTEIGA - NATAS	Aroma de manteiga e natas de qualidade superior, não adiciona cor.	5 g x 1 kg	Bidão de 2,5 kg 
AROMA PANETONE	Aroma cítrico de panetone de qualidade superior, não adiciona cor.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
AROMA RUM EUROPA	Aroma de rum de qualidade superior com autêntico rum da Jamaica, não adiciona cor.	3 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 

Aroma em pó

Com o aroma em pó pode aromatizar todo o tipo de massas e pastas. Além de ser resistente à cozedura e à congelação, a sua consistência em pó permite dosear sempre a quantidade exata de aroma.



Produto	Descrição	Dose	Apresentação
JOMIX	Preparado com sabor a iogurte para aromatizar elaborados de pastelaria fina e geladaria.	30 g x 1 kg base de gelado; 40 g x 1 kg natas	Balde de 1,5 kg 



Aromas aptos para forno

Aromas granulados

Os aromas granulados são especialmente indicados para aromatizar todo o tipo de massas e pastas, massa quebrada, bolachas e bolos de fruta. Os aromas estão protegidos graças à tecnologia especial do granulado; a intensidade do aroma desenvolve-se durante o processo de produção e de cozedura.

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
CITROPERL	Aroma natural de limão de grande durabilidade no preparado final: - toque intenso e fresco a casca de limão, - à base de limões sicilianos prensados a frio, - aplicado como substituição da casca de limão.	1 - 2 g x 1 kg	Pote de 0,5 kg Caixa de 2 kg com 2 bolsas de 1 kg 
ORAPERL	Aroma natural de laranja de grande durabilidade no preparado final: - toque intenso a casca de laranja, - à base de laranjas de grande qualidade prensadas a frio, - aplicado como substituição da casca de laranja.	1 - 2 g x 1 kg	Pote de 0,5 kg 







Aromas aptos para frio

Pastas para pastelaria

Um amplo sortido de 40 aromas em pasta diferentes com alto teor em fruta e extratos naturais, ideais para aromatizar elaborados de pastelaria, cremes, creme de manteiga, sobremesas e gelados.








Para além disso, são o complemento ideal para potenciar e igualar a qualidade variável da fruta fresca.

Pastas para pastelaria - de fruta





Produto	Descrição	Dose	Apresentação	
PASTA ALPERCE	Preparado de alperce com pedaços de fruta, sumo concentrado e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA ANANÁS	Preparado de ananás com pedaços de fruta, sumo concentrado e aroma natural.	30 - 50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA ARANDOS	Preparado de arandos com sumo concentrado, arandos e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA BAGA DE SABUGUEIRO	Preparado de bagas de sabugueiro com sumo concentrado e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA BANANA	Preparado de banana com polpa de banana e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA CEREJA	Preparado de cereja ácida com sumo de cereja ácida concentrado e cerejas ácidas	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA FRAMBOESA	Preparado de framboesa com polpa de framboesa e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA GROSELHA PRETA	Preparado de groselha preta (cássis) com groselhas pretas e aroma natural.	30 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA LARANJA	Preparado de laranja com sumo concentrado e aroma natural.	30 - 50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA LEITE DE COCO	Preparado de coco com coco em pó e aroma natural.	50 - 70 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA LIMA	Preparado de lima com sumo concentrado e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA LIMÃO	Preparado de limão com sumo concentrado e aroma natural cítrico.	30 - 50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	



Aromas aptos para frio

Produto	Descrição	Dose	Apresentação	
PASTA MAÇÃ	Preparado de maçã com polpa de maçã e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA MANGA	Preparado de manga com polpa de manga e sumo de maracujá concentrado.	30 - 50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA MORANGO	Preparado de morango com pedaços de fruta, sumo concentrado e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA PÊSSEGO	Preparado de pêsego com pedaços de fruta e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA PÊSSEGO - MARACUJÁ	Preparado de pêsego e maracujá com pedaços de pêsego, sumo de maracujá concentrado e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA ROMÃ	Preparado de romã com sumo concentrado e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA TANGERINA	Preparado de tangerina com sumo concentrado e aroma natural.	30 - 50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	







Pastas para pastelaria - de frutos secos

Produto	Descrição	Dose	Apresentação	
PASTA AMÊNDOA TORRADA	Preparado de amêndoas com polpa de amêndoa e aroma.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA NOZES	Preparado de nozes com polpa de noz e aroma natural.	20 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA PISTÁCIO	Preparado de pistácio com polpa de pistácio e aroma natural.	60 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	Polpa de pistácio com corante para elaborados de pastelaria fina e pastelaria, sobremesas e gelados.	100 g x 1 kg	Pote de 1 kg	



Aromas aptos para frio

Pastas para pastelaria – com licor

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
PASTA CREME DE HORTELÃ	Preparado de creme de hortelã com aroma natural.	20 g x 1 kg	Pote de 1 kg 
PASTA CREAM LIQUEUR	Preparado de Irish Cream com licor Irish Cream e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg 
PASTA KIRSCHWASSER	Preparado de Kirschwasser com aguardente de cerejas silvestres e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg 
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	Preparado de marc de champagne com destilado de marc de champagne e aroma natural.	40 – 60 g x 1 kg	Pote de 1 kg 
PASTA PERA WILLIAMS	Preparado de pera com polpa de pera, aguardente de pera Williams e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg 
PASTA RUM DA JAMAICA	Preparado de rum com autêntico rum da Jamaica e aroma natural.	5 – 15 g x 1 kg	Pote de 1 kg 



