



 **Decorgel**
Innovating together

À PROPOS DE DECORGEL

Nous sommes spécialistes en développement et production de **matières premières** pour la **pâtisserie, boulangerie et le reste de l'industrie agroalimentaire**, et sommes basés au Portugal, près de Porto.

Qualité, Innovation et Flexibilité sont les piliers de notre activité, et sont au cœur de la relation avec nos clients, de l'industrie à la distribution dédiée aux artisans.

Nous commercialisons via nos marques, mais **avons aussi la possibilité de commercialiser via les marques de nos clients**, que nous sommes fiers de soutenir et d'offrir un service d'excellence.

ABOUT DECORGEL

We are experts in developing and producing **raw materials** for **pastry, bakery and the rest of the food industry**, and are based in Portugal, near Oporto.


Quality, Innovation and Flexibility are the pillars of our activity, through which we serve our clients, from industry to artisan-focused distribution.

We commercialize through our own brands but **are also available to commercialize for our clients' brands**, which we are proud to support and to offer a premium service.



PRÉSENCE À L'INTERNATIONAL, EXPERTISE ET EXPÉRIENCE

*Global presence, market
knowledge and experience*




INNOVATION ET CRÉATIVITÉ, CONNAISSANCES TECHNIQUES DE POINTE

*Innovation and creativity,
vanguard of technical know-how*



AXES D'INVESTIGATION : PRATICITÉ, SECURITÉ ALIMENTAIRE ET SANTÉ

*Investigation axes: practicality,
food safety and health*



8 % DU CHIFFRE D'AFFAIRES INVESTI EN RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT ET INNOVATION

*8% of turnover invested in research,
development and innovation*



BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

VOTRE PRODUIT SUR MESURE DÈS 150 KG

Your tailor-made product from 150 kg



Decorgel développe des produits ayant les caractéristiques suivantes

Decorgel develops products according to the following allegations



HALAL



ADAPTÉ À UNE ALIMENTATION VÉGANE
SUITABLE FOR VEGANS



DOP | IGP
PDO | PGI



BIO
ORGANIC



SANS HUILE DE PALME
PALM-OIL FREE



SANS SUCRES AJOUTÉS
NO ADDED SUGARS



SANS COLORANTS NI
ARÔMES ARTIFICIELS
NAFNAC



CLEAN LABEL

PRODUITS

Fourrages aux Fruits
Crèmes
Croquants
Miroirs & Nappages
Miroirs Elegance
Supermousses
Bread&More
Fourrages Salés
Autres

PRODUCTS

Fruit Fillings
Creams
Crunchy Creams
Glazes
Elegance Glazes
Supermousses
Bread&More
Savoury Fillings
Others

WWW.DECORGEL.PT

(+351) 252 450 870
INFO@DECORGEL.PT
RUA DO PROGRESSO, 363
LANTEMIL
4785-647, TROFA,
PORTUGAL

FOURRAGES AUX FRUITS

Saviez-vous que chez Decorgel, nous travaillons des fruits frais tous les jours ?

Découvrez notre gamme de Fourrages aux Fruits véritables : des morceaux préservés et un goût frais, alliés aux caractéristiques techniques pour une réalisation parfaite. Ils sont idéals pour fourrer ou recouvrir toutes les recettes que votre créativité pourra suggérer, et enrichiront leur couleur, goût, texture et teneur en fruits.

FOURRAGE	TENEUR EN FRUIT	MORCEAUX	THERMOSTABILITÉ	CONDITIONNEMENT (KG)
FRAMBOISE	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	0,7 1,3 6,0 12,0
POMME	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 5,5
* FRAISE	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 6,0 12,0
ABRICOT	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	6,5
* FRUITS ROUGES	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 6,0 12,0
MYRTILLE	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 6,0
MANGUE	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 6,0
FRUIT DE LA PASSION	■ ■ ■ ■ ■	(GRAINES)	■ ■ ■	1,3 6,0
CERISE	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	6,0 7,0
MÛRE	■ ■ ■ ■ ■	(AKÈNES)	■ ■ ■	6,0
ORANGE	■ ■ ■ ■ ■	(FILAMENTS)	■ ■ ■	1,3 6,0
KIWI	■ ■ ■ ■ ■	(PÉPINS)	■ ■ ■	6,0
BANANE	■ ■ ■ ■ ■	—	■ ■ ■	6,5
POMME-CANNELLE	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 6,0
ANANAS	■ ■ ■ ■ ■	✓	■ ■ ■	1,3 6,0
COURGE	■ ■ ■ ■ ■	—	■ ■ ■	3,5

