
LISTAGEM DOS PRODUTOS

Kelmy

Produtos para produção de
pastelaria e gelataria



ÍNDICE

1. GEMAS CONFEITADAS

GEMA DURA
GEMA DURA PASTÉIS
GEMA DURA EXTRA
CREME GEMA GELADO
GEMA MOLE
GEMA MOLE (CONGELAÇÃO)
GEMA TORRADA (CONGELAÇÃO)
GEMA DECORAÇÃO
GEMA TORTAS
CREME GEMA GALA UÍSQUE
GEMA COBERTURA
GEMA DECORAÇÃO TORRADA
GEMA UÍSQUE

2. CREMES

KELMYCREM (CREME TRADICIONAL PARA PASTÉIS)
OVENCREM (CREME PARA PASTÉIS FORNO)
CHOCOCREM (CREME DE CHOCOLATE)
CREME DE LIMÃO
OVENCREM LIMÃO (FORNO)

3. BATATA CONFEITADA

BATATA DURA
BATATA RECHEIO

4. AÇÚCARES

AÇÚCAR EXTRAFINO
AÇÚCAR ANTI-HUMIDADE
GLICOSE 44°

5. OVOPRODUTOS

CLARAKEL
ALBUMINA CRISTALIZADA

6. MAÇAPÃO

MAÇAPÃO FORNO
MAÇAPÃO STANDARD

7. CROCANTI

CROCANTI DE AMÊNDOA
CROCANTI DE AMENDOIM

8. LINHA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

GEMA DURA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES
GEMA MOLE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES
CREME PARA PASTÉIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES
CLARAKEL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES
BATATA DURA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

9. DOCES NATALÍCIOS

PASTEL GLÓRIA
PASTEL GEMA
PÃO DE CÁDIS

*. OBSERVAÇÕES



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



1. GEMAS CONFEITADAS

GEMA DURA

Formulação tradicional com **50% de gema de ovo**, obtida a partir de ovos frescos recém-quebrados e açúcares.

Única no mercado com este conteúdo em gema de ovo (receita tradicional) que lhe confere sabor e textura característicos indispensáveis para ser utilizada em recheios de doces tradicionais (ossos de santo, pastel gema, enguias, etc.), para moldagens (gemas, gemas revestidas de chocolate). Também é utilizado como ingrediente no fabrico de torrões de gema e gema torrada.

GEMA DURA PASTÉIS

Igual à Gema Dura, mas com uma **menor viscosidade**, para elaborações de recheios tradicionais que requerem o uso de manga de pastéis.

GEMA DURA EXTRA

É um produto obtido a partir de ovos frescos recém-quebrados, elaborado a partir de **ovo inteiro e açúcares. Tem mais humidade e menos viscosidade do que a Gema Dura e a Gema Dura Pastéis.** É fundamentalmente utilizada para recheios de pasteleria e certos doces tradicionais que não requerem tanta consistência, nem longos períodos de tempo de conservação.

CREME GEMA GELADO

Elaborado com **50% de gema de ovo** e açúcares. É utilizado no fabrico dos cremes elaborados em gelatarias como substituto do ovo fresco utilizado para a elaboração de tais cremes, e desta forma evitam-se os eventuais perigos de contaminação microbiológica.

Como referência, 200 g do nosso creme equivalem a 6 gemas de ovo e 100 g de açúcar.

GEMA MOLE

Produto tradicional com **50% de ovo inteiro**, obtido a partir de **ovos frescos recém-quebrados** e açúcar.

Única no mercado com um conteúdo de ovo inteiro tão alto, o que lhe confere sabor e textura característicos.

Para a decoração de todo o tipo de tortas de pasteleria mediante o uso de manga ou de trincha. Ideal para as pastelarias que desejam um produto de grande qualidade que confira aos seus produtos um selo de distinção.

GEMA MOLE (CONGELAÇÃO)

O seu ingrediente principal é o ovo inteiro, obtido a partir de ovos **frescos recém-quebrados** e açúcares.

Para a decoração de todo o tipo de tortas devido à sua textura característica. Ideal para ser espalhada tanto com trincha como com manga. Também está **preparada para caramelização e suporta uma congelação prolongada** sem perder as suas características.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 **965 612 600**
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



ISO 9001

GEMA TORRADA (CONGELAÇÃO)

Gema Mole com a peculiaridade de **ter caramelo incorporado**, que lhe confere a cor e o sabor de gema caramelizada.