Aromas aptos para frio

Pastas para pastelaria – outras









Produto	Descrição	Dose	Apresentação	
PASTA BAUNILHA BOURBON	Preparado de baunilha Bourbon com aroma natural de baunilha Bourbon.	3 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA BAUNILHA MORONY	Preparado de baunilha com aroma natural de baunilha Bourbon e vagens de baunilha extraídas em pó.	7 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA BUTTERKEKS	Pasta de cor neutra e com o sabor das típicas bolachas de manteiga; ideal para combinar com as pequenas bolachas em pedaços BLACK COOKIE CRUNCH e com MARMORIA COOKIES.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA CARAMELO	Preparado de caramelo com açúcar caramelizado e aroma natural.	5 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA CREMOSA	Preparado com o típico sabor lácteo da nata, é vegano.	40 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA ESPRESSO	Preparado de café com cacau magro em pó, extrato de café em pó e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA GENGIBRE	Pasta com um toque de limão e ligeiramente picante; contém 14% de polpa de gengibre e óleo natural de gengibre.	50 – 100 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA LATTE MACCHIATO	Preparado de café e leite com extrato de café em pó e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA LAVANDA	Pasta de lavanda com extrato de lavanda e notas florais.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA MOCA	Preparado de café com café em pó torrado.	10 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA ROSA	Pasta de rosa com aroma natural de rosa; toque frutado e notas perfumadas.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA TIRAMISU	Preparado de tiramisu com extrato de café em pó, gema de ovo em pó, brande e aroma natural.	40 – 50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	
PASTA TOFFEE	Preparado de caramelo toffee com leite condensado desnatado, xarope de caramelo e aroma natural.	50 g x 1 kg	Pote de 1 kg	



Aromas aptos para frio

PASTAROM – aromas semilíquidos com corante

Um sortido de aromas com corante, aptos tanto para utilizar em produtos de forno como para adicionar a produtos frescos, natas, mousses, bavareses, gelados, etc.

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
PASTAROM BANANA	Aroma semilíquido com corante natural, confere cor e é perfeito para combinar com fruta natural.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM BAUNILHA	Aroma semilíquido de baunilha de uso universal com aromas, não adiciona cor.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM CHOCOLATE	Aroma semilíquido de chocolate de uso universal com corante, adiciona uma ligeira cor (certificado Halal).	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM LARANJA	Aroma semilíquido de laranja de uso universal com aromas e corantes naturais, adiciona cor.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM LIMÃO	Aroma semilíquido de limão de uso universal com aromas e corante natural, adiciona cor.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM MOCA	Aroma semilíquido de moça de uso universal com aromas e corante, adiciona cor.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM MORANGO	Aroma semilíquido de morango de uso universal com aromas e corantes naturais, adiciona cor.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 
PASTAROM PISTÁCIO	Aroma semilíquido de pistácio, confere cor e um ligeiro sabor amargo. Ideal para combinar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e realçar o sabor a pistácio.	5 – 10 g x 1 kg	Garrafa de 1 kg 




Ingrediente para pastelaria

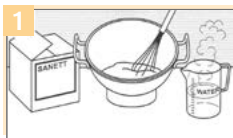
Produto	Descrição	Dose	Apresentação
BIENETTA	Preparado em pó para elaborar florentina, crocante de noz, coroas crocantes de caramelo ou picado de abelha; cor de caramelo suave.	50% BIENETTA x 50% frutos secos ou sementes	Caixa de 6 kg com 10 bolsas de 0,6 kg

Bases para pastelaria

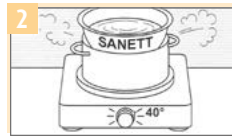
Estabilizante neutro

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
SANETT	<p>Gelatina neutra em pó para semifrios e para o processo a quente, substitui as folhas de gelatina:</p> <p>120 g solução SANETT = 8 folhas gelatina ouro (16 g)</p> <p>1 g gelatina ouro = 2 g SANETT = 6 g solução SANETT</p> <p>1 folha gelatina ouro de 2,5 g + 12 g água (absorção da folha) = 14,5 g de gelatina = 5 g SANETT pó + 10 g água = 15 g solução SANETT</p> <p>Solução ideal para unir produtos elaborados com natas, em combinação com o amplo sortido de PASTAS PARA PASTELARIA.</p>	40 g SANETT + 80 g água x 1 kg natas	Caixa de 5 kg com 2 bolsas de 2,5 kg 

SANETT - Quatro passos muito simples:



1 Misturar 2 partes de água quente (80 °C) com 1 parte de SANETT.



2 Manter a solução SANETT a aprox. 40 °C.



3 Misturar a solução SANETT com as PASTAS de DREIDOPPEL e, de seguida, misturar de forma suave as natas batidas / chantilly açucarado.




4 Recheiar as formas individuais com o preparado. Deixar arrefecer 1 hora antes de servir.



Bases para pastelaria

FOND ROYAL

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
FOND ROYAL NEUTRO	Preparado neutro em pó, ideal em combinação com o amplo sortido de pastas para pastelaria.	200 g + 250 g água + 1 kg natas batidas	Caixa de 5 kg com 5 bolsas de 1 kg 

Elaborados de pastelaria fina

Produto	Descrição	Dose	Apresentação
CHEESECAKE MIX	Mix em pó para a elaboração a frio de uma vasta gama de tartes e sobremesas com queijo ou iogurte, cor branca.	segundo a receita	Caixa de 5 kg com 2 bolsas de 2,5 kg 