* Version sans sucre ajouté disponible

DLC jusqu'à 12 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE FOURRAGE AUX FRUITS SUR MESURE DÈS 150 KG

Vous recherchez un pourcentage de fruit plus important, ou un fourrage sans sucres ajoutés ?

Nous développons des fourrages de fruits sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel développe des Fourrages de Fruits ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel

CRÈMES

Les Crèmes Decorgel, au goût reconnaissable entre tous et à la texture riche et veloutée, feront le bonheur des petits comme des grands. Découvrez notre vaste gamme de Crèmes prêts-à-l'emploi. Qu'ils soient de base aqueuse, lait concentré ou base grasse, vous retrouverez toujours la volupté, stabilité et saveur caractéristiques des Crèmes Decorgel.

Nos Crèmes sont idéals pour une utilisation en fourrage, couverture ou en aromatisation, et enrichiront toutes vos créations, des plus traditionnelles aux plus osées.

Savourez-les !

CRÈME	BASE	THERMOSTABILITÉ	SANS HUILE DE PALME	CONDITIONNEMENT (KG)
NOISETTE SAVEUR CHOCOLAT BLANC	BASE GRASSE	■□□	—	5,0 6,0
CHOCOLAT NOISETTE		■□□	—	6,0
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	BASE LAIT CONCENTRÉ	■□□	✓	3,5 6,5
CITRON (CONTIENT FRUITS)		■□□	✓	3,5 6,0 6,5
GANACHE CHOCOLAT		□□□	✓	3,0
ORANGE (CONTIENT FRUITS)		■□□	✓	3,5
CARAMEL TOFFEE		■□□	✓	1,5 7,5
VANILLE	BASE AQUEUSE	■□□	✓	1,3 6,0 12,0

DLC jusqu'à 18 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE CRÈMES SUR MESURE DÈS 150 KG

Vous recherchez une texture spécifique, ou une nouvelle saveur ? Nous développons des Crèmes sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel développe des Crèmes ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel

CROQUANTS

Quoi de mieux pour enrichir vos créations que des textures différentes, alliées à une couleur et une saveur uniques ?

Chez Decorgel nous nous distinguons par l'étendue de notre gamme de Croquants : Fourrages avec inclusions prêts-à-l'emploi, et Croquants d'utilisation à chaud, thermoréversibles, permettant une texture solide dans l'application.

En le goûtant, vous comprendrez qu'il s'agit d'un Croquant Decorgel : saveur intense mais naturelle, couleur permettant une finalisation parfaite, et croquant qui perdure au fil du temps.

Les Croquants Decorgel sont faciles à utiliser, et sont idéals en fourrage, insert ou comme couverture. La seule limite est votre imagination !

CROQUANT	CONDITIONNEMENT (KG)	CROQUANT PRO	CONDITIONNEMENT (KG)
CHOCOLAT	1,4 3,5	PRALINÉ	3,0
CHOCOLAT NOUGAT	6,5	BISCUIT NOIR	3,0
PRALINÉ	6,5	NOISETTE BLANC	3,0
CHOCOLAT BLANC	3,5	CHOCOLAT BLANC	3,0
CÔCO	3,5	CHOCOLAT BLANC CÔCO	3,0
CAFÉ	3,5	SPECULOOS	3,0
BISCUIT NOIR	3,5	CITRON MERINGUÉ	3,0
CITRON MERINGUÉ	3,0	FRUITS ROUGES	3,0
FRUITS ROUGES	3,5		

DLC jusqu'à 18 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE CROQUANT SUR MESURE DÈS 150 KG

Vous recherchez une nouvelle saveur de Croquant, ou bien des inclusions spécifiques ? Nous développons des Croquants sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel développe des Croquants ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel

MIROIRS & NAPPAGES

Parce qu'on mange aussi avec les yeux !