Ideal para se evitar a etapa da caramelização da gema depois de ter sido aplicada na peça de pastelaria. **Suporta uma congelação prolongada sem perder as suas características.**

GEMA DECORAÇÃO

Elaborada a partir de **ovo inteiro e açúcares**. É utilizada para a decoração de todo o tipo de tortas. Devido à sua textura característica, é ideal tanto para aplicação com espátula em camadas suaves e finas, como para injeção com manga.

GEMA TORTAS

Fabricada para espalhar tanto com espátula como com manga. Pode ser caramelizada e suporta uma congelação prolongada. É **mais económica do que as restantes gemas**, sendo elaborada a partir de ovo inteiro e açúcares e utilizada fundamentalmente para a decoração de todo o tipo de tortas.

CREME GEMA GALA UÍSQUE

Produto elaborado a partir de **gema de ovo, açúcares e caramelo**. O seu conteúdo em gema de ovo confere-lhe uma textura consistente, assim como a sua cor e sabor a caramelo que a tornam ideal para ser utilizada na decoração de tortas, semifrios e tortas geladas.

Suporta uma congelação prolongada.

GEMA COBERTURA

Gema confeitada com textura líquida, fabricada para ser utilizada aproveitando a sua leve viscosidade (na indústria mediante banhadoras).

Pode ser fabricada com diferentes viscosidades, assim como com diferentes intensidades de coloração, dependendo das necessidades de cada cliente.

Suporta uma congelação prolongada.

GEMA DECORAÇÃO TORRADA

Semelhante à Gema Cobertura, mas com caramelo, que confere cor e sabor característicos à **gema torrada caramelizada**. **Pode ser fabricada com diferentes viscosidades, dependendo das necessidades de cada cliente.**

Suporta uma congelação prolongada.

GEMA UÍSQUE

Tem as mesmas características que a anterior, mas com um **sabor a uísque**. Aplica-se da mesma forma e, tal como ela, pode ser **elaborada com diferentes viscosidades, dependendo das necessidades de cada cliente.**

Suporta uma congelação prolongada.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



2. CREMES

KELMYCREM (CREME TRADICIONAL PARA PASTÉIS)

Crema para Pastéis elaborado com gema de ovo, leite completo e açúcar em partes iguais, baseado em **receita artesanal, única no mercado**, com a vantagem de já estar pronto para ser aplicado em peças de pastelaria.

A sua formulação faz com que tenha **sabor e textura inigualáveis**. Ideal para todas as fábricas de pastelaria que queiram dar aos seus produtos um toque de qualidade e distinção.

OVENCREM (CREME PARA PASTÉIS FORNO)

Crema para Pastéis Ovencrem fabricado para as pastelarias que necessitam de um crema **resistente ao assamento**. Ideal para manga e injeção. Suporta uma congelação prolongada.

CHOCOCREM (CREME DE CHOCOLATE)

Crema para Pastéis Kelmycrem e cacau em pó. Ideal para todas as pastelarias que necessitam de um crema com as características do crema **para pastéis, mas com sabor a chocolate**.

CREME DE LIMÃO

Ideal para decoração, recheios e acabamento de peças de pastelaria. Tem **cor de, e excelente sabor a limão**. A sua textura torna-o ideal tanto para aplicação com espátula como para a injeção com manga.

OVENCREM LIMÃO (FORNO)

Crema de Limão para peças de pastelaria que necessitem de um crema **resistente ao assamento com cor de, e sabor a limão**. Ideal para aplicação com manga e injeção. Admite uma congelação prolongada.

3. BATATA CONFEITADA

BATATA DURA

Formulação tradicional com **50% de massa de batata-doce e açúcares**. O seu alto teor de polpa de batata-doce confere-lhe uma alta viscosidade, o que a torna indispensável para utilização em recheios de doces tradicionais que requerem consistência. É muito utilizada como recheio na pastelaria natalícia.

BATATA RECHEIO

Elaborada com massa de batata-doce e açúcares. Tem uma textura cremosa e é **muito estável e resistente ao assamento**. É ideal para ser utilizada nas peças de pastelaria que requerem um assamento forte, tanto em tempo como em temperatura como, por exemplo, os pastéis de batata-doce.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



4. AÇÚCARES

AÇÚCAR EXTRAFINO

Açúcar muito bem moído para uso em pastelaria, tratado para se evitar a sua compactação. Aplica-se directamente sobre os produtos, polvilhando-os com um crivo ou revestindo o produto. É um produto de alta qualidade porque é açúcar a **100% sem adição de qualquer tipo de amido**.

