



Decorgel





Nous sommes une industrie Européenne qui, depuis 2005, transforme les fruits et d'autres matières premières en produits de qualité élevé prêts à utiliser, essentiellement pour les marchés de la Pâtisserie, Glacerie et Horeca.

Située à 10 km de Porto, avec de bonne accessibilités et circulation, nous présentons une croissance forte et soutenue, basée sur la prémisses d'ajouter de la valeur à nos clients.

Comptant avec plusieurs marques en commercialisation, avec une principale incidence sur la marque DECORFRUTA, nous fabriquons aussi des produits uniques et exclusifs pour les détenteurs de leurs propres marques.

Notre large expérience nous permet d'avoir une gamme diversifiée et attractive de produits de haute qualité, avec une haute teneur de fruit, de produits sans sucre et même pour des fonctionnalités spécifiques.

Détenteurs d'une grande flexibilité et capacité d'innovation, avec l'objectif d'atteindre une internationalisation de plus en plus vaste, nous excellons pour la rapidité du développement et scale-up, pour l'établissement d'un partenariat sain et transparent, en cherchant répondre aux besoins de nos clients.

En tenant une équipe jeune, motivée et avec un niveau de formation élevé, nous avons la plus grande confiance sur la continuation de ce chemin de succès, dont nous sommes fiers.

Nous vous invitons à connaître le monde Decorgel

Contacts

Telephone: (+351) 252 450 870

(+351) 916 601 812

Fax: (+351) 252 450 879

Général: info@decorgel.pt

Commercial / Commandes: comercial@decorgel.pt

Dép. qualité: qualidade@decorgel.pt

Dep. Achats et Logistique: aprovionamento@decorgel.pt



Fourrages

STANDARD

ABRICOT
 MÛRE
 ANANAS
 CERISE
 FRAMBOISE
 FRUITS ROUGES
 KIWI
 ORANGE
 POMME
 POMME CANNELLE
 MANGUE
 FRUIT DE LA PASSION
 MYRTILLE
 FRAISE

AUTRES SAVEURS [M]

CITROUILLE
 ABRICOT POMME PÊCHE
 BANANE
 MARRONS
 MARRONS AVEC DU VIN DE PORTO
 CAROTTES ORANGE
 FIGUE
 FRUITS TROPICAUX
 GOYAVE
 CITRON VERT
 CITRON
 POMME CARAMEL
 POMME REINETTE
 POMME SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
 POMME STRUDEL
 FRAISE FRAMBOISE
 POIRE
 POIRE CARAMEL
 PÊCHE
 POIVRON

FOURRAGES SANS SUCRE AJOUTÉ

FRUITS ROUGES
 FRAISE
 [M] AUTRES SAVEURS

FOURRAGES DE LONGUE DURÉE

[M] PLUSIEURS SAVEURS

[M] Quantité minimum - 150Kg

avantages

Produit riche en morceaux de fruit perceptibles
 Utilisation directe, rapide et simple
 Grande variété de saveurs fraîches et naturelles
 Stabilité élevée à la surgélation
 Bonne conservation sur le produit final
 Très bonne stabilité à la cuisson (optionnel)
 Idéal pour l'accompagnement de plats et utilisation dans tout l'univers Horeca.
 Dimension des morceaux de fruit adapté aux besoins du client (3 mm jusqu'à 18 mm)

Mode d'application

Utilisation directe

Application

Tartes, gâteaux, entremets, viennoiseries, tartelettes.
 Produit idéal pour fourrages ou couvertures de toutes sortes de pâtisseries.
 Peut être consommé directement avec du pain, biscottes, biscuits, etc.

• Conditionnements •
 De 0,2Kg jusqu'à 13Kg





Miroir

STANDARD

FROID
 CARAMEL
 CHOCOLAT BLANC
 CHOCOLAT
 COING
 NEUTRE
 NEUTRE SANS SUCRE

CHAUD
 POMME
 CHAUD NEUTRE

FROID BRILLANT

CARAMEL D'OR
 NEUTRE D'OR
 FRAMBOISE ARGENT
 CHOCOLAT ARGENT
 [M] AUTRES SAVEURS
 NEUTRE ARGENT

BRILLANTS SANS SUCRE

FROID
 NEUTRE
 [M] PLUSIEURS SAVEURS

AUTRES SAVEURS [M]

ABRICOT
 BLANC
 JAUNES D'OEUF
 POMME
 FRAISE
 NEUTRE STABLE AU FOUR

[M] Quantité minimum -150Kg.

avantages

- Stabilité et conservation élevées
- Efficience élevée
- Prévient la déshydratation
- Met en évidence les produits et les décorations.
- Application facile et rapide
- Améliore l'aspect visuel des applications
- Ne blanchie pas à la surgélation

Mode d'application

Froid: utiliser directement de l'emballage
 Chaud: incorporer jusqu'à 50% d'eau

Application

Tous les produits de pâtisserie
 Idéal pour les finitions.