Nous savons que l'apparence d'une pâtisserie est fondamentale, et proposons donc une ample gamme de Miroirs et Nappages pour les usages les plus divers. Les Miroirs et Nappages Decorgel sont faciles à utiliser, stables sur l'application, et n'apportent pas seulement la finition parfaite à vos créations : ils contribuent également à leur conservation, en maintenant leurs caractéristiques organoleptiques intactes durant une période plus longue. Vous trouverez dans notre gamme des Miroirs d'application directe à froid et des Miroirs et Nappages d'application à chaud, suivant l'usage souhaité.

MIROIR/NAPPAGE	APPLICATION	CONDITIONNEMENT (KG)
NEUTRE	DIRECTE ET À FROID	1,5 6,5 7,0 13
CHOCOLAT		1,5 7,0
CHOCOLAT BLANC		7,0
CARAMEL		1,5 7,0
MYRTILLE		13,0
NEUTRE	CHAUFFER À 90°C INCORPORATION D'EAU JUSQU'À 50%	7,0 13,0
POMME		7,0

DLC jusqu'à 24 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE MIROIR OU NAPPAGE SUR MESURE DÈS 150 KG

Vous avez une idée particulière de produit, et ne le retrouvez pas dans notre gamme standard ? Nous développons des Miroirs et Nappages sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel développe des Miroirs et Nappages ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel

MIROIRS ELEGANCE

La finition avec une touche de raffinement.

Pour les occasions spéciales, ou simplement pour ajouter une touche de raffinement, vous pouvez compter sur notre gamme de Miroirs Elegance. Ces Miroirs apportent une finition dorée, argentée, cuivrée ou bronze, et peuvent être d'application directe à froid ou à chaud, suivant l'usage souhaité. Ils permettent une finition d'excellence, associée à une meilleure conservation de l'application.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

MIROIR ELEGANCE	FINITION	APPLICATION	CONDITIONNEMENT (KG)
NEUTRE OR	DORÉ	DIRECTE ET À FROID	3,5
CARAMEL OR	BRUN DORÉ		3,5
CHOCOLAT ARGENTÉ	BRUN ARGENTÉ		3,5
FRAMBOISE ARGENTÉ	ROUGE ARGENTÉ		3,5
NEUTRE CUIVRÉ	CUIVRÉ	CHAUFFER À 60°C	3,5
CARAMEL CUIVRÉ	BRUN CUIVRÉ		3,5
CHOCOLAT BRONZE	BRUN BRONZE		3,5
FRAMBOISE BRONZE	ROUGE BRONZE		3,5

DLC jusqu'à 24 mois.

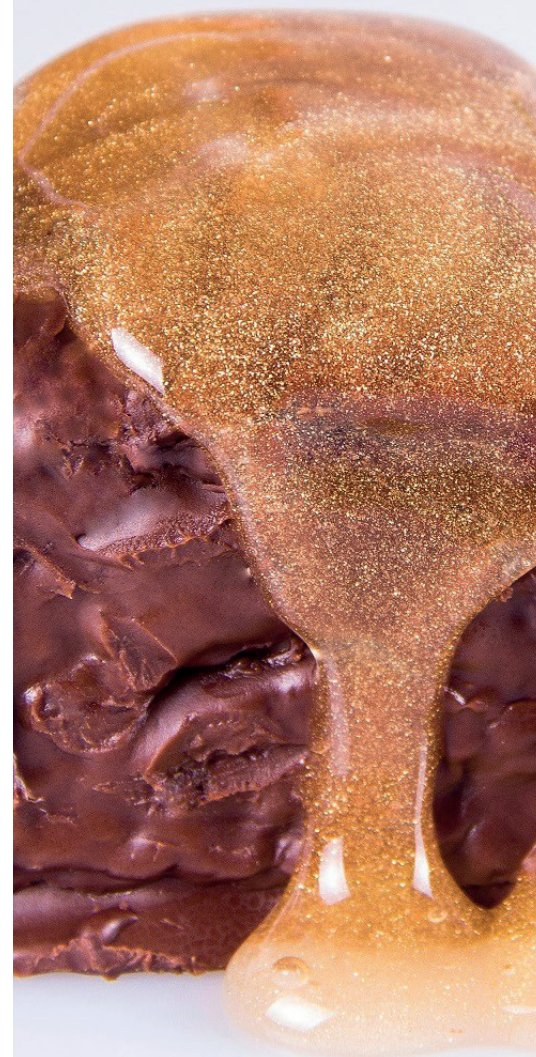
Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE MIROIR ELEGANCE SUR MESURE DÈS 150 KG

Un Miroir Elegance avec une coloration différente ? Nous développons des Miroirs sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.



Decorgel développe des Miroirs ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel

SUPERMOUSSES

Notre vaste gamme de Supermousse vous permettra de créer des entremets et bavaoises plus naturels, avec des morceaux de fruits, une couleur et un goût uniques. Cette gamme permet de caractériser, en couleur et en goût, des bases neutres diverses en garantissant stabilité, consistance et sécurité, et supportant la congélation.

Mode d'utilisation : Ajouter la Supermousse à une crème végétale réfrigérée (vérifier les quantités dans le tableau), et fouetter pendant 30 secondes à 1 minute, pour obtenir une Supermousse à la texture forte et au goût intense.

SUPERMOUSSE	MORCEAUX	MODE D'UTILISATION (DILUTION)		CONDITIONNEMENT (KG)
		MOUSSE	BAVAOISE	
FRUIT DE LA PASSION	(GRAINES)	35%	20%	1,3
ORANGE	(FILAMENTS)	35%	20%	1,3
FRUITS ROUGES	✓	35%	20%	1,3
MANGUE	✓	35%	20%	1,3
ANANAS	✓	35%	20%	1,3
FRAMBOISE	✓	35%	20%	1,3
MYRTILLE	✓	35%	20%	1,3
FRAISE	✓	35%	20%	1,3
CHOCOLAT		50%	30%	1,5
CAFÉ		35%	20%	1,3
TIRAMISU		35%	20%	1,3
NEUTRE		35%	20%	1,3

DLC jusqu'à 12 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE SUPERMOUSSE SUR MESURE DÈS 150 KG

Vous recherchez un goût différent, ou une Supermousse avec encore plus de perception de fruits ?

Nous développons des Supermousses sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel développe des Supermousses ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel

BREAD & MORE

Préparations pour panification



Bread&More est la gamme Decorgel de préparations naturelles pour enrichir vos produits de panification.

À base de fruits et légumes véritables, Bread&More vous permet d'enrichir la couleur, saveur et texture de votre pain, en ajoutant seulement 25% de préparation à votre pâte.

Vous répondez ainsi à la demande croissante de produits sains mais gourmands !

Prêt pour réinventer le moment de consommation du pain ? Découvrez notre gamme !

BREAD&MORE	UTILISATION	COULEUR ET SAVEUR THERMOSTABLES	COULEUR ET SAVEUR STABLES À LA SURGÉLATION	CONDITIONNEMENT (KG)
BETTERAVE-FRUITES ROUGES	AJOUTEZ 25% DE B&M À VOTRE RECETTE BASE ET MÉLANGEZ JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGENE.	■■■	■■■	3,0 (SEAU)
CAROUBE		■■■	■■■	3,0 (SEAU)
POIVRON RÔTI		■■■	■■■	3,0 (SEAU)
OLIVES, ORIGAN ET HUILE D'OLIVE		■■■	■■■	3,0 (SEAU)
AIL, HUILE D'OLIVE ET ORIGAN		■■■	■■■	3,0 (SEAU)

DLC jusqu'à 12 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

Decorgel développe des Bread&More ayant les caractéristiques suivantes:



+ INFO SUR BREAD&MORE



AUTRES

Gelées

Gelées à la texture lisse, facilement applicables à la spatule. Excellente conservation dans le produit fini et prêt-à-l'emploi.

SANS QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE :

FRAISE | ORANGE | FRUITS ROUGES | MANGUE | KIWI | FRAMBOISE | CITRON | ABRICOT | COING | ANANAS

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

MYRTILLE | FIGUE | COO | FRUIT DE LA PASSION | POMME | CAFÉ | CREME BRÛLÉ

Découvrez notre gamme sans sucres ajoutés

Pâtes d'aromatisation

Préparations pour caractérisation de bases neutres en couleur, saveur et possibilité de perception d'inclusions. Polyvalent et d'utilisations variées.

SANS QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE :

TIRAMISU | MANGUE | FRUIT DE LA PASSION | FRAMBOISE | FRAISE | CAFÉ | ORANGE | FRUITS ROUGES | CHOCOLAT

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

ANANAS | LIMONCELLO | MÛRE | GROSEILLE | PASTÈQUE | MENTHE | WHISKY | FROMAGE

Toppings

Gamme de Toppings au goût intense et frais, prêts-à-l'emploi.

SANS QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE :

CARAMEL | CHOCOLAT | FRUITS ROUGES | FRAISE

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

CARAMEL FLEUR DE SEL | CHOCOLAT BRILLANT | GIANDUÏA | CHOCOLAT NOISETTE | KIWI | MANGUE ORANGE | FRUIT DE LA PASSION

Purées de Fruits

Purées de fruits, où le meilleur de la nature est préservé.

SANS QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE :

FRUITS DE LA PASSION

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

ANANAS | MANGUE | FRAMBOISE | FRAISE | KIWI

Découvrez notre gamme sans sucres ajoutés

Préparations pour truffes

Préparations prêtes-à-l'emploi pour applications diverses, extrêmement pratiques et avec une excellente conservation.

SANS QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE :

BRIGADEIRO (TRUFFES BRÉSILIENNES) | BRIGADEIRO BLANC

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

BRIGADEIRO CHOCOLAT ORANGE | COCO CHOCOLAT

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel

AUTRES

Confitures

Confitures au goût frais et naturel avec morceaux de fruits perceptibles.

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

FRAISE | FRAMBOISE | MYRTILLE | FIGUE | PÊCHE | POMME | CITRON | MANGUE | TOMATE

Concentrés pour jus de fruits

Préparations concentrées pour réalisation pratique de jus. Goût frais, naturel et perception de fruits garantie.

Application : 1L de concentré pour 12L d'eau.

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

ORANGE | POMME | ANANAS | TROPICAL | FRUIT DE LA PASSION

Découvrez notre gamme sans sucres ajoutés

Préparations pour granités

Grande variété de saveurs pour aromatisation de granités, grâce à des exhausteurs de goûts.

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

FRAISE | FRUITS ROUGES | ORANGE | CITRON | POMME | COCA | NEUTRE

Fourrages Salés

Gamme de Fourrages d'applications variées, prêts-à-l'emploi et thermostables.

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

CHAMPIGNONS | MÉDITERRANÉEN | RATATOUILLE | OLIVES

Sauces

Ample gamme de Sauce salées prêtes-à-l'emploi. Donnez une touche de raffinement à vos plats, avec praticité !

SANS QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE :

SAUCE POUR PIZZA

EXEMPLES DES PRODUITS SUR MÉSURE :

BARBECUE | CHAMPIGNON | PESTO | BOLOGNAISE DE SOJA

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel



+ Decorgel

DECORCEL - PRODUTOS ALIMENTARES S.A.
RUA DO PROGRESSO, 363 | LANTEMIL
4785-647 TROFA | PORTUGAL
(+351) 252 450 870
DECORCEL.PT | INFO@DECORCEL.PT