AÇÚCAR ANTI-HUMIDADE

Distingue-se do Açúcar Extrafino pelo facto de ter sido tratado **para resistir às alterações de humidade**. A sua formulação específica faz com que ele não seja absorvido rapidamente pelas peças de pastelaria.

GLICOSE 44°

Xarope de glicose que é habitualmente utilizado em pastelaria como ingrediente indispensável nas diferentes elaborações, devido ao seu **poder anticristalizante**.

5. OVOPRODUTOS

CLARAKEL

Produto em pó cujo ingrediente principal é a **albumina de ovo em pó**. A sua formulação foi concebida para que as pastelarias obtenham merengues de forma rápida e simples.

ALBUMINA CRISTALIZADA

Albumina de ovo cristalizada e pasteurizada cujo único ingrediente é a **clara de ovo seca e pasteurizada**. Ideal para ser re-hidratada e se obter clara líquida, **evitando-se os eventuais perigos de contaminação microbiológica**.

6. MAÇAPÃO

MAÇAPÃO FORNO

Produto tradicional obtido a partir de **amêndoa e açúcar a 50%**. Ideal para a moldagem de figurinhas de maçapão e para todo o tipo de elaborações de pastelaria que necessitem de assamento.

MAÇAPÃO STANDARD

Elaborado com **amêndoas (35%) e açúcares**. Ideal para a moldagem de figurinhas e para recheios.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



7. CROCANTI

CROCANTI DE AMÊNDOA

Cubinhos de amêndoa pelada e torrada, revestidos de açúcar. Utilizados para a decoração de produtos de pasteleria e gelataria.

CROCANTI DE AMENDOIM

Cubinhos de amendoim torrado e revestido de açúcar. Utilizado para a decoração de produtos de pasteleria e gelataria.

8. LINHA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

GEMA DURA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Com os mesmos ingredientes que a Gema Dura mas sem a adição de açúcares. As características do produto, assim como a sua utilização, são idênticas às da Gema Dura, com a particularidade de, pelo facto de não ter açúcares adicionados, servir **para as elaborações de pasteleria preparadas para diabéticos.**

GEMA MOLE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Tem as mesmas características e a mesma forma de utilização que a Gema Mole mas, pelo facto de não ter açúcares adicionados, poder ser utilizada **para as elaborações de pasteleria preparadas para diabéticos.**

CREME PARA PASTÉIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Produto com as mesmas características que o Creme para Pastéis Kelmycrem, mas **sem adição de açúcares**, pelo que serve para as elaborações de pasteleria preparadas para diabéticos.

CLARAKEL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Produto em pó para a elaboração de merengues utilizados como ingredientes nas peças de pasteleria preparadas **para diabéticos.**

BATATA DURA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

Batata Dura, mas sem adição de açúcares, ideal **para a execução de elaborações de pasteleria preparadas para diabéticos.**



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.
Carretera Tibi Km 1.500
Apartado 83
03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600
Fax: +34 965 611 194
kelmy@kelmy.com
www.kelmy.com



9. DOCES NATALÍCIOS

PASTEL GLÓRIA

Doces tradicionais de maçapão recheados com batata confeitada, **qualidade suprema**.
Envoltos à mão.

PASTEL GEMA

Doces tradicionais de maçapão recheados com gema confeitada, **qualidade suprema**.
Envoltos à mão.

PÃO DE CÁDIS

Doce tradicional que pode ser elaborado com:

- 2 camadas de recheio, uma de gema e outra de batata, tudo revestido com uma camada de **maçapão suprema**.
- 2 camadas de maçapão (gema e fruta confeitada), revestidas com uma camada de **maçapão suprema**.
- 3 camadas de recheio (batata, gema, batata), revestidas com uma camada de **maçapão suprema**.
- 3 camadas de recheio (batata, gema, fruta confeitada), revestidas com uma camada de **maçapão suprema**.

OBSERVAÇÕES

- Todas as nossas gemas e produtos que tenham ovos nos seus ingredientes são elaborados a partir de ovos frescos recém-quebrados.
- Esta é uma breve descrição das características dos nossos produtos. Lembre-se de que o nosso Departamento de I+D+i está à sua disposição para o desenvolvimento de qualquer outro produto que se adapte melhor às suas necessidades reais. Contacte-nos.



PRODUCTOS KELMY, S.A.U.

Carretera Tibi Km 1.500 / Apartado 83

03100 Jijona (Alicante) ESPAÑA

Tel. +34 965 612 600 / Fax: +34 965 611 194

kelmy@kelmy.com / www.kelmy.com



ISO 9001