Conditionnements
 De 0,2Kg jusqu'à 13Kg





Appareil

STANDARD

CONFITURE DE LAIT
 CANNELLE
 CHOCOLAT
 PÂTISSIER
 CITRON
 CHOCOLAT AUX NOISETTES
 CHOCOLAT BLANC AUX NOISETTES

AUTRES SAVEURS [M]

BANANE
 BLANC
 CARAMEL
 CARAMEL SALÉ
 CHOCOLAT ABRICOT
 CHOCOLAT FRAMBOISE
 CHOCOLAT MENTHE
 CHOCOLAT MYRTILLE
 CHOCOLAT FRAISE
 NOIX DE COCO
 ORANGE
 MIEL
 FRAISE
 NEUTRE
 PISTACHE

APPAREIL DE LONGUE DURÉE

[M] PLUSIEURS SOLUTIONS

APPAREIL SANS SUCRE

[M] PLUSIEURS SOLUTIONS

[M] Quantité minimum : 150Kg

avantages

Utilisation directe, rapide et simple
 Stable au four
 Très bonne conservation
 Stable à la surgélation

Mode d'application

Utilisation directe

Application

Tartes, gâteaux, entremets, viennoiseries, tartelettes.
 Produit idéal pour fourrages ou couvertures de toutes sortes de pâtisseries.
 Peut être consommé directement avec du pain, biscottes, biscuits, etc.

Conditionnements
 De 0,2Kg jusqu'à 13Kg





avantages

- Application directe, rapide et simple
- Perception de fruit dans l'application
- Grande variété de saveurs fraîches et naturelles
- Caractérise les bases neutres en saveur, couleur et odeur
- Grande variété d'applications possible

Super Mousse [A]

STANDARD

ANANAS
CAFÉ
[C] CHOCOLAT
FRAMBOISE
FRUITS ROUGE
ORANGE
CITRON
MANGUE
FRUIT DE LA PASSION
MYRTILLE
FRAISE
TIRAMISU
WHISKY

AUTRES SAVEURS [M]

ABRICOT
YAOURT
CITRON
LIMONCELLO
NEUTRE
POIRE
FROMAGE
NOUGAT

[A] Dilution à 20% [C] Dilution à 50% [M] Quantité minimum = 150Kg

AJOUTEZ DES DECORGEL À VOTRE IMAGINATION SUPER MOUSSE

Mode d'application

Mélanger les produits avec des bases neutres

Applications

Mousses, semi-froids, cheesecakes, glaces, muffins, entre autres.
Idéal pour diluer avec de la crème à fouetter végétale, yaourt, miroir à froid, chantilly, crème d'œufs, et d'autres crèmes.

Conditionnements
De 0,2Kg jusqu'à 13Kg





Crème de Fruits

STANDARD

ANANAS
FRAMBOISE
FRUITS ROUGES
KIWI
ORANGE
CITRON
MANGUE
MYRTILLE
FRAISE

AUTRES SAVEURS [M]

ABRICOT
MÛRE
BANANE
CAFÉ
CERISE
NOIX DE COCO
FIGUE
POMME
POMME VERTE
FRUIT DE LA PASSION
POIRE
COING

CRÈME DE FRUITS SANS SUCRE

[M] PLUSIEURS SOLUTIONS

[M] Quantité minimum - 150Kg.

avantages

Utilisation directe, rapide et simple
Met en évidence les produits et les décorations
Stable à la surgélation
Prévient la déshydratation
Texture lisse et facilement étalée

Mode d'application

Utilisation directe

Application

Tartes, gâteaux, entremets, viennoiseries et tartelettes.
Produit idéal pour couvertures de toutes sortes de pâtisseries.
Idéal pour faire la finition des semi froids.

Conditionnements
De 0,2Kg jusqu'à 13Kg



Toppings

STANDARD

CARAMEL
CHOCOLAT
FRAISE
FRUITS ROUGES

AUTRES SAVEURS [M]

VANILLE
CAFÉ
FIGUE
FRAMBOISE
FRUITS TROPICAUX
KIWI
ORANGE
POMME CANNELLE
MANGUE
MIEL
MENTHE BLEU
MENTHE VERTE

[M] Quantité minimum - 150Kg

AJOUTEZ DES DECORGEZ À VOTRE IMAGINATION TOPPING

avantages

Grande variété de saveurs fraîches et naturelles
Utilisation directe, rapide et simple
Conditionnement moderne et operculé

Mode d'application

Utilisation directe

Application

Idéal pour les finitions des desserts, glaces, mousses, gâteaux et d'autres produits de pâtisseries, des glaces et horeca

Conditionnements

De 0,7Kg jusqu'à 13Kg



Decorgel

Pâtes

STANDARD

CONFITURE DE LAIT
CONFITURE DE LAIT BLANC
CONFITURE DE LAIT À L'ORANGE
CONGOLAIS

AUTRES SAVEURS [M]

CONGOLAIS AU MIEL
CONGOLAIS AU CHOCOLAT
CONGOLAIS JAUNE
CONGOLAIS AU CITRON

Conditionnements

De 0,6Kg jusqu'à 13Kg

Purée de Fruits

STANDARD

ANANAS
FRAMBOISE
POMME
MANGUE
FRUITS DE LA PASSION
FRAISE

AUTRES SAVEURS [M]

ABRICOT
MÛRE
BANANE
CAFÉ
FRUITS ROUGES
POMME CANNELLE
MYRTILLE
AÇAÏ
CAROTTE
GROSEILLE
CITRON
FRAISE CANNELLE
PASSION CANNELLE
POIRE
NOIX DE COCO
FIGUE
KIWI

PURÉE DE FRUITS SANS
SUCRE

[M] PLUSIEURS SAVEURS

Conditionnements

De 0,2Kg jusqu'à 13Kg

Cristal

STANDARD

MYRTILLE
FRAISE

AUTRES SAVEURS [M]

ABRICOT
MÛRE
BANANE
FRAMBOISE
KIWI
CITRON
ORANGE
FRUITS ROUGES
FRUIT DE LA PASSION
MANGUE

[M] Quantité minimum - 150Kg

Conditionnements

De 0,2Kg jusqu'à 13Kg





Sauce

STANDARD
SAUCE PIZZA

CHUTNEYS [M]
PLUSIEURS SAVEURS

AUTRES SAVEURS [M]
BBQ
"FRANCESINHA"
BOLOGNAISE
PIQUANT
HERBES AROMATIQUES

Conditionnements
De 0,2Kg jusqu'à 13Kg



Confitures

SAVEURS [M]
BANANE
FIGUE
FRAMBOISE
CITRON
POMME
MANGUE
MYRTILLE
FRAISE
PÊCHE
TOMATE

AUTRES SAVEURS [M]
PLUSIEURS SAVEURS

Conditionnements
De 0,2Kg jusqu'à 13Kg



Concentré Aromatique [B]

STANDARD
ABRICOT
ANANAS
CAFÉ
FRAMBOISE
FRUITS ROUGES
ORANGE
CITRON
POMME CANNELLE
MANGUE
FRUIT DE LA PASSION
MYRTILLE
FRAISE
TIRAMISU
WHISKY

AUTRES SAVEURS [M]
PLUSIEURS SAVEURS

[B] Dilution à 3%
[M] Quantité minimum - 150Kg

Conditionnements
De 0,7Kg jusqu'à 13Kg



AJOUTEZ DES DECORGEL À VOTRE IMAGINATION SAUCE CONFITURES CONCENTRÉ



Decorgel



Decorgel

Rua do Progresso, 363 - Lantemil
4785-647 Trofa PORTUGAL

Tel: +351 252 450 870 • Fax: +351 252 450 879
info@decorgel.pt • www.decorgel.pt

GPS: N 41°18.914' W 08° 35'028'



O NOVO NORTE
PROGRAMA OPERACIONAL
REGIONAL DO NORTE



Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